

**СПИСОК
НАУЧНЫХ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИХ РАБОТ
ЕМЕЛЬЯНОВА АЛЕКСАНДРА АЛЕКСАНДРОВИЧА**

Общее количество трудов в период до 01.02.2011 г. – 216, из них:

научных работ – 146;

авторских свидетельств, дипломов, патентов, лицензий, информационных карт, алгоритмов, проектов – 53;

учебно-методических работ – 17.

Работы, опубликованные в период с 01.02.2011 г. по настоящее время

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объём в п.л. или с.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
а) научные работы					
1	Ресурсосберегающая переработка плодово-ягодного сырья (материалы конференции)	печатная	МНПК “Инновационные технологии – основа модернизации отраслей производства и переработки сельхозпродукции (ИТ-ОМОППСП)” Ч. 2 “Переработка сельхозсырья и пищевых продуктов (ПССПП)”, Волгоград, 2011, С. 296-304.	9	-
2	Применение биогенной воды при посоле мясного сырья с целью улучшения его структурных характеристик (материалы конференции)	печатная	МНПК “ИТ-ОМОППСП ” Ч. 2 “ ПССПП ”, Волгоград, 2011, С. 307-310.	4/1	Шалимова О.А Стромская И.Я Сахно Н.В.
3	Природная биологически активная вода (материалы конференции)	печатная	МНПК “ИТ-ОМОППСП ” Ч. 2 “ ПССПП ”, Волгоград, 2011, С. 311-315.	5/1	Кузнецова Е.А. Шалимова О.А Емельянов К.А Стромская И.Я
4	Исследование структурных характеристик мясного сырья при введении биогенной воды в процессе посола (статья)	печатная	Вестник ОрелГАУ февраль 2011, № 1(28), С. 83-85	3/0,75	Шалимова О.А. Стромская И.Я. Сахно Н.В.
5	Биогенная вода в процессе посола (статья)	печатная	Мясные технологии 2011, № 10, С. 58-60	3/0,75	Шалимова О.А Стромская И.Я Сахно Н.В.

1	2	3	4	5	6
6	Установка для выпаривания жидкого сельхозсырья в вакууме по непрерывному циклу (статья)	печатная	Хранение и переработка сельхозсырья, 2011. № 10. С. 75-77	3/1,5	Емельянов К.А.
7	О составе макро- и микроэлементов концентрированного сока тыквы (материалы конференции)	печатная	МНТК "Биотехнологические системы в производстве пищевого сырья и продуктов: инновационный потенциал и перспективы развития" Воронеж, 2011, С. 127-129	3/0,75	Емельянова МА Шалимова О.А. Симоненко Е.В.
8	Отделочные полуфабрикаты на основе фруктово-желейного мармелада с добавлением концентрированных соков (статья)	печатная	Кондитерское и хлебопекарное производство, 2012. № 1 (125) С. 22-24	3/1	Дерканосова Н.М. Сорокина И.А.
9	Выпаривание соков прямого отжима в вакууме: основа ресурсосберегающей переработки плодово-ягодного сырья (монография)	печатная	Palmarium Academic Publishing: Saarbrücken, Germany, 2012, 110 с. ISBN: 978-3-8473-9089-3	110/ 55	Емельянов К.А.
10	Изменение минерального состава сока тыквы в процессе концентрирования и хранения (статья)	печатная	Пиво и напитки 2013, № 1, С. 44-46	3/0,8	Емельянов К.А. Шалимова О.А. Симоненко Е.В.
11	Cranberry bioactive substances composition change due to resources-saving processing (статья, англ.)	печатная	Biochemistry and Biophysics (BAB) Vol. 1, Iss. 1, March 2013, p. 1-6	6/2	Emelyanov K.A. Kuznetcova E.A
12	Разработка технологии применения функциональных наполнителей в рецептуре продукта быстрого приготовления (статья)	печатная	Вестник ОрелГАУ Т. 40, № 1, 2013 С. 177-179	3/1	Симоненко Е.В Шалимова О.А
13	Низкотемпературное фракционирование растительного сырья (материалы конференции)	печатная	III МНПМК "Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России", Орел, 2013, С.13-18	6	-
14	Биологически активные продукты переработки плодов мандарина (статья)	печатная	Пищевая промышленность № 11, 2013, С. 76-78	3/0,8	Емельянов К.А. Кузнецова Е.А.

1	2	3	4	5	6
15	Вода плодово-ягодного сырья как функциональный напиток (статья)	печатная	Пиво и напитки, № 1, 2014, С. 12-15	4/1,3	Кузнецова Е.А. Шалимова О.А.
16	Вакуумный дистиллятор как основа ресурсосберегающей переработки пищевого растительного сырья (материалы конференции)	печатная	III МНПК «Производство и переработка сельхозпродукции: менеджмент качества и безопасности», Воронеж, 2015, Ч 1, С. 320-325	5	-
17	Исследование свойств пищевых волокон растительного происхождения (труды конференции)	печатная	16-ая ВНПК «Современное хлебопекарное производство: перспективы развития», Екатеринбург, 2015, С. 118-121	3/1	Дерканосова Н.М. Андропова И.И.
18	Исследование водо- и жиросвязывающей способности пищевых волокон растительного происхождения (материалы конференции)	печатная	V МНПК «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений», г. Воронеж, 2015, С. 164-166	3/1	Дерканосова Н.М. Андропова И.И.
19	Исследование свойств пищевых волокон растительного происхождения (тезисы конференции)	печатная	XVI ВЗНПК «Современное хлебопекарное производство: перспективы развития». Екатеринбург, 2015, С. 133-135	4/1,3	Дерканосова Н.М. Андропова И.И.
б) авторские свидетельства, патенты, информационные карты, алгоритмы					
20	Состав для получения съедобных оболочек для мясных продуктов (патент)	-	RU, № 2415592 10.04.2011, Бюл. № 10	4/1	Киреева О.С. Стромская И.Я. Шалимова О.А.
21	Состав для получения съедобных оболочек для мясных продуктов (патент)	-	RU, № 2415593 10.04.2011, Бюл. № 10	4/1	Киреева О.С. Стромская И.Я. Шалимова О.А.
22	Устройство для удаления влаги в вакууме (патент)	-	RU, № 2432537 27.10.2011, Бюл. № 30	7/1,8	Емельянов К.А. Сотников Ю.К. Тимаков А.С.
23	Устройство для получения природной воды и концентрированного сока (патент)	-	RU, № 2435457 10.12.2011, Бюл. № 34	9/4,5	Емельянов К.А.

1	2	3	4	5	6
24	Способ получения природной воды и концентрированного сока (патент)	-	RU, № 2435458 10.12.2011, Бюл. № 34	9/4,5	Емельянов К.А.
25	Устройство для удаления влаги в вакууме (патент)	-	RU, № 2455596 10.07.2012, Бюл. № 19	8/2,7	Емельянов К.А. Сотников Ю.К.
26	Устройство удаления влаги в вакууме (патент)	-	RU, № 2468320 27.11.2012, Бюл. № 33	9/2,3	Емельянов К.А. Киселев А.С. Сотников Ю.К.
27	Натуральная вода корок арбуза (патент)	-	RU, № 2537922 10.01.2015, Бюл. № 1	5/1,7	Емельянов К.А. Кузнецова Е.А.
в) учебно-методические работы					
28	Электрические машины (методические указания)	печатная	Орел, ОрелГТУ, 2013	37	-

Соискатель

Список верен:

Заведующий кафедрой КТОМП

Ученый секретарь Ученого Совета



Г.В. Барсуков

К.В. Подмастерьев