

**СПИСОК**  
научных и учебно-методических работ  
**КУЗНЕЦОВОЙ ЕЛЕНА АНАТОЛЬЕВНЫ**

Общее количество трудов до \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. – \_\_\_\_\_, из них:  
научных работ – \_\_\_\_\_;

авторские свидетельства, дипломы, патенты, лицензии, информационные карты,  
алгоритмы,

проекты – \_\_\_\_\_

учебно-методических работ – \_\_\_\_\_

**Работы, опубликованные в период с \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по настоящее время**

| № п/п                    | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы       |
|--------------------------|---|--------------|--|--------------|----------------|
| <b>а) Научные работы</b> |   |              |  |              |                |
| 1.                       | Совершенствование технологии зернового хлеба (монография)   | Печ.         | Орел: ОрелГТУ, 2009. – 258 с.  | 12,1/6,1     | Корячкина С.Я. |
| 2.                       | Трансформация тяжелых металлов в системе: почва – зерновые культуры – продукты переработки зерна (монография)           | Печ.         | Орел: издатель С. Зенина, 2009. – 214 с.   | 6,0          |                |
| 3.                       | Пути получения экологически чистой продукции в условиях интенсивного применения удобрений (статья)                      | Печ.         | Сб. научных трудов каф. агрохимии фак. Почвоведения МГУ. – М., Изд. МГУ 1992. – С. 32-35.              | 0,4/0,2      | Соловьев Г.А.  |
| 4.                       | Содержание некоторых тяжелых металлов в основных компонентах агроценозов типичного ландшафта Орловской области (статья) | Печ.         | Труды Орловского НИИСХ. Юбилейный сборник к 100-летию Шатиловской оп. станции. – Орел, 1996.– С. 41-42 | 0,3          |                |

| № п/п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные   | Объём в п.л. | Соавторы  |
|-------|--|--------------|---|--------------|---|
| 5.    | Миграция токсичных элементов в продуктах переработки крапивы (статья)  | Печ.         | Сборник научных трудов ОрелГТУ, т. 10 - 1996. – С. 36-39.   | 0,1/0,05     | Иванова Т.Н.<br>Павловская А.А.   |
| 6.    | Безопасность зернового сырья как основа качества и безопасности хлебобулочной продукции (статья)                         | Печ.         | Безопасность жизнедеятельности, 2001, №2 – С. 54-56.  | 0,4/0,2      | Корячкина С.Я.,<br>Шахпендарян Е.А.,<br>Сухова Т.Г.,<br>Новицкая Е.А.                 |
| 7.    | Влияние сортовых особенностей озимой пшеницы на технологические параметры и загрязнение тяжёлыми металлами муки (статья) | Печ.         | «Здоровье – питание – биологические ресурсы». Материалы Международной научно-практической конференции, посвящённой 125-летию со дня рождения академика Н. В. Рудницкого, - Киров, 2002. – С. 28-30. | 0,4/0,2      | Гуляева Е. В.,<br>Боровлева Л.Н.  |
| 8.    | Совершенствование технологии и повышение пищевой ценности хлеба из целого зерна (статья)                                 | Печ.         | Хранение и переработка сельхозсырья, 2003.- №1. – С. 45-48.   | 0,5 /0,2     | Корячкина С.Я.,<br>Гуляева Е.В.   |
| 9.    | Экологические аспекты оценки растительного сырья, применяемого в хлебопечении (статья)                                   | Печ.         | Хлебопечение России. - 2003. - №1. – С. 52-53.  | 0,4/0,2      | Корячкина С.Я.,<br>Мотылева С.М.,<br>Шахпендарян Е.А.,<br>СуховаТ.Г.,<br>Гуляева Е.В. |
| 10.   | Способы повышения безопасности сырья и зернового хлеба (статья)  | Печ.         | Известия ОрелГТУ. Легкая и пищевая промышленность. 2003 - №3-4. – С. 60-62.   | 0,4/0,2      | Корячкина С.Я.,<br>Пригарина О.М.   |
| 11.   | Изучение процесса замачивания зерна с ферментным препаратом Целловиридин при производстве зернового хлеба (статья)       | Печ.         | Известия ОрелГТУ. Легкая и пищевая промышленность. 2003 - №3-4 – С. 53-55.  | 0,2/0,75     | Емельянов А.А.,<br>Корячкина С.Я.,<br>Гуляева Е.В.                                    |

| № п/п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                        |
|-------|---|--------------|--|--------------|---------------------------------|
| 12.   | Применение ферментных препаратов цитолитического действия для производства хлеба из целого зерна (статья) | Печ.         | Известия ВУЗов. Пищевая технология.- 2003.-№2-3. – С. 48-50. | 0,4/0,2      | Корячкина С.Я.                  |
| 13.   | Способы снижения микробиологической обсемененности зерна при производстве зернового хлеба (статья)        | Печ.         | Известия ВУЗов. Пищевая технология.- 2003.-№4. – С. 31-32.   | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я.,<br>Гуляева Е.В. |
| 14.   | Применение целловиридина для получения хлеба из нешелушенных зерен (статья)                               | Печ.         | Хлебопродукты.-2003.- №9 – С. 50-52.                         | 0,3/0,15     | Корячкина С.Я.,<br>Синицын А.П. |
| 15.   | Применение ферментного препарата целловиридин Г20х для производства зернового хлеба (статья)              | Печ.         | Хлебопечение России.- 2004.-№3. – С. 63-65.                  | 0,4/0,2      | Корячкина С.Я.,<br>Синицын А.П. |
| 16.   | Применение ферментных препаратов для снижения содержания токсичных элементов в зерновом сырье (статья)    | Печ.         | Фундаментальные исследования.-2005.- №10 – С. 69-71.         | 0,2/0,1      | Румянцева В.В.                  |
| 17.   | Применение ферментного препарата целловиридин Г20х для производства зернового хлеба (статья)              | Печ          | Хлебопекарное производство.-2005.- №2 – С. 66-68.            | 0,4/0,2      | Корячкина С.Я.,<br>Синицын А.П. |
| 18.   | Применение ферментных препаратов для снижения содержания токсичных элементов в зерновом сырье (статья)    | Печ.         | Хранение и переработка сельхозсырья.-2005.- №10 – С. 51-52.  | 0,4          |                                 |

| № п\п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                                     |
|-------|---|--------------|--|--------------|--|
| 19.   | Совершенствование технологии хлеба на основе цельного зерна пшеницы и ржи (статья)  | Печ.         | Вестник Оренбургского государственного университета.-2006.- №9 – С. 36-38.               | 0,4/0,2      | Корячкина С.Я., Пригарина О.М.               |
| 20.   | Влияние антисептиков природного происхождения на безопасность и качество зернового хлеба (статья)                               | Печ.         | Вестник Оренбургского государственного университета.-2006.- №10 – С. 67-68.              | 0,5/0,2      | Корячкина С.Я., Пригарина О.М.               |
| 21.   | Влияние ферментного препарата на основе фитазы в комплексе с янтарной кислотой на качество зернового хлеба (статья)             | Печ.         | Хлебопродукты.-2006.- №9 – С. 39-40.   | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я., Пригарина О.М., Сеницын А.П. |
| 22.   | Применение ферментного препарата Фитаза при подготовке зерна пшеницы и ржи для производства зернового хлеба (статья)            | Печ.         | Известия Вузов. Пищевая технология.- 2006. -№5 – С. 52-54.                               | 0,4/0,2      | Сеницын А.П., Корячкина С.Я., Пригарина О.М. |
| 23.   | Совершенствование технологии выработки хлеба из целого зерна злаковых культур (статья)  | Печ.         | Кондитерское и хлебопекарное производство.-2006.- №10 – С. 45-46.                        | 0,4/0,2      | Корячкина С.Я., Гончаров Ю.В.                |
| 24.   | Совершенствование технологии хлеба из проросшего зерна пшеницы (статья)   | Печ.         | Вестник Белгородского университета потребительской кооперации.-2006.-№4 (20) – С. 58-60. | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я., Гончаров Ю.В., Конова Г.И.   |
| 25.   | Снижение содержания свинца в зерне пшеницы при производстве зернового хлеба с использованием ферментативного гидролиза (статья) | Печ.         | Известия вузов. Пищевая технология.- 2007.-№1 – С. 61-63.                                | 0,4/0,2      | Мотылева С.М.                                |

| № п/п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы   |
|-------|---|--------------|--|--------------|--|
| 26.   | Использование зерна тритикале в технологии зернового хлеба (статья)   | Печ          | Хлебопродукты.-2007.- №5 – С. 67-68.                       | 0,3/0,1      | Корячкина С.М., Черепнина Л.В.                               |
| 27.   | Распределение токсичных элементов в зерновом сырье и снижение их содержания при применении ферментных препаратов (статья)                       | Печ          | Успехи современного естествознания. 2007.- №12 – С. 25-26. | 0,2/0,1      | Черепнина Л.В., Щербакова А.А.                               |
| 28.   | Накопление тяжелых металлов зерном злаковых культур и пути снижения их содержания (статья)  | Печ          | Гигиена и санитария-2007. - №4 – С. 31-32.                 | 0,5          |  |
| 29.   | Влияние ферментного препарата на основе фитазы в комплексе с янтарной кислотой на качество зернового хлеба (статья)                             | Печ          | Хлебопекарное производство. - 2007. - №4 – С. 51-53.       | 0,5          | Кузнецова Е.А., Корячкина С.Я., Пригарина О.М., Синицын А.П. |
| 30.   | Использование зерна тритикале в технологии зернового хлеба (статья)   | Печ.         | Хранение и переработка зерна.- 2008.- №1 (103) – С. 22-24. | 0,4/0,1      | Корячкина С.Я., Черепнина Л.В., Щербакова А.А.               |
| 31.   | Технологические аспекты производства хлеба из проросшего зерна пшеницы (статья)   | Печ.         | Хлебопродукты.-2008.- №4. – С. 12-14.                      | 0,4/0,1      | Корячкина С.Я., Кузнецова Е.А., Гончаров Ю.В., Куценко С.А.  |
| 32.   | Изменение содержания полисахаридов в зерновом сырье при подготовке к производству зернового хлеба в условиях ферментативного гидролиза (статья) | Печ.         | Доклады РАСХН – 2008.- №6 – С. 33-35.                      | 0,5/0,3      | Корячкина С.Я., Черепнина Л.В.                               |

| № п\п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные   | Объём в п.л. | Соавторы                                      |
|-------|--|--------------|---|--------------|---|
| 33.   | Изменение качества зерна пшеницы при подготовке к производству зернового хлеба (статья)  | Печ.         | Вестник РАСХН - 2008.-№6 – С. 41-43.                            | 0,5          |   |
| 34.   | Инновационная технология хлеба из проросщенного зерна пшеницы (статья)   | Печ.         | Хранение и переработка зерна, 2009 - №3 (117) – С. 57-59.       | 0,4/0,2      | Корячкина С.Я.                                |
| 35.   | Содержание тяжелых металлов в почвах типичного агроландшафта Орловской области и их накопление в зерне сельскохозяйственных культур (статья) | Печ.         | Агрохимия, 2009 - №8 – С. 60-64.                                | 0,5          |   |
| 36.   | Изменение микроструктуры зернового сырья при подготовке к производству зернового хлеба в условиях ферментативного гидролиза (статья)         | Печ.         | Современные проблемы науки и образования, 2009 - №6 – С. 27-29. | 0,2          |   |
| 37.   | Применение кефирной закваски в технологии зернового хлеба из тритикале (статья)  | Печ.         | Хлебопродукты. – 2009. – № 9. – С. 60-62.                       | 0,4/0,1      | Корячкина С.Я., Черепнина Л.В., Пома Н.Г.     |
| 38.   | Зависимость реологических показателей качества теста из целого зерна тритикале от способов приготовления (статья)                            | Печ.         | Хлебопродукты. – 2009. – № 10. – С. 23-24.                      | 0,4/0,1      | Корячкин В.П., Черепнина Л.В., Корячкина С.Я. |
| 39.   | Составляющие мякоти тыквы (статья)   | Печ.         | Пиво и напитки, 2009, №4. - 42-44 с.                            | 0,4/0,2      | Емельянов А.А.                                |

| № п\п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                                      |
|-------|--|--------------|--|--------------|---|
| 40.   | Математическое обоснование подбора ферментных препаратов в технологии хлеба из зерна тритикале (статья)                                    | Печ.         | Хранение и переработка сельхозсырья – 2010 - №2 – С. 51-53.                        | 0,5/0,25     | Черепнина Л.В.                                |
| 41.   | Изменение состояния липидного комплекса зерна злаковых культур при подготовке к производству зерновых хлебобулочных изделий (статья)       | Печ.         | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов - 2010- №1 – С. 18-20.  | 0,5          | Корячкина С.Я.                                |
| 42.   | Изучение процесса замачивания зерна пшеницы в производстве зернового хлеба (статья)  | Печ.         | Хлебопродукты – 2010 - №7 – С. 26-28.  | 0,4/0,1      | Корячкина С.Я.,<br>Хмелева Е.В.,<br>Калина М. |
| 43.   | Использование целого зерна тритикале при производстве хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности (статья)                           | Печ.         | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2010 - №2 – С. 31-32. | 0,4/0,2      | Корячкина С.Я.,<br>Черепнина Л.В.             |
| 44.   | Влияние ферментных препаратов целлюлолитического действия на продолжительность замачивания зерна при производстве зернового хлеба (статья) | Печ.         | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2010 - №4 – С. 25-28. | 0,5/0,2      | Корячкина С.Я.,<br>Хмелева Е.В.               |
| 45.   | Особенности распределения тяжелых металлов по анатомическим частям зерновки злаковых (статья)  | Печ.         | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2010 - №5 – С. 84-90. | 0,5/0,2      | Мотылева С.М.,<br>Алехина Ю.И.                |
| 46.   | Некоторые аспекты безотходной переработки зернового сырья (статья)   | Печ.         | Экология ЦЧО РФ – 2010 - №2 (25) – С. 27-28.                                       | 0,1/0,05     | Алехина Ю.И.,<br>Парамонов И.Н.               |

| № п\п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                         |
|-------|---|--------------|--|--------------|----------------------------------|
| 47.   | Изменение биохимических свойств зерна пшеницы при подготовке к производству зернового хлеба с использованием ферментативного гидролиза (статья)                 | Печ.         | «Хранение и переработка сельхозсырья» - 2010 - №5 – С. 51-52.                      | 0,4          |                                  |
| 48.   | Применение хмелевого экстракта для повышения микробиологической безопасности зерна в процессе подготовки к производству зерновых хлебобулочных изделий (статья) | Печ.         | Фундаментальные исследования. - 2010. - №12 – С. 100-104.                          | 0,5/0,2      | Корячкина С.Я.,<br>Хмелева Е.В.  |
| 49.   | Использование сиропа цветков клевера лугового в производстве пшеничного хлеба (статья)  | Печ.         | Хлебоброды. – 2011. - №5 – С. 22-23.   | 0,4/0,2      | Корячкина С.Я.,<br>Ковалева А.В. |
| 50.   | Изменение некоторых показателей белкового комплекса зерна пшеницы при проращивании в процессе подготовки к производству хлебобулочных изделий (статья)          | Печ.         | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2011 - №1 – С. 24-31. | 0,4/0,2      | Гончаров Ю.В.,<br>Парамонов И.Н. |
| 51.   | Повышение безопасности зерна злаковых культур путем комплексной обработки ферментным препаратом Ксибетен и формазапом (статья)                                  | Печ.         | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2011 - №3 – С. 51-55. | 0,4/0,2      | Седов Ю.А.,<br>Алехина Ю.И.      |



| № п/п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                       |
|-------|---|--------------|--|--------------|--------------------------------|
| 52.   | Качественные показатели хлеба из целого зерна тритикале (статья)  | Печ.         | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2011 - №4 – С. 32-34. | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я., Черепнина Л.В. |
| 53.   | Особенности изменения углеводного состава проросшего зерна пшеницы при применении ферментативного гидролиза в процессе подготовки к производству хлебобулочных изделий (статья) | Печ.         | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2011 - №6 – С. 41-44. | 0,4/0,2      | Гончаров Ю.В., Козлов А.С.     |
| 54.   | Применение фитопорошка лекарственных трав в технологии пшеничного хлеба (статья)  | Печ          | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2011 - №5 - С. 50-53. | 0,4/0,15     | Корячкина С.Я., Ковалева А.В.  |
| 55.   | Использование целого зерна тритикале при производстве хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности (статья)  | Печ.         | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2010 - №2 – С. 31-32. | 0,4/0,2      | Корячкина С.Я., Черепнина Л.В. |
| 56.   | Влияние ферментных препаратов целлюлолитического действия на продолжительность замачивания зерна при производстве зернового хлеба (статья)                                      | Печ.         | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2010 - №4 – С. 25-28. | 0,5/0,2      | Корячкина С.Я., Хмелева Е.В.   |

| № п/п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                         |
|-------|---|--------------|--|--------------|----------------------------------|
| 57.   | Особенности распределения тяжелых металлов по анатомическим частям зерновки злаковых (статья)   | Печ.         | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2010 - №5 – С. 84-90. | 0,5/0,2      | Мотылева С.М.,<br>Алехина Ю.И.   |
| 58.   | Некоторые аспекты безотходной переработки зернового сырья (статья)  | Печ.         | Экология ЦЧО РФ – 2010 - №2 (25) – С. 27-28.                                       | 0,1/0,05     | Алехина Ю.И.,<br>Парамонов И.Н.  |
| 59.   | Изменение биохимических свойств зерна пшеницы при подготовке к производству зернового хлеба с использованием ферментативного гидролиза (статья)                 | Печ.         | «Хранение и переработка сельхозсырья» - 2010 - №5 – С. 81-83.                      | 0,4          |                                  |
| 60.   | Применение хмелевого экстракта для повышения микробиологической безопасности зерна в процессе подготовки к производству зерновых хлебобулочных изделий (статья) | Печ.         | Фундаментальные исследования. - 2010. - №12 – С. 100-104.                          | 0,5/0,2      | Корячкина С.Я.,<br>Хмелева Е.В.  |
| 61.   | Использование сиропа цветков клевера лугового в производстве пшеничного хлеба (статья)  | Печ.         | Хлебобудничные продукты. – 2011. - №5 – С. 84-86.                                  | 0,4/0,2      | Корячкина С.Я.,<br>Ковалева А.В. |

| № п/п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                          |
|-------|---|--------------|--|--------------|-----------------------------------|
| 62.   | Изменение некоторых показателей белкового комплекса зерна пшеницы при проращивании в процессе подготовки к производству хлебобулочных изделий (статья)                          | Печ          | Технология и<br>товароведение<br>инновационных<br>пищевых продуктов –<br>2011 - №1 – С. 24-31. | 0,4/0,2      | Гончаров Ю.В.,<br>Парамонов И.Н.  |
| 63.   | Повышение безопасности зерна злаковых культур путем комплексной обработки ферментным препаратом Ксибетен и формазаном (статья)  | Печ.         | Технология и<br>товароведение<br>инновационных<br>пищевых продуктов –<br>2011 - №3 – С. 80-84. | 0,4/0,2      | Седов Ю.А.,<br>Алехина Ю.И.       |
| 64.   | Качественные показатели хлеба из целого зерна тритикале (статья)  | Печ.         | Технология и<br>товароведение<br>инновационных<br>пищевых продуктов –<br>2011 - №4 – С. 65-67. | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я.,<br>Черепнина Л.В. |
| 65.   | Особенности изменения углеводного состава проросшего зерна пшеницы при применении ферментативного гидролиза в процессе подготовки к производству хлебобулочных изделий (статья) | Печ.         | Технология и<br>товароведение<br>инновационных<br>пищевых продуктов –<br>2011 - №6 – С. 52-58. | 0,4/0,2      | Гончаров Ю.В.,<br>Козлов А.С.     |
| 66.   | Применение фитопорошка лекарственных трав в технологии пшеничного хлеба (статья)  | Печ          | Технология и<br>товароведение<br>инновационных<br>пищевых продуктов –<br>2011 - №5 – С. 36-39. | 0,4/0,15     | Корячкина С.Я.,<br>Ковалева А.В.  |

| № п/п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные   | Объём в п.л. | Соавторы                          |
|-------|--|--------------|---|--------------|-----------------------------------|
| 67.   | Использование лекарственных трав для улучшения реологических свойств пшеничного теста (статья)                             | Печ.         | Хлебопродукты. 2011 - №11 – С. 25-29.   | 0,4/0,1      | Корячкина С.Я.,<br>Ковалева А.В.  |
| 68.   | Влияние биокатализаторов на основе целлюлаз на изменение некоторых показателей качества зерна пшеницы (статья)             | Печ.         | Фундаментальные исследования, 2011 - №12 (2) - С. 361-365.                          | 0,4/0,2      | Корячкина С.Я.                    |
| 69.   | Влияние биокатализаторов на основе целлюлаз на показатели качества зерна пшеницы (статья)                                  | Печ.         | Хлебопродукты. 2011, №12 – С. 65-69.  | 0,4          |                                   |
| 70.   | Роль биокатализаторов на основе целлюлаз в формировании качества хлеба из целого зерна (статья)                            | Печ.         | Хлебопродукты. 2011, №12 – С. 17-20.  | 0,4/0,15     | Корячкина С.Я.,<br>Черепнина Л.В. |
| 71.   | Оценка конкурентных преимуществ зерновых хлебобулочных изделий (статья)  | Печ.         | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2012 - №1 – 105-113 с. |              | Зомитева Г.М.,<br>Степанов Ю.С.   |
| 72.   | Антимикробная активность водных экстрактов и сиропов лекарственно-технического сырья, применяемого в хлебопечении (статья) | Печ.         | Хлебопечение России – 2012 - №1 – С. 25-30.   |              | Ковалева А.В.,<br>Парамонов И.Н.  |

| № п\п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные   | Объём в п.л. | Соавторы   |
|-------|--|--------------|---|--------------|--|
| 73.   | Проблемы использования технологий маркетинга для формирования конкурентных преимуществ предприятий пищевой промышленности (статья)   | Печ.         | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2012 - №2 (13) - С. 118-124. |              | Зомитева Г.М.,<br>Власова М.А.                                 |
| 74.   | Исследование рынка интеллектуальной собственности и количественная оценка интеллектуального капитала в инновационной деятельности (статья)                                   | Печ.         | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2012 - №2 (13) – С. 138-144. |              | Родионова Е.М.,<br>Власов Ф.Б.                                 |
| 75.   | Изучение динамики высвобождения фосфорной кислоты из зерновок пшеницы и ржи, используемых в качестве субстратов для действия ферментных препаратов на основе фитазы (статья) |              | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2012 - №3 – С. 9-14.         |              | Пригарина О.М.,<br>Клепов Р.Е.                                 |
| 76.   | Влияние препарата на основе фитазы на изменение углеводно-амилазного и липидного комплексов зернового сырья (статья)   |              | Хлебопродукты – 2012 - №10 - С. 50-52.  |              | Синицын А.П.,<br>Синицына О.А., Черепнина Л.В.,<br>Клепов Р.Е. |
| 77.   | Пищевая ценность хлебобулочных изделий из проросшего зерна пшеницы (статья)  | печ          | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2012 - №4 – С. 8-12.         | 0,5          | Корячкина С.Я.,<br>Черепнина Л.В.,<br>Кульгина А.А.            |

| № п/п | Наименование работы, и вид   | Форма работы              | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                                    |
|-------|--|---------------------------|--|--------------|---|
| 78.   | Изучение влияния препарата на основе фитазы на изменение содержания тяжелых металлов в зерне пшеницы при замачивании (статья)    | печ                       | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2012 - №5 - С. 85-90.   | 0,4          | Черепнина Л.В., Клепов Р.Е., Зомитев В.Ю.   |
| 79.   | Исследование комплексообразования $Cd^{2+}$ и $Ni^{2+}$ лигандами группы хиназолил-формазапов (статья)                           | печ                       | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2012 - №6 – С. 18-25.   | 0,5          | Алехина Ю.И., Зомитев В.Ю., Парамонов И.Н.  |
| 80.   | Использование комплексонов хиназолил-формазапового ряда для обнаружения тяжелых металлов в морфологических частях зерна (статья) | Печ.                      | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2013 - №1 – С. 76-79.   | 0,4/0,1      | Парамонов И.Н., Зомитев В.Ю., Потребва Е.Ю. |
| 81.   | Применение ферментного препарата на основе фитазы для повышения биологической ценности зерна злаковых культур (статья)           | Печ.<br>нет в<br>Ф        | Хлебопродукты – 2013 - №7. - С. 41-45.   | 0,4/0,15     | Черепнина Л.В., Клепов Р.Е.                 |
| 82.   | Оптимизация процесса получения водного экстракта из солодовых ростков и анализ его состава (статья)                              | Печ<br>есть<br>в м<br>бер | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2013. - №3. – С. 37-41. | 0,5/0,2      | Сизова Т.И.                                 |
| 83.   | Granberry bioactive substances composition change due to resources-saving processing (статья)                                    | Печ.<br>нет в<br>Ф        | Biochemistry and Biophysics, Vol.1, Issue 1, march, 2013. - С. 89-92.                | 0,5/0,2      | Емельянов А.А., Емельянов К.А.              |

| № п/п | Наименование работы, и вид   | Форма работы           | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                       |
|-------|--|------------------------|--|--------------|--------------------------------|
| 84.   | Особенности контроля за уровнем содержания микроэлементов в естественно-антропогенных ландшафтах (тезисы)  | Печ.                   | Тезисы Междунар. конф. «Тяжелые металлы в окружающей среде и охрана природы», МГУ, ч. 1 – М., 1988. - С. 54  | 0,2/0,1      | Соловьев Г.А.<br>Палечек Л.А.  |
| 85.   | Агроэкологическая оценка сельскохозяйственных земель по содержанию микроэлементов (тезисы)   | Печ.                   | Труды молодых ученых (X науч. конф. Ф-та почвоведения МГУ). – М., Изд. МГУ 1989. - С. 54-56.   | 0,1/0,05     | Соловьев Г.А.                  |
| 86.   | Загрязнение пахотных почв тяжелыми металлами и рациональное использование загрязненных сельхозугодий (тезисы)  | Печ.                   | Тезисы научно-практич. конференции «Опыт работы научно-практической общественности ВХО им. Менделеева Д.И. по созданию экологических чистых регионов» – Тула, 1990. - С. 87. | 0,1/0,05     | Соловьев Г.А.                  |
| 87.   | Мониторинг содержания тяжелых металлов в дерново-подзолистых почвах при рациональном землепользовании (тезисы)   | Печ.                   | Тезисы региональной научно-практической конф. «Интенсификация и рациональное использование земель». – Волгоград, 1990. - С. 24-25.   | 0,1/0,05     | Соловьев Г.А.<br>Большева Т.Н. |
| 88.   | Баланс тяжелых металлов в дерново-подзолистой почве разной степени окультуренности при систематическом применении различных уровней доз минеральных удобрений (тезисы) | Печ.                   | Материалы II Всесоюзной конф. «Биологическая роль микроэлементов и их применение в сельском хозяйстве и медицине». – Самарканд, т.1, 1990. – С. 78-79.                       | 0,1/0,05     | Минеев В.Г.<br>Соловьев Г.А.   |
| 89.   | Результаты экологической оценки почв территории Орловской обл., подвергшихся радиационному загрязнению (тезисы)  | Печ.<br><i>нет в Ф</i> | Материалы науч.-практич. конф. «Орловский край. Опыт истории и перспективы» - Орёл, 1992. - С. 57-58.  | 0,1          |                                |

| № п/п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные   | Объём в п.л. | Соавторы |
|-------|--|--------------|---|--------------|----------|
| 90.   | Результат оценки техногенного загрязнения агроценозов некоторых районов Орловской области (тезисы) | Печ.         | Материалы научно-практической конференции «Экологические проблемы охраны окружающей среды Орловской области и пути их решения». – Орел, 1992. – С. 24-26.     | 0,2          |          |
| 91.   | Тяжелые металлы в агроценозах Орловской области (тезисы)   | Печ.         | Материалы научно-практической конференции «Орловщина: прошлое и настоящее». – Орел, 1993. - С. 11-12.   | 0,1          |          |
| 92.   | Перспективы применения цинковых микроудобрений (тезисы)  | Печ.         | Материалы научно-практической конференции «Биологические основы интенсивного растениеводства». – Орел, 1993. - С. 63-64.                                      | 0,1          |          |
| 93.   | Рациональное использование сельхозугодий в условиях комплексного техногенного загрязнения (тезисы) | Печ.         | Материалы научно-практической конференции «Вклад молодых учёных в развитие агропромышленного комплекса», Немчиновка, 1993 – М., 1993. - С. 12-13.             | 0,2          |          |
| 94.   | Проблемы рационального использования сельхозугодий в условиях техногенного загрязнения (тезисы)    | Печ.         | Тезисы докл. Рос. науч.-практ. конф. «Фундаментальная и методическая подготовка будущего специалиста по экологии и охране природы». – Орел, 1994. - С. 85-86. | 0,1          |          |



| № п/п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы      |
|-------|---|--------------|--|--------------|---------------|
| 95.   | Оценка загрязнения почв и пути получения экологически безопасной продукции (тезисы)                                     | Печ.         | Тезисы докладов научно–практической конференции «Продукты питания, пищевые добавки, упаковка», Москва, 1998. - С. 74-75.         | 0,1          |               |
| 96.   | Особенности миграции Ni и Cr по трофической цепи почва–растение–животное (тезисы)                                       | Печ.         | Тезисы докладов I Российской научно–практической конференции «Актуальные проблемы медицинской экологии», Орел, 1998. - С. 45-46. | 0,1/0,06     | Тучков Л.Ф.   |
| 97.   | Сравнение уровня техногенного загрязнения зерновой продукции на фоне радиоактивного загрязнения (тезисы)                | Печ.         | Тезисы докладов I Российской научно–практической конференции «Актуальные проблемы медицинской экологии», Орел, 1998. С. 91.      | 0,1/0,05     | Ефремова С.Д. |
| 98.   | Некоторые аспекты распределения свинца и кадмия в почвах и зерновых культурах агроландшафтов Орловской области (тезисы) | Печ.         | Тезисы Международной научно–практической конференции «Проблемы здорового питания», Орел, 1998 г. - С. 78-79.                     | 0,1          |               |
| 99.   | Влияние фосфорных удобрений на урожай и качество зерна озимой пшеницы (тезисы)  | Печ.         | Тезисы I-й Международной научно–практ. конференции «Проблемы здорового питания», Орел, 1998 г. - С. 77.                          | 0,1/0,05     | Небытов В.Г.  |
| 100.  | Влияние внесения цеолитов в почву на структурно–механические показатели клейковины озимой пшеницы (тезисы)              | Печ.         | Тезисы I-й Международной научно–практ. конференции «Проблемы здорового питания», Орел, 1998 г. - С. 89-91.                       | 0,1/0,06     | Ефремова С.Д. |

| № п\п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                         |
|-------|--|--------------|--|--------------|----------------------------------|
| 101.  | Влияние цеолитов местного месторождения на качество зерна озимой пшеницы «Инна» (тезисы)   | Печ.         | Тезисы 1-й Международной научно-практ. конференции «Проблемы здорового питания», Орел, 1998 г. - С. 14-15.   | 0,1/0,05     | Корячкина С.Я.,<br>Ефремова С.Д. |
| 102.  | Оценка некоторых биохимических свойств и показателей безопасности муки из зерна озимой пшеницы в зависимости от сорта и района возделывания (тезисы) | Печ.         | Тезисы докладов 2-й Международной научно-практ. конференции «Продовольственный рынок и проблемы здорового питания» Орел, 1999. - С. 78-79.   | 0,1/0,05     | Ефремова С.Д.,<br>Цветков А.Н.   |
| 103.  | Влияние цеолитов на изменение структурно-механических характеристик пшеничного теста (тезисы)  | Печ.         | Тезисы докладов Международной научно-практ. конференции «Продовольственный рынок и проблемы здорового питания» Орел, 1999. - С. 8-10.  | 0,1/0,05     | Ефремова С.Д.<br>Корячкина С.Я.  |
| 104.  | К вопросу о внесении цеолитов в почву (тезисы)   | Печ.         | «Достижения аграрной науки в решении экологических проблем Центральной России» (тезисы докладов Российской научно-практической конференции), г. Орел, 1999. - С. 89.                               | 0,1/0,05     | Ефремова С.Д.                    |
| 105.  | Влияние цеолитсодержащих удобрений на некоторые биохимические свойства и показатели качества зерна пшеницы (тезисы)                                  | Печ.         | «Достижения аграрной науки в решении экологических проблем Центральной России» (тезисы докладов Российской научно-практической конференции, г. Орел, 26-28 октября 1999 г, Орел, 1999. - С. 46-47. | 0,1/0,05     | Ефремова С.Д.                    |

| № п/п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные   | Объём в п.л. | Соавторы  |
|-------|--|--------------|---|--------------|---|
| 106.  | Результаты оценки перехода тяжелых металлов в цепи почва-растение-животные (тезисы)                      | Печ.         | «Достижения аграрной науки в решении экологических проблем Центральной России» (тезисы докладов Российской научно-практической конференции, г. Орел, 26-28 октября 1999 гг. Орел, 1999. - С. 11-13. | 0,1/0,06     | Тучков Л.Ф,   |
| 107.  | Совершенствование технологии производства зернового хлеба (тезисы)                                       | Печ.         | «Прогрессивные пищевые технологии-третьему тысячелетию». Тезисы докладов Международной научной конференции. Краснодар, 2000. - С. 89-91.  | 0,1/0,05     | Корячкина С.Я.<br>Царькова О.Е.   |
| 108.  | Оценка источников поступления тяжелых металлов в хлебобулочную продукцию (тезисы)                        | Печ.         | «Продовольственный рынок проблемы здорового питания». Материалы 3-й Международной научно-практической конференции, Орел, 1-3 декабря 2000, Орел, 2000. - С. 89-91.                                  | 0,1/0,05     | Новицкая Е.А.,<br>Шахпендарян Е.А.,<br>Сухова Т.Г.,<br>Таратухина О.  |
| 109.  | Применение ферментных препаратов целлюлолитического действия при производстве зернового хлеба (тезисы)   | Печ.         | «Продовольственный рынок проблемы здорового питания». Материалы 3-й Международной научно-практической конференции, Орел, 1-3 декабря 2000, Орел, 2000. – С. 52-54. С.                               | 0,1/0,05     | Корячкина С.Я.  |
| 110.  | Влияние сортовых особенностей озимой пшеницы на химический состав и хлебопекарные свойства муки (тезисы) | Печ.         | Продовольственный рынок проблемы здорового питания». Материалы 3-й Международной научно-практической конференции, Орел, 1-3 декабря 2000, Орел, 2000. – С. 25.                                      | 0,1/0,05     | Боровлева Л.Н.,<br>Мотылева С.М.,<br>Максимова Т.Е.,<br>Лысенкова С.А.,<br>Левшакова Д.Ю.,<br>Сиротинина Т.А, |

| № п/п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                          |
|-------|---|--------------|--|--------------|-----------------------------------|
| 111.  | Разработка новой технологии производства зернового хлеба (тезисы)   | Печ.         | Тезисы Международного научно-практического семинара «Ресурсосберегающие технологии при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции» – Орел, 2000.- С. 11-13.       | 0,1/0,05     | Корячкина С.Я.                    |
| 112.  | Экологический аспект проблемы производства хлеба из целого зерна (тезисы)                                 | Печ.         | «Актуальные проблемы экологии, экспериментальной и клинической медицины». Материалы 2 Всеросс. научно-практ. конф., Орёл, 2001. – С. 61-62.                                  | 0,1/0,05     | Корячкина С. Я.                   |
| 113.  | Совершенствование технологии производства зернового хлеба путём применения ферментных препаратов (тезисы) | Печ.         | «Пищевые продукты двадцать первого века». Сборник докладов юбилейн. научно-практ. конф.. МГУПП, М., 2001, т.1 – С. 82.   | 0,1/0,05     | Корячкина С. Я.,<br>Гуляева Е. В. |
| 114.  | Применение биохимической обработки при производстве хлеба из целого зерна (тезисы)                        | Печ.         | Тезисы конф. Первого Всероссийского Конгресса зернопереработчиков и хлебопёков «Нивы России» Барнаул, 29 октября – 1 ноября, 2001 года. – Барнаул, 2001. – С. 26-27.         | 0,1/0,05     | Корячкина С. Я.,<br>Гуляева Е. В. |
| 115.  | Разработка способов повышения микробиологической безопасности зернового хлеба (тезисы)                    | Печ.         | «Биологически активные добавки и здоровое питание». Материалы всероссийской научной молодёжной конференции, ВСТУУ, 25 – 28 сентября 2001 года. – Улан-Удэ, 2001. – С. 48-51. | 0,1/0,05     | Корячкина С. Я.,<br>Гуляева Е. В. |

| № п\п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы  |
|-------|--|--------------|--|--------------|---|
| 116.  | Применение Целловиридина при производстве зернового хлеба (тезисы)   | Печ.         | «Биологически активные добавки и здоровое питание». Материалы всероссийской научной молодёжной конференции, ВСТУУ, 25 – 28 сентября 2001 года. – Улан-Удэ, 2001. – С. 36-37. | 0,1/0,05     | Приходько Ю.С.,<br>Корячкина С.Я.                   |
| 117.  | Влияние ферментных препаратов на некоторые показатели пшеничных отрубей (тезисы)                             | Печ.         | «Биологически активные добавки и здоровое питание». Материалы всероссийской научной молодёжной конференции, ВСТУУ, 25 – 28 сентября 2001 года. – Улан-Удэ, 2001. – С. 26-29. | 0,1/0,06     | Новицкая Е. А.                                      |
| 118.  | Использование метода биохимической обработки зерна для обеспечения экологической безопасности хлеба (тезисы) | Печ.         | «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг». Матер. Междунар. научно-практич. конф., Орёл, 18 – 21 декабря, 2001 года – Орёл, 2001. – С. 76.            | 0,1/0,06     | «Состояние биосферы и здоровье людей».              |
| 119.  | Влияние биохимической обработки зерна на миграцию тяжёлых металлов (тезисы)                                  | Печ.         | «Наука – образование – производство в решении экологических проблем». Материалы Междунар. научно-практич. конф., Уфа, 20-22 сентября, 2002 г. – Уфа, 2002. – С. 21-23.       | 0,1/0,05     | Гуляева Е. В.,<br>Мотылёва С. М.,<br>Корячкина С.Я. |
| 120.  | Микробиологическая чистота – фактор, определяющий безопасность и качество зернового хлеба (тезисы)           | Печ.         | «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг». Матер. Междунар. научно-практич. конф., Орёл, 11-12 декабря, 2002 г. – Орёл, 2002. – С. 44-46.             | 0,1/0,05     | Корячкина С. Я.,<br>Гуляева Е. В.                   |

| № п\п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные   | Объём в п.л. | Соавторы  |
|-------|---|--------------|---|--------------|---|
| 121.  | Способ снижения загрязнения зерна путём применения ферментных препаратов (тезисы)                           | Печ.         | «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг». Матер. Междунар. научно-практич. конф., Орёл, 11-12 декабря, 2002 г. – Орёл, 2002. – С. 22-23.                            | 0,1/0,05     | Гуляева Е. В., Пригарина О. М., Раменская С. М. |
| 122.  | Применение ферментного препарата Celloviridin при производстве хлеба из целого зерна пшеницы и ржи (тезисы) | Печ.         | «Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания». Материалы Международной научно-практической конф., Москва, МГУПП, 18-19 декабря 2002 г. – Москва, 2002. – С. 40-41. | 0,1/0,06     | Корячкина С. Я.                                 |
| 123.  | Влияние сортовых особенностей озимой пшеницы на хлебопекарные качества и безопасность муки (тезисы)         | Печ.         | Материалы Всерос. Семинара «Приоритеты и научное обеспечение реализации и государственной политики здорового питания в России», Орел, 2003, 17 декабря Орел, 2003. – С. 63-64.              | 0,1/0,05     | Мотылева С.М., Гончаров Ю.В., Золотарев А.Г.    |
| 124.  | Применение водного экстракта чеснока в технологии хлеба из целого зерна (тезисы)                            | Печ.         | Материалы Всерос. Семинара «Приоритеты и научное обеспечение реализации и государственной политики здорового питания в России», Орел, 2003, 17 декабря Орел, 2003. – С. 19-20.              | 0,2/0,1      | Корячкина С.Я., Пригарина С.М.                  |
| 125.  | Некоторые проблемы повышения безопасности зернового хлеба (тезисы)  | Печ.         | Тезисы докл. Конф. Второго Всероссийского Конгресса хлебопеков и кондитеров «Нивы России».- Барнаул.-2003.- С. 36.  | 0,2/0,05     | Корячкина С.Я., Гуляева Е.В., Пригарина О.М.    |

| № п/п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные   | Объём в п.л. | Соавторы                       |
|-------|--|--------------|---|--------------|--------------------------------|
| 126.  | Оценка безопасности пшеничного хлеба с растительными добавками (тезисы)  | Печ.         | Международный студенческий форум «Образование, наука, производство». – Белгород, 2004.- С. 19.  | 0,1/0,05     | Поляков А.Л.                   |
| 127.  | Результаты медико-биологических исследований зернового хлеба (тезисы)  | Печ          | Тезисы докладов отчетной конференции «Технологии живых систем» – Москва, 2004. – С. 26-27.  | 0,1/0,05     | Корячкина С.Я.                 |
| 128.  | Исследование влияния растительных добавок на содержание свинца и никеля в ржано-пшеничном хлебе (тезисы)           | Печ.         | Международный студенческий форум «Образование, наука, производство». – Белгород, 2004. – С. 47.   | 0,1          |                                |
| 129.  | Экологические аспекты использования растительных добавок при производстве пшеничного хлеба (тезисы)                | Печ.         | 5-ая Всероссийская студенческая научно-практическая конференция «Химия и химическая технология в 21 веке». – Томск, 2004. – С. 52-53.                     | 0,1/0,05     | Поляков А.Л.                   |
| 130.  | Исследование влияния качества зерна пшеницы и ржи на общую хлебопекарную оценку (тезисы)                           | Печ.         | Материалы Международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: 23Качество и безопасность товаров и услуг»- Орел: ОрелГТУ, 2004. – С. 12. | 0,1/0,05     | Корячкина С.Я., Пригарина О.М. |
| 131.  | Использование ферментных препаратов при производстве хлеба из целого зерна для повышения его безопасности (тезисы) | Печ.         | Материалы Международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг» - Орел: ОрелГТУ, 2004. – С. 60.  | 0,2/0,1      | Корячкина С.Я., Хмелева Е.В.   |

| № п\п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные   | Объём в п.л. | Соавторы                         |
|-------|--|--------------|---|--------------|----------------------------------|
| 132.  | Использование ферментативного гидролиза для снижения загрязнения зерна пшеницы свинцом (тезисы)                    | Печ.         | Материалы Международной научно-практ. конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг» - Орел: 2004. – С. 29-31.  | 0,1/0,05     | Мотылева С.М.                    |
| 133.  | Изучение ферментативной активности зерна пшеницы при производстве зернового хлеба (тезисы)                         | Печ.         | Материалы Международной научно-практ. конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг»-Орел., 2004. - С. 81-83.   | 0,1/0,05     | Гончаров Ю.В.,<br>Золоторев А.Г. |
| 134.  | Использование ферментных препаратов при производстве хлеба из целого зерна для повышения его безопасности (тезисы) | Печ.         | Тезисы докладов отчетной конференции «Технологии живых систем». – Москва, 2004.- С. 56-58.  | 0,1/0,03     | Корячкина С.Я.,<br>Хмелева Е.В.  |
| 135.  | Экологическая оценка зернового сырья, используемого в хлебопечении (тезисы)  | Печ.         | Сборник материалов международной научно-практ. конф. «Экономические и технологические аспекты производства и экспертизы качества, маркетинга и рекламы товаров: методология, теория, практика», Орел, 8-9 декабря 2005 г. – Орел: изд. ОГИЭТ, 2005. – С. 63-65. | 0,2          |                                  |



| № п\п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные   | Объём в п.л. | Соавторы                         |
|-------|--|--------------|---|--------------|----------------------------------|
| 136.  | Разработка рационального способа получения хлеба из проросшего зерна пшеницы (тезисы)                                  | Печ.         | Сборник материалов международной научно-практ. конф. «Экономические и технологические аспекты производства и экспертизы качества, маркетинга и рекламы товаров: методология, теория, практика», Орел, 8-9 декабря 2005 г. – Орел: изд. ОГИЭТ, 2005. – С. 74-76. | 0,2/0,06     | Гончаров Ю.В.,<br>Корячкина С.Я. |
| 137.  | Влияние ферментативного гидролиза на механизм миграции токсичных элементов в зерновом сырье (тезисы)                   | Печ.         | Сборник материалов международной научно-практической конференции «Современные аспекты и проблемы региональной экономики» Книга 4.- Орел-2005. – С. 78-80.   | 0,2          |                                  |
| 138.  | Совершенствование технологии хлеба из проросшего зерна пшеницы (тезисы)  | Печ.         | Сборник материалов международной научно-практической конференции «Современные аспекты и проблемы региональной экономики» Книга 4.- Орел-2005. – С. 62-63.   | 0,2/0,06     | Гончаров Ю.В.,<br>Корячкина С.Я. |
| 139.  | Механизм миграции токсичных элементов в зерне под действием ферментных препаратов целлюлолитического действия (тезисы) | Печ.         | Доклады Всерос. Научно-техн. конф. «Современные проблемы экологии», Москва-Тула.: изд. ТулГУ, 2006. – С. 65-66.   | 0,2/0,1      | Мотылева С.М.                    |

| № п/п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                       |
|-------|--|--------------|--|--------------|--------------------------------|
| 140.  | Влияние ферментативного гидролиза на изменение содержания целлюлозы и гемицеллюлоз, редуцирующих веществ и углеводно-амилазного комплекса зерна тритикале при подготовке к производству зернового хлеба (тезисы) | Печ.         | Сб.статей и докл. 9 научно-практ. конф. с межд. участием «Современные проблемы техники и технологии пищевых производств», Барнаул, 2006. – С. 90-92.   | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я., Черепнина Л.В. |
| 141.  | Влияние ферментативного гидролиза на механизм миграции токсичных элементов в зерновом сырье (тезисы)   | Печ.         | Сб.статей и докл. 9 научно-практ. Конф. С межд. Участием «Современные проблемы техники и технологии пищевых производств», Барнаул, 2006. – С. 112.   | 0,2          |                                |
| 142.  | Изучение влияния химических веществ на микробиологическую обсемененность зерна ржи и пшеницы при отволаживании (тезисы)  | Печ.         | Сб.статей и докл. 9 научно-практ. конф. с межд. участием «Современные проблемы техники и технологии пищевых производств», Барнаул, 2006. – С. 58-60.   | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я., Пригарина О.М. |
| 143.  | Совершенствование способа производства зернового хлеба (тезисы)  | Печ          | Материалы всероссийской научно-практ. конференции «Перспективы агропромышленного производства регионов России» в рамках 16 Международной специализированной выставки «АгроКомплекс – 2006», Уфа, 2006. – С. 30-32. | 0,1/0,03     | Гончаров Ю.В., Корячкина С.Я.  |

| № п\п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы   |
|-------|--|--------------|--|--------------|--|
| 144.  | Экологические аспекты применения нетрадиционных добавок в хлебопечении (тезисы)                            | Печ.         | Материалы всероссийской научно-практ. Конференции «Перспективы агропромышленного производства регионов России » в рамках 16 Международной специализированной выставки «АгроКомплекс – 2006», Уфа,2006. – С. 52-53. | 0,1/0,03     | Мотылева С.М., Кузнецова М.А.                              |
| 145.  | Применение ферментного препарата Biovake 721 при производстве хлеба из зерна тритикале (тезисы)            | Печ.         | Материалы 2 международной научно-практической конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма», 17-18 апреля, 2007, Орел, 2007. – С. 23-24.   | 0,1/0,02     | Черепнина Л.В., Трофимова И., Спиридонова О., Щербакова А. |
| 146.  | Возможность использования зерна тритикале при производстве зернового хлеба (тезисы)                        | Печ.         | Сборник материалов 2 Межрегиональной научно-практической конференции «Ресторанный бизнес: технология успеха», Красноярск.-2007. – С. 60-61.  | 0,2/0,1      | Черепнина Л.В.   |
| 147.  | Влияние ферментативного гидролиза на изменение содержания белка в зерне тритикале при замачивании (тезисы) | Печ.         | Тезисы докладов 6 Международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств», 22-23 мая 2007 г. - Могилев.-2007. – С. 70-72.  | 0,1          | Корячкина С.Я., Черепнина Л.В.                             |

| № п/п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                                      |
|-------|---|--------------|--|--------------|---|
| 153.  | Энергосберегающая технология производства зернового хлеба (тезисы)  | Печ.         | Интеллектуальный капитал – основа опережающих инноваций. СПб.: НЦ «Планетарный проект», Орел: ОрелГТУ, 2007. – С. 36-37.   | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я., Гончаров Ю.В.                 |
| 154.  | Ферментативный гидролиз как этап подготовки зерна тритикале к производству зернового хлеба (тезисы)               | Печ.         | Сборник научных трудов по мат. международной научно-практической конференции «Перспективные инновации в науке, образовании, производстве и транспорте», Одесса. - 2007.- т.3. – С. 30-32.                | 0,1/0,05     | Черепнина Л.В.                                |
| 155.  | Изменение микроструктуры поверхности зерна тритикале в условиях ферментативного гидролиза (тезисы)                | Печ.         | «Научные исследования и их практическое применение. Современное состояние и пути развития» Сборник научных трудов по мат. международной научно-практической конференции. Том 4.- Одесса.- 2007. – С. 82. | 0,1/0,04     | Мотылева С.М., Черепнина Л.В., Щербакова А.А. |
| 156.  | Влияние препаратов Целловиридин Г20х и на основе фитазы на содержание тяжелых металлов в зерне тритикале (тезисы) | Печ.         | «Пищевые технологии, качество и безопасность продуктов питания» Материалы докладов конференции 17-19 октября 2007. – Иркутск, 2007. – С. 114.  | 0,2/0,1      | Черепнина Л.В.                                |

| № п/п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                    |
|-------|--|--------------|--|--------------|-----------------------------|
| 157.  | Снижение микробиологической обсемененности зерна тритикале при производстве зернового хлеба (тезисы)     | Печ.         | «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг» Материалы 4 Международной научно-практической конференции 4-5 декабря –Орел.-2007. – С. 15-16.              | 0,2/0,1      | Черепнина Л.В.              |
| 158.  | Влияние сортовых особенностей озимой пшеницы на параметры и загрязнение муки тяжелыми металлами (тезисы) | Печ.         | «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг» Материалы 4 Международной научно-практической конференции –Орел.-2007. – С. 110-111.                        | 0,2/0,08     | Алехина Ю.И., Мотылева С.М. |
| 159.  | Способ производства хлеба из зерна тритикале (тезисы)  | Печ.         | «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг» Материалы 4 Международной научно-практической конференции –Орел.-2007. – С. 71-72.                          | 0,1/0,05     | Черепнина Л.В.              |
| 160.  | К вопросу о безопасности применения зерна тритикале в хлебопечении (тезисы)                              | Печ.         | Материалы Международной научно-практич. инт.-конф. «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России»-Орел, 2008. – С. 52-55. | 0,1/0,04     | Черепнина Л.В., Конова Г.И. |
| 161.  | Содержание тяжелых металлов в почве и зерновой продукции, производимой в Орловской области (тезисы)      | Печ.         | Материалы Международной научно-практич. инт.-конф. «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России»-Орел, 2008. – С. 76-77. | 0,3          |                             |

| № п\п | Наименование работы, и вид   | Форма работы    | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы  |
|-------|--|-----------------|--|--------------|---|
| 162.  | Способ производства микробиологически безопасного хлеба из проросшего зерна пшеницы по ускоренной технологии (тезисы)    | Печ.            | Материалы Международной научно-практич. инт.-конф. «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России».- Орел, 2008. – С. 23-25. | 0,2          | Корячкина С.Я., Гончаров Ю.В.                             |
| 163.  | Исследование процесса замачивания зерна пшеницы в присутствии ферментных препаратов целлюлолитического действия (тезисы) | Печ.            | Материалы Международной научно-практич. инт.-конф. «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России»- Орел, 2008. – С. 41-43.  | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я., Хмелева Е.В.                              |
| 164.  | Исследование сортовых особенностей зерна тритикале для подготовки к производству зернового хлеба (тезисы)                | Печ.            | Материалы Международной научно-практич. инт.-конф. «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России»- Орел, 2008. – С. 69-70.  | 0,1/0,02     | Черепнина Л.В., Щербакова А.А., Гонтовая Н., Сапронова Н. |
| 165.  | Способы снижения микробиологической обсемененности зерна в процессе подготовки к производству зернового хлеба (тезисы)   | Печ.            | Материалы Междунар. научно-практ. конф. «Иновационные технологии в пищевой промышленности» 1-2 июля 2008.- Пятигорск, 2008. – С. 59.   | 0,2/0,08     | Корячкина С.Я., Черепнина Л.В.                            |
| 166.  | Применение зерна тритикале для производства зернового хлеба (тезисы)   | Печ.<br>нет в Ф | Материалы Междунар. научно-практ. конф. «Иновационные технологии в пищевой промышленности» 1-2 июля 2008.- Пятигорск, 2008. – С. 28-29.  | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я., Черепнина Л.В.                            |

| № п\п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные   | Объём в п.л. | Соавторы                       |
|-------|---|--------------|---|--------------|--------------------------------|
| 167.  | Применение биотехнологических приемов переработки зернового сырья и повышение безопасности продуктов на его основе (тезисы) | Печ.         | Материалы Международной научно-практической конференции «Формирование инновационной системы экономики и образования в условиях глобализации». - Воронеж, 2008. – С. 20. | 0,4/0,2      | Корячкина С.Я.                 |
| 168.  | Разработка инновационной технологии зернового хлеба повышенной пищевой ценности и микробиологической безопасности (тезисы)  | Печ.         | Материалы Международной научно-практической конференции «Формирование инновационной системы экономики и образования в условиях глобализации». - Воронеж, 2008. – С. 81. | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я., Гончаров Ю. В. |
| 169.  | Содержание тяжелых металлов в зерне озимой пшеницы разных сортов (статья)   | Печ.         | Зерновое хозяйство, 2008, №3, С. 10-11.   | 0,3/0,1      | Алехина Ю.И., Щербакова А.А.   |
| 170.  | Совершенствование технологии хлеба из проросщенного зерна пшеницы (тезисы)  | Печ.         | Материалы V Международного Конгресса «Биотехнология: состояние и перспективы развития», Москва - М., 2009. – С. 15-17.  | 0,1/0,05     | Корячкина С.Я.                 |
| 171.  | Разработка технологии зернового хлеба из тритикале (тезисы)   | Печ.         | Материалы V Международного Конгресса «Биотехнология: состояние и перспективы развития», Москва - М., 2009. – С. 56-57.  | 0,1/0,05     | Корячкина С.Я.                 |

| № п\п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы       |
|-------|---|--------------|--|--------------|----------------|
| 172.  | Использование ферментных препаратов целлюлолитического действия при подготовке зернового сырья к производству зерновых хлебобулочных изделий (тезисы) | Печ.         | Инновационные технологии и оборудование для пищевой промышленности (приоритеты развития) Материалы III Международной научно-технической конференции. В 3 томах. Том 1. / Воронежская госуд. технол. Академия - Воронеж, 2009. – С. 93. | 0,5/0,25     | Корячкина С.Я. |
| 173.  | Влияние способа производства зернового хлеба из тритикале на содержание ароматических веществ (тезисы)  | Печ.         | Материалы Международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века» - Краснодар, 2009. – С. 48-49.   | 0,2/0,1      | Черепнина Л.В. |
| 174.  | Экологические аспекты производства зерновых хлебобулочных изделий (тезисы)  | Печ.         | Материалы Международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века» - Краснодар, 2009. – С. 13-15.   | 0,3          |                |
| 175.  | Использование биокатализаторов на основе целлюлаз при переработке зернового сырья для производства безопасных зерновых хлебобулочных изделий (тезисы) | Печ.         | Материалы Международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века» - Краснодар, 2009. – С. 92-93.   | 0,7          |                |



| № п\п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                                  |
|-------|---|--------------|--|--------------|---|
| 176.  | Изменение состояния липидного комплекса зерна пшеницы и ржи при подготовке к производству зернового хлеба в условиях ферментативного гидролиза (тезисы) | Печ.         | Сборник научных трудов по материалам международной научно-практической конференции «перспективные инновации в науке, образовании, производстве и транспорте, 2009» - Одесса, 2009. – С. 74.                            | 0,1          |   |
| 177.  | Сравнительная характеристика способов производства хлеба из целого зерна тритикале (тезисы)   | Печ.         | Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием 18-20 сентября 2009. – Самара: Самарский гос. техн. университет, 2009. – С. 36-38. | 0,3/0,1      | Черепнина Л.В., Шмакова К.П.              |
| 178.  | Влияние биокатализаторов на основе целлюлаз на изменение микроструктуры поверхности зерна пшеницы (тезисы)  | Печ.         | Потребительский рынок: качество товаров и услуг. Материалы V Международной научно-практической конференции 8-9 декабря 2009. – Орел, 2009. – С. 23-25.   | 0,2/0,05     | Мотылева С.М., Шмакова К.П., Мотылев М.С. |
| 179.  | Исследование антимикробной активности растительных экстрактов, используемых для замачивания зерна при производстве зернового хлеба (тезисы)             | Печ.         | Потребительский рынок: качество товаров и услуг. Материалы V Международной научно-практической конференции 8-9 декабря 2009. – Орел, 2009. – С. 96-97.   | 0,2/0,05     | Архипова О.С., Ревтюх А.И., Леонова Е.С.  |

| № п/п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                                       |
|-------|--|--------------|--|--------------|--|
| 180.  | Использование сиропа из успокоительного сбора в технологии ржано-пшеничного хлеба (тезисы)                               | Печ.         | Современное хлебопекарное производство: перспективы развития. Сборник научных трудов XI Межрегиональной научно-практической конференции (Екатеринбург, 17 февраля 2010 г.) - Екатеринбург, 2010. - С. 11-13.   | 0,4/0,1      | Ковалева А.В.,<br>Корячкина С.Я.               |
| 181.  | Повышение пищевой ценности хлебобулочных изделий за счет применения целого зерна тритикале (тезисы)                      | Печ.         | Современное хлебопекарное производство: перспективы развития. Сборник научных трудов XI Межрегиональной научно-практической конференции (Екатеринбург, 17 февраля 2010 г.) - Екатеринбург, 2010. - С. 112-114. | 0,2/0,05     | Корячкина С.Я.,<br>Черепнина Л.В.              |
| 182.  | Применение растительных экстрактов для снижения микробной обсемененности зерна при производстве зернового хлеба (тезисы) | Печ.         | Современное хлебопекарное производство: перспективы развития. Сборник научных трудов XI Межрегиональной научно-практической конференции (Екатеринбург, 17 февраля 2010 г.) - Екатеринбург, 2010. - С. 61-62.   | 0,4/0,1      | Гончаров Ю.В.,<br>Ревтюх А.И.,<br>Леонова Е.С. |

| № п\п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы                                   |
|-------|---|--------------|--|--------------|--|
| 183.  | Применение биокатализаторов для снижения содержания токсичных элементов в зерновом сырье (тезисы)                                     | Печ.         | Материалы VI Международной научно-практической конференции «Тяжелые металлы и радионуклиды в окружающей среде», Семей, 4-7 февраля 2010 г. - Семей, 2010. – С. 45-47.  | 0,4          |  |
| 184.  | Технология пшеничного хлеба с применением клеверного сиропа (тезисы)  | Печ.         | Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 22-23 апреля 2010 г., Могилев / УО «Могилевский государственный университет продовольствия» – Могилев: УО «МГУП», 2010. – С. 78-79. | 0,1/0,05     | Ковалева А.В., Шмакова К.П., Селищева В.Н. |
| 185.  | Изменение биохимических показателей зерна тритикале в процессе замачивания в присутствии биокатализаторов на основе целлюлаз (тезисы) | Печ.         | Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 22-23 апреля 2010 г., Могилев / УО «Могилевский государственный университет продовольствия» – Могилев: УО «МГУП», 2010. – С. 15-17. | 0,1/0,05     | Черепнина Л.В.                             |

| № п\п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы  |
|-------|--|--------------|--|--------------|---|
| 186.  | Технология хлебобулочных изделий с использованием сиропов лекарственно-технического сырья (тезисы) | Печ.         | Сборник тезисов докладов XI Международной конференции молодых ученых «Пищевые технологии и биотехнологии» (г.Казань, 13-16 апреля 2010 г.) – Казань: издательство «Отечество», 2010. – С.125   | 0,1/0,05     | Ковалева А.В.,<br>Корячкина С.Я.                                  |
| 187.  | Влияние ферментных препаратов на основе целлюлаз на качество хлеба из зерна тритикале (тезисы)     | Печ.         | Сборник тезисов докладов XI Международной конференции молодых ученых «Пищевые технологии и биотехнологии» (г.Казань, 13-16 апреля 2010 г.) – Казань: издательство «Отечество», 2010. – С. 131  | 0,1/0,03     | Корячкина С.Я.,<br>Черепнина Л.В.                                 |
| 188.  | Повышение микробиологической безопасности зерновых хлебобулочных изделий (тезисы)                  | Печ.         | Сборник тезисов докладов XI Международной конференции молодых ученых «Пищевые технологии и биотехнологии» (г. Казань, 13-16 апреля 2010 г.) – Казань: издательство «Отечество», 2010. – С. 226 | 0,1/0,02     | Гончаров Ю.В.,<br>Ревтюх А.И.,<br>Леонова Е.С.,<br>Парамонов И.Н. |

| № п\п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные   | Объём в п.л. | Соавторы  |
|-------|--|--------------|---|--------------|---|
| 189.  | Совместное применение биокатализаторов на основе целлюлаз и экстрактов растительного сырья для снижения содержания токсических элементов при производстве зернового хлеба (тезисы) | Печ.         | Сборник тезисов докладов XI Международной конференции молодых ученых «Пищевые технологии и биотехнологии» (г. Казань, 13-16 апреля 2010 г.) – Казань: издательство «Отечество», 2010. – С. 229  | 0,1/0,05     | Хмелева Е.В.,<br>Парамонов И.Н.,<br>Мотылева С.М. |
| 190.  | Совместное использование экстракта шишек хмеля и биокатализаторов на основе целлюлаз в производстве хлебобулочных изделий (тезисы)   | Печ.         | «Новое в технологии и технике пищевых производств» Материалы II Международной научно-технической конференции, посвященной 80-летию ГОУВПО «Воронежская государственная технологическая академия», (Воронеж, 30 июня-2 июля 2010 года) – Воронеж: ВГТА, 2010. – С. 336-337 | 0,1/0,05     | Хмелева Е.В.,<br>Ковалева А.В.                    |
| 191.  | Применение сиропов лекарственно технического сырья в технологии хлебобулочных изделий (тезисы)   | Печ.         | «Инновационные направления в пищевых технологиях» Материалы IV международной научно-практической конференции 19-22 октября 2010 г. – Пятигорск: РИА-КМВ. – 2010. – С. 130-132   | 0,1/0,05     | Корячкина С.Я.,<br>Ковалева А.В.                  |

| № п/п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы  |
|-------|---|--------------|--|--------------|---|
| 192.  | Совместное использование экстракта шишек хмеля и биокатализаторов на основе целлюлаз в производстве хлебобулочных изделий (тезисы)      | Печ.         | «Инновационные направления в пищевых технологиях»<br>Материалы IV международной научно-практической конференции 19-22 октября 2010 г. – Пятигорск: РИА-КМВ. – 2010. – С. 133-135 | 0,1/0,05     | Хмелева Е.В.,<br>Парамонов И.Н.   |
| 193.  | Использование биокатализаторов на основе целлюлаз для снижения содержания тяжелых металлов в зерне злаковых культур (тезисы)            | Печ.         | Материалы Международной научно-практич. инт.-конф. «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России» - Орел, 2010. – С. 48-50.   | 0,2          |   |
| 194.  | Повышение микробиологической безопасности хлебобулочных изделий из проросшего зерна пшеницы (тезисы)                                    | Печ.         | Материалы Международной научно-практич. инт.-конф. «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России»- Орел, 2010. – С. 52-54.    | 0,1/0,02     | Гончаров Ю.В.,<br>Ревтюх А.И.,<br>Клепов Р.Е.,<br>Парамонов И.Н.,<br>Борисов О.М. |
| 195.  | Применение сиропа лекарственно-технического сырья, обладающего антиоксидантными свойствами, в технологии хлебобулочных изделий (тезисы) | Печ.         | Материалы Международной научно-практич. инт.-конф. «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России» - Орел, 2010. – С. 63-64.   | 0,2/0,05     | Корячкина С.Я.,<br>Ковалева А.В.,<br>Селищева В.Н.,<br>Шмакова К.П.               |

| № п/п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные   | Объем в п.л. | Соавторы   |
|-------|--|--------------|---|--------------|--|
| 196.  | Совместное использование экстрактов растений и биокатализаторов на основе целлюлаз для повышения безопасности зерна пшеницы при производстве зерновых хлебобулочных изделий (тезисы) | Печ.         | Труды Всероссийской научно-технической интернет-конференции «Экология и безопасность в техносфере» - Орел, 2010. – С. 41-44.          | 0,2/0,05     | Хмелева Е.В., Гончаров Ю.В., Черепнина Л.В., Клепов Р.Е. |
| 197.  | Содержание тяжелых металлов в агроэкосистемах фоновых территорий Орловской области (тезисы)  | Печ.         | Труды Всероссийской научно-технической интернет-конференции «Экология и безопасность в техносфере» - Орел, 2010. – С. 51-53.          | 0,3/0,1      | Алехина Ю.И., Парамонов И.Н., Борисов О.М.               |
| 198.  | Исследование химического состава составляющих мякоти тыквы (тезисы)  | Печ.         | Сборник статей 4 Международной Интернет-конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма» - Орел, 2011. – С. 74-76. | 0,1/0,02     | Емельянов А.А., Шмакова К.П., Ревтюх А.И., Жугина А.А.   |
| 199.  | Элементная характеристика зернового сырья, произрастающего в Орловской области (тезисы)  | Печ.         | Сборник статей 4 Международной Интернет-конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма» - Орел, 2011. – С. 23-26. | 0,2/0,05     | Алехина Ю.И., Парамонов И.Н., Борисов О.М., Клепов Р.Е.  |
| 200.  | Изучение показателей пищевой ценности зерновых хлебобулочных изделий (тезисы)  | Печ.         | Сборник статей 4 Международной Интернет-конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма» - Орел, 2011. – С. 45-46. | 0,2/0,05     | Хмелева Е.В., Гончаров Ю.В., Черепнина Л.В.              |

| № п/п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные   | Объём в п.л. | Соавторы  |
|-------|---|--------------|---|--------------|---|
| 201.  | Природная биологически активная вода (тезисы)   | Печ.         | Инновационные технологии – основа модернизации отраслей производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Материалы Международной научно-практической конференции г. Волгоград 5-7 июля 2011 – Волгоград, 2011. – С. 79. | 0,3/0,1      | Емельянов А.А., Шалимова О.М., Емельянов К.А., Страмская И.Я. |
| 202.  | Влияние замачивания зерна злаковых культур в водных экстрактах, содержащих препарат Целловиридин, на миграцию тяжелых металлов (тезисы) | Печ.         | Потребительский рынок: качество товаров и услуг. Материалы V Международной научно-практической конференции 8-9 декабря 2011. – Орел, 2011. – С. 126.  |              | Черепнина Л.В., Гончаров Ю.В., Парамонов И.Н.                 |
| 203.  | Использование препарата Кормофит в процессе переработки зерна злаковых культур (тезисы)   | Печ.         | Потребительский рынок: качество товаров и услуг. Материалы V Международной научно-практической конференции 8-9 декабря 2011. – Орел, 2011. – С. 49-50.  | 0,1/0,05     | Клепов Р.Е.   |
| 204.  | Изучение антимикробных свойств водных экстрактов растительного сырья, используемого в хлебопечении (тезисы)                             | Печ.         | Технология и продукты здорового питания: Материалы V Международной научно-практической конференции – Саратов: Издательство «КУБиК», 2011 – С. 90-91.  | 0,05/0,01    | Черепнина Л.В., Ковалева А.В.                                 |



| № п\п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы   |
|-------|---|--------------|--|--------------|--|
| 205.  | Роль комплексонов и препаратов на основе целлюлаз и фитазы в повышении безопасности зерна злаковых культур (тезисы) | Печ.         | Технология и продукты здорового питания: Материалы V Международной научно-практической конференции – Саратов: Издательство «КУБиК», 2011 – С. 90-91.   | 0,05         | Седов Ю.А.,<br>Алехина Ю.И.,<br>Клепов Р.Е.,<br>Парамонов И.Н. |
| 206.  | Инновационная технология зерновых хлебобулочных изделий повышенной безопасности (тезисы)                            | Печ.         | Материалы Первого Международного конгресса «Экологическая, продовольственная и медицинская безопасность человечества», М.: ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», 2011. – С. 42-45.   | 0,2          |  |
| 207.  | Ресурсосберегающая технология хлебобулочных изделий (тезисы)  | Печ.         | Материалы Всероссийской научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых с международным участием Технологии оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности, 24-26 мая 2012, часть 2 - Бийск, изд-во Алтайского гос. технического университета им. И.И. Ползунова, 2012 - С.30-32. | 0,3/0,09     | Черепнина Л.В.,<br>Гончаров Ю.В.,<br>Парамонов И.Н.,           |
| 208.  | Инновационная технология хлеба из проросшего зерна пшеницы //   | Печ.         | Фундаментальные и прикладные проблемы техники и технологии 2012 -№2-4. – С.94-99.  | 0,4/0,1      | Гончаров Ю.В.,<br>Парамонов И.Н.                               |

| № п\п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы  |
|-------|---|--------------|--|--------------|---|
| 209.  | Роль экзогенной фитазы в процессе гидролиза фитина пшеничного зерна (тезисы)  | Печ.         | Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем: Материалы Международной научно-технической интернет-конференции. – Орел, 2012. – С. 265-266. | 0,3/0,09     | Черепнина Л.В., Гончаров Ю.В., Клепов Р.Е., Филина М.                                     |
| 210.  | О возможности использования модифицированного катионного крахмала в процессе очистки промышленных сточных вод (тезисы)    | Печ.         | Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем: Материалы Международной научно-технической интернет-конференции. – Орел, 2012. – С. 60.      | 0,4/0,1      | Винокуров А.Ю. Жеребцова О.А. Пискун Ю.Е.   |
| 211.  | Перспективы биотехнологической переработки отходов пищевой промышленности и сельского хозяйства на биогаз (тезисы)        | Печ.         | Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем: Материалы Международной научно-технической интернет-конференции. – Орел, 2012, – С. 271      | 0,1          | Костиков С.В.   |
| 212.  | Использование комплексонов хиназолил-формазанового ряда для выявления локализации тяжелых металлов зерне пшеницы (тезисы) | Печ.         | Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем: Материалы Международной научно-технической интернет-конференции. – Орел, 2012. – С. 303      | 0,2          | Черепнина Л.В., Алехина Ю.И., Зомитев В.Ю., Парамонов И.Н., Потребва Е.Ю., Евдокимов Н.С. |

| № п/п | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные   | Объём в п.л. | Соавторы  |
|-------|--|--------------|---|--------------|---|
| 213.  | Перспективы «мокрого» метода химического модифицирования крахмалов (тезисы)          | Печ.         | Инновационные фундаментальные и прикладные исследования в области химии сельскохозяйственному производству: материалы VI Международной заочной научно-практической интернет-конференции. – Орел, 2013. – С. 140-145.  | 0,5/0,3      | Винокуров А.Ю.  |
| 214.  | Реакционная способность крахмала в технологиях химического модифицирования (тезисы)  | Печ.         | Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности: материалы II Международной научно-практической конференции, посвященной 100-летию ВГАУ и 20-летию образования факультета технологии и товароведения. – Воронеж, 2013. – Ч.2. – С. 35-40. | 0,5/0,2      | Винокуров А.Ю.  |
| 215.  | Свойства хинаксалилформаза и его применение в гистохимических исследованиях (тезисы) | Печ.         | Международная междисциплинарная научно-практическая конференция «Биологически активные вещества и материалы: фундаментальные и прикладные вопросы получения и применения» 27 мая – 1 июня 2013 Новый свет, АР Крым Украина. – С. 89-91.   |              | Зошитаева Г.М.,<br>Седов Ю.А.,<br>Зомитев В.Ю.,<br>Парамонов И.Н. |

| № п\п      | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные   | Объем в п.л. | Соавторы  |
|------------|--|--------------|---|--------------|---|
| 221.       | Отчет по научному проекту «Разработка научных основ повышения качества и безопасности продуктов питания» | Рук.         | ВНИИЦ; код 01.02.010; ГР. № 65.09.05. – Орел, 2003.- 132 с.                             | 9,0/4,5      | Корячкина С.Я.  |
| б) Патенты |  |              |   |              |   |
| 222.       | Способ производства зернового хлеба.   | Печ          | Патент №2206999.МКИ А21Д 8/02.Опубл.27.06.03.   | 0,2/0,1      | Корячкина С.Я.  |
| 223.       | Способ производства зернового хлеба  | Печ          | Патент №2217916.МКИ А21Д13/02. Опубл.10.12.2003   | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я.,<br>Фатахова О.М.,<br>Сатцаева И.К.,<br>Гуляева Е.В. |
| 224.       | Способ производства зернового хлеба.   | Печ          | Патент №2258377 МПК А21Д 13/02, 8/02. Опубл.20.08.2005                                  | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я.,<br>Сатцаева И.К.,<br>Гуляева Е.В.                   |
| 225.       | Способ производства зернового хлеба  | Печ          | Патент №2292720 МПК А21Д 13/02, 8/02. Опубл. 10.02.2007, бюл.№4                         | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я.,<br>Пригарина О.М.                                   |
| 226.       | Способ производства зернового хлеба  | Печ          | Патент №2316215 МПК А21Д 13/02, 08/02. Опубл. 10.02.2008, бюл. № 4                      | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я.,<br>Гончаров Ю.В.                                    |
| 227.       | Способ производства хлеба из зерна тритикале   | Печ          | Патент №2341085 МПК А А21Д 8/02,13/02, 13/04. Опубл. 20.12.2008, бюл. №35               | 0,4/0,15     | Корячкина С.Я.,<br>Черепнина Л.В.                                   |
| 228.       | Способ производства зернового хлеба  | Печ          | Патент №2344611 МПК А А21Д 13/02, 08/02. Опубл. 27.01.2009, бюл. №3.                    | 0,4/0,1      | Корячкина С.Я.,<br>Гончаров Ю.В.,<br>Бобров А.В.                    |
| 229.       | Способ изготовления концентрата зернового  | Печ          | Патент №2344609 МПК А А21Д 13/00, 1/105. Опубл. 27.01. 2009, бюл. №3                    | 0,3/0,15     | Черепнина Л.В.  |
| 230.       | Способ производства зернового хлеба  | Печ          | Патент №2366186 МПК А21Д 13/02, 8/02. Опубл. 10.09. 2009, бюл. №25, заявлен 19.05.2008. | 0,3/0,1      | Корячкина С.Я.,<br>Гончаров Ю.В.                                    |
| 231.       | Натуральная вода из тыквы  | Печ          | Патент №2403814 МПК А23L 2/00 Опубл. 20.11.10, бюл.№32., заявл. 31.03.09.               | 0,3/0,1      | Емельянов А.А.,<br>Емельянов К.А.,<br>Щербакова А.А.                |

| № п/п                        | Наименование работы, и вид   | Форма работы | Выходные данные  | Объём в п.л. | Соавторы  |
|------------------------------|--|--------------|--|--------------|---|
| 232.                         | Способ производства концентрата зернового  | Печ          | Патент № 2467575 МПК A21D13/00, A23L1/105<br>Опублик. 27.11.2012, заявлен 15.02.2011 |              | Парамонов И.Н.                                    |
| 233.                         | Способ производства хлебобулочных изделий  |              | Патент №2463792 МПК A21D 8/02, A21D 2/36<br>Опублик. 20.10.2012, заявл. 15.02.2011   |              | Корячкина С.Я.,<br>Ковалева А.В.                  |
| 234.                         | Способ производства зернового хлеба  |              |  |              | Корячкина С.Я.,<br>Черепнина Л.В.,<br>Кульгина А. |
| 235.                         | Способ производства зернового хлеба  |              |  |              | Корячкина С.Я.,<br>Черепнина Л.В.,<br>Кульгина А. |
| в) Учебно-методические труды |  |              |  |              |   |
| 236.                         | Методические указания для выполнения лабораторных работ по курсу «Биохимия».   | Печ          | Орёл, изд-во ОрёлГТУ, 1996.  | 2,5          |   |
| 237.                         | Методические указания для выполнения лабораторных работ по курсу «Биохимия» ч.2.                                     |              | Орёл, изд-во ОрёлГТУ, 1996.  | 1,0          |   |
| 238.                         | Методические указания для выполнения лабораторных работ по курсу «Микробиология».                                    | Печ.         | Орёл, изд-во ОрёлГТУ, 1998.  | 2,0          |   |
| 239.                         | Методические указания для подготовки к практическим занятиям по курсу «Микробиология».                               | Печ.         | Орёл, изд-во ОрёлГТУ, 1998.  | 0,5          |   |
| 240.                         | Лабораторный практикум по биохимии для специальности 190600.   | Печ          | Орёл, изд-во ОрёлГТУ, 2001 .   | 2,0          |   |
| 241.                         | Методические указания для выполнения лабораторных работ по курсу «Биокаталитические процессы в пищевых технологиях». | Печ          | Орел, изд-во ОрелГТУ, 2001   | 1,0          |   |

| № п/п | Наименование работы, и вид  | Форма работы | Выходные данные   | Объём в п.л. | Соавторы       |
|-------|---|--------------|---|--------------|----------------|
| 242.  | «Микробиология молока и молочных продуктов». Лабораторный практикум   | Печ          | Орёл, изд-во ОрёлГТУ, 2004. – 287 с.                    | 2,0          |                |
| 243.  | Лабораторный практикум по биохимии для специальностей 270300, 270800, 271100.                                       | Печ          | Орёл, изд-во ОрёлГТУ, 2004. – 67 с.                     | 5,0          |                |
| 244.  | Методические указания по проведению практических занятий с заданиями по биохимии для студентов специальности 190600 | Печ          | Орел, изд-во ОрелГТУ, 2004. – 45 с.                     | 3,0          |                |
| 245.  | Биохимия: лабораторный практикум  | Печ.         | Орел: ОрелГТУ, 2008. – 64 с.                            | 4,0          |                |
| 246.  | Микробиология (учебно-методическое пособие)   | Печ.         | Орел: ОрелГТУ, 2009. – 201 с.                           | 11,6         |                |
| 247.  | Общая биология и микробиология (учебно-методическое пособие)  | Печ.         | Орел: ФГБОУ ВПО «Госунiversитет – УНПК», 2013. – 307 с. | 19,1/9,55    | Черепнина Л.В. |
| 248.  | Ферменты: структура, свойства и применение (учебно-методическое пособие)  | Печ.         | Орел: ФГБОУ ВПО «Госунiversитет – УНПК», 2013. – 174 с. | 10,9/5,45    | Черепнина Л.В. |

Соискатель

 Е.А. Кузнецова

Список верен:

Декан ФПБиТ

 Т.С. Бычкова

Учёный секретарь Учёного совета  
ФГБОУ ВПО «Госунiversитет – УНПК»

 К.В. Подмастерьев

