

## СПИСОК НАУЧНЫХ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИХ ТРУДОВ

Гончаровский Дмитрий Александрович

Работы, опубликованные в период с 1 января 2006 г. по настоящее время

№ п/п	Наименование работы, её вид	Форма работы	Выходные данные	Объём в п.л.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
<b>а) научные работы</b>					
1.	Опыт производства сухих завтраков на экструдере РЗ-КЭД 88 (тезисы)	Печатная	Материалы V международной научно-практической конференции «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России». – Орел, 2006. – С. 206–208.	0,19/0,12	Корячкин В.П.
2.	Опыт эксплуатации экструдера РЗ-КЭД-88 при производстве сухих завтраков (тезисы)	Печатная	Материалы III международного научного симпозиума «Ударно-вибрационные системы, машины и технологии». – Орел, 2006. – С. 471–473.	0,19/0,12	Корячкин В.П.
3.	Реологические свойства жировой начинки (тезисы)	Печатная	Сборник материалов первой научно-практической конференции и выставки с международным участием «Управление реологическими свойствами пищевых продуктов», научной конференции молодых ученых и специалистов. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2008 г.	0,15/0,08	Корячкин В.П.
4.	Реологические свойства начинки «Шоколадная» с экструзионным кукурузным крахмалом (статья ВАК)	Печатная	Известия ОрелГТУ, серия «Фундаментальные и прикладные проблемы техники и технологии». – 2008. – № 4-4/272 (550). – С. 36–39	0,25/0,12	Корячкин В.П.
5.	Modernised extrusion-formed tool to produce crackling sticks with stuffings by coextrusion (статья)	Печатная	2008 Joint China-Russia Symposium on Advanced Materials and Processing Technology, Harbin, China. – Harbin, 2008. – P. 385–387	0,19/0,08	Корячкин В.П.
6.	Исследование свойств начинок для готовых завтраков (статья)	Печатная	Материалы V Международной научно-практической конференции "Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг" 8 - 9 декабря 2009 г., Орел: ОрелГТУ. – С. 183 - 185	0,19/0,09	Корячкин В.П.

1	2	3	4	5	6
7.	Модернизация экструдера линии производства готовых завтраков (статья ВАК)	Печатная	Журнал «Хлебопродукты». – М.: Изд-во «Хлебопродукты». - № 8, 2010 г. – С. 44 – 45	0,13/0,06	Корячкин В.П.
8.	Выбор оптимальной дозировки экструзионного кукурузного крахмала для начинки сухих завтраков (тезисы)	Печатная	Материалы VI международной научно-практической интернет конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров». – Орел: ГосУниверситет-УНПК. – 2011. – с. 42–45	0,25/0,12	Корячкин В.П.
9.	Влияние содержания экструзионного кукурузного крахмала в кречерном тесте на его реологические свойства (тезисы)	Печатная	Материалы V международной научно-практической конференции «Инновационные направления в пищевых технологиях» 26-29 марта 2012 г., – Пятигорск: 2012. – РИА-КМВ. – с. 36-40.	0,31/0,05	Корячкин В.П., Матвеева Т.В., Сапронова Н.П., Темричева В.В.
10.	Научное обоснование рациональной рецептуры инновационных коэкструдированных изделий (статья ВАК)	Печатная	Научно-практический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов». – Орел: Госуниверситет-УНПК, № 6(17)2012 - с. 3-9	0,38/0,18	Корячкин В.П.
11.	Совершенствование формулирующего инструмента экструдера с учетом реологических свойств объектов переработки (тезисы)	Печатная	Сборник материалов третьей научно-практической конференции и выставки с международным участием «Управление реологическими свойствами пищевых продуктов», научной конференции молодых ученых и специалистов. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2012 г. – С 226 - 230	0,25/0,12	Корячкин В.П.
12.	Разработка машины для коэкструзии пищевых масс (статья ВАК)	Печатная	Научно-практический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов». – Орел: Госуниверситет-УНПК, № 2(19)2013 - с. 26-32	0,44/0,22	Корячкин В.П., Гончаров Ю.В.
13.	Вакуумный аппарат для удаления влаги из растительного сырья (статья ВАК)	Печатная	Научно-практический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов». – Орел: Госуниверситет-УНПК, № 3(20)2013 - с. 17-22	0,38/0,09	Корячкин В.П., Гончаров Ю.В., Золотарев А.Г.

1	2	3	4	5	6
14.	Машина для коэкструдирования пищевых продуктов с коническим рассекателем потока начинки (Статья ВАК)	Печатная	Научно-практический журнал «Фундаментальные и прикладные проблемы техники и технологии». – Орел: Госуниверситет-УНПК, № 5(301) 2013 - с. 108-114	0,44/0,22	Корячкин В.П., Гончаров Ю.В.
15.	Экспериментальная установка для определения коэффициента гидравлического сопротивления начинки кондитерских изделий (тезисы)	Электронная	VII международная научно-практическая интернет – конференция «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг» – Орел: ГосУниверситет–УНПК. – 2013.	0,19/0,06	Алексенко Д.Н., Корячкин В.П.
16.	Качественные показатели коэкструдированных изделий с начинкой (тезисы)	Электронная	III международная научно-практическая интернет-конференция «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России» – Орел: ГосУниверситет–УНПК. – 2013.	0,31/0,16	Корячкин В.П.
17.	Разработка нового коэкструзионного формующего инструмента (Монография)	Печатная	Орел: ГосУниверситет – УНПК, 2013. – 116 с.	7,25/3,63	В.П. Корячкин
<b>б) авторские свидетельства, дипломы, патенты, лицензии, информационные карты, алгоритмы, проекты</b>					
18.	Формующий инструмент экструдера	-	Патент № 2381726 РФ, МПК <sup>7</sup> А 23 Р 1/12 заявл. 05.11.2008 ; опубл. 20.02.2010, Бюл. № 5	-	Корячкин В.П., Алексенко Д.Н.
19.	Устройство для изготовления пищевого экструдированного продукта с начинками	-	Патент №2461201 РФ, МПК <sup>7</sup> А 21 С 3/04, А 21 С 9/06, А 21 С 11/16. заявл. 12.01.2011; опубл. 20.09.2012, Бюл. № 26.	-	Корячкин В.П., Алексенко Д.Н., Кушнарев А.И.
20.	Состав смеси для начинки экструдированных изделий	-	Патент №2502313 РФ, МПК <sup>7</sup> А23G3/36, А23L1/0522. заявл. №2012114335 от 11.04.2012 г; опубл. 27.12.2013, Бюл. № 36.	-	Корячкин В.П.

Соискатель

Список верен:

Заведующий кафедрой

Ученый секретарь Ученого совета



Гончаровский Д.А.

Корячкин В.П.

Подмастерьев К.В.

22.04.2014