

## СПИСОК

### научных и учебно-методических работ Ладновой Ольги Леонидовны

Общее количество трудов 61, из них:  
научных работ – 53  
учебно-методических работ – 8

#### Работы, опубликованные по настоящее время

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
<b>а) научные работы</b>					
1.	Пути расширения ассортимента изделий диabetического назначения (тезисы)	Печ.	Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: Материалы Всероссийского семинара 17 декабря 2003. – Орел: ОрелГТУ, 2004. – с. 175-177.	<u>0,18</u> 0,1	Корячкина С.Я.
2.	Разработка мучных кондитерских изделий диabetического назначения (статья)	Печ.	Успехи современного естествознания. – 2003. – № 12. – С. 80-81.	<u>0,2</u> 0,1	Корячкина С.Я., Каланина В.С.
3.	Изменение послепищевой гликемии у больных сахарным диабетом на фоне приема ржано-отрубного хлеба с добавками из растительного сырья (тезисы)	Печ.	IV Всероссийская университетская научно-практическая конференция молодых ученых и студентов по медицине: Сборник материалов / Под общ. ред. проф. В.Г. Сапожникова. – Тула, 2004. – с. 80-81.	0,1	
4.	Совершенствование ржано-отрубного хлеба для больных сахарным диабетом (тезисы)	Печ.	Материалы международной научно-практической конференции 7-8 декабря 2004 / Под ред. д.т.н., профессора Ю.С. Степанова. – Орел: ОрелГТУ, 2004 – с. 161-162.	<u>0,12</u> 0,08	Корячкина С.Я.
5.	Пути расширения ассортимента изделий диabetического назначения (тезисы)	Печ.	Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: Материалы Всероссийского семинара 17 декабря 2003. – Орел: ОрелГТУ, 2004. – с. 175-177.	<u>0,18</u> 0,1	Корячкина С.Я.
6.	К вопросу создания хлебобулочных изделий для больных сахарным диабетом (статья)	Печ.	Известия вузов. Орел ГТУ. – 2005. – №5. – С. 33-35.	<u>0,18</u> 0,1	Корячкина С.Я.
7.	Новые подходы к созданию хлеба для больных диабетом (тезисы)	Печ.	Конкурентоспособность территорий и предприятий во взаимозависимом мире: Материалы VIII Всероссийского форума молодых ученых и студентов / Отв. за выпуск В.П. Иваницкий. – Екатеринбург: Изд-во Урал. Гос. экон. ун-та, 2005. – с. 111	<u>0,05</u> 0,025	Корячкина С.Я.
8.	Новые сорта диabetического хлеба с нетрадиционными растительными добавками (статья)	Печ.	Хлебопечение в России. – 2005. – № 3. – С. 8-9	<u>0,35</u> 0,25	Корячкина С.Я.

1	2	3	4	5	6
9.	Разработка ржано-отрубного хлеба антидиабетического назначения (тезисы)	Печ.	Университетская наука: Взгляд в будущее. Сборник трудов юбилейной научной конференции КГМУ. – Курск: КГМУ, 2005. – Т. 2. – с. 294-295	<u>0,07</u> 0,05	Корячкина С.Я. Вишневский В.И.
10.	Влияние диабетических добавок на микрофлору теста из ржаной муки (статья)	Печ.	Материалы 5 международной научно-практической конференции «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России», Орел, ОрелГТУ, 12-14 декабря, 2006.-235с.	<u>0,28</u> 0,2	Корячкина С.Я.
11.	Новые технологии в создании хлебобулочных изделий для больных сахарным диабетом: разработка и клиническое применение (статья)	Печ.	Вестник новых медицинских технологий. – 2006. – Т. XIII, № 1 – С. 164-166	<u>0,47</u> 0,3	Вишневский В.И., Корячкина С.Я.
12.	Особенности влияния инулина, стевии и янтарной кислоты на качество хлеба при хранении (статья)	Печ.	Материалы докладов конференции «Пищевые технологии, качество и безопасность продуктов питания», Иркутск, 17-19 октября 2006.-С.23-27	0,3	
13.	Создание ржаного хлеба для больных сахарным диабетом с использованием сахароснижающих добавок (статья)	Печ.	Известия вузов. Пищевая технология. – 2006. – № 1. – С. 36-37.	<u>0,27</u> 0,2	Корячкина С.Я.
14.	Использование нетрадиционного сырья при разработке рецептур мучных кондитерских и кулинарных изделий функционального назначения (тезисы)	Печ.	VII Международный симпозиум «Новы и нетрадиционные растения и перспективы их использования»: Материалы конференции. Т.III. – М.: РУДН, 2007. – 460с. ISBN 978-5-209-02624-2 (С 362-365)	<u>0,14</u> 0,1	Литвинова Е.В., Меркулова Е.Г., Белова В.И., Гавриченко С.Ю
15.	Использование функциональных добавок при разработке рецептур бисквита (тезисы)	Печ.	Инновационный бизнес: Тезисы международной научно-практической конференции 20 апреля 2007г. В 2-х ч. – Ч. II/ под общ. ред. проф. Н.И. Лыгиной – Орел: ОрелГИЭТ, 2007. – 212с. (с. 107-108).	<u>0,08</u> 0,04	Белова В.И., Гавриченко С.Ю., Меркулова Е.Г.
16.	Анализ состояния здоровья населения Орловской области под влиянием гигиенических факторов (тезисы)	Печ.	Тезисы международной научно-практической конференции 20 апреля 2007г. В 2-х ч. – Ч. I/ под общ. ред. проф. Н.И. Лыгиной – Орел: ОрелГИЭТ, 2007. – 222с. (с. 61-63)	<u>0,11</u> 0,07	Белова В.И., Васильев А.А., Гавриченко С.Ю., Меркулова Е.Г.
17.	Разработка рецептур бисквита с функциональными свойствами (тезисы)	Печ.	Техника и технология пищевых производств: тез. Докл. VI Междунар. Науч.-техн. конф., 22-23 мая 2007г., Могилев / УО «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол. : А.В. Акулич (отв. Ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2007. – 364с. ISBN 985-476-293-9 (с 159-160)	<u>0,08</u> 0,04	Меркулова Е.Г., Белова В.И.
18.	Расширение ассортимента диетических блюд (тезисы)	Печ.	Ресторанный бизнес: технология успеха: сб. материалов II Межрегион. науч. – практик. конф., 29 марта 2007г., г. Красноярск/ отв. Ред. О.М. Медведева; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. – Красноярск, 2007. – 266с ISBN 5-98153-070-7 (С. 256-257).	<u>0,08</u> 0,04	Меркулова Е.Г., Белова В.И.

1	2	3	4	5	6
19.	Гигиенические и технологические аспекты производства продуктов функционального назначения (глава монографии)	Печ.	Коллективная монография «Инновационные технологии в товароведении и пищевой инженерии», СПб: ИНФО-ДА, 2007. – 146 с. ISBN 978-5-94652-214-4	<u>1,56</u> 1,0	Меркулова Е.Г., Подкопаева З.П.
20.	Влияние инулина на функционально-технологические свойства фаршевых изделий из мяса кур (статья)	Печ.	Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий перерабатывающей промышленности: сборник докладов 11-ой международной научной конференции памяти В.М. Горбатова, 2-3 декабря 2008 г. М.: ВНИИМП, 2008. – 211 с (с. 82-86)	<u>0,2</u> 0,15	Меркулова Е.Г.
21.	О возможности использования инулина в технологии рубленых изделий из мяса птицы (статья)	Печ.	Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов «Отделения хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» Россельхозакадемии /Сб. докладов. -Москва, 2-3 декабря 2008 /ВНИИМП. -С.54-57	<u>0,15</u> 0,1	Киселева М.В.
22.	Медико-технологические свойства инулина и его применение в разработке мясных продуктов функционального назначения (статья)	Печ.	Ученые записки Орловского государственного университета. Орел – 2008. – №2. – с 142-147	0,3	
23.	Применение инулина и стевии при разработке рецептур продуктов нового поколения (статья)	Печ.	Современные проблемы экспериментальной и клинической медицины : материалы научно-практической конференции – М.: Успехи современного естествознания. - 2008. – 2. – с 107-109	<u>0,13</u> 0,07	Меркулова Е.Г.
24.	Разработка технологии мучных кулинарных изделий функционального назначения (статья)	Печ.	Актуальные проблемы питания: материалы научно-практической конференции, посвященной 65-летию кафедры гигиены питания ГОУ ВПО «Пермская медицинская академия им. Акад. Е.А. Вагнера», 6-7 ноября 2008г./гл. ред. И.П. Корюкина; Перм. Мед. Акад. – Пермь: ОТ и ДО, 2008. – 211 с. (с. 119 – 122)	<u>0,17</u> 0,1	Меркулова Е.Г.
25.	Эффективность использования кулинарной продукции функционального назначения в обеспечении организма человека йодом (статья)	Печ.	Ученые записки Орловского государственного университета. Орел – 2008. – №2. – с 151-155	<u>0,3</u> 0,15	Литвинова Е.В., Большакова Л.С., Меркулова Е.Г., Павлова Н.М.
26.	Влияние инулина на функционально-технологические свойства фаршевых изделий (статья)	Печ.	Материалы международной практической конференции «Состояние питания и пути профилактики алиментарно-зависимых заболеваний в различных группах населения». – Орел. – ОрелГИЭТ. 20-22 декабря 2009г. – 76-79	<u>0,2</u> 0,1	Литвинова Е.В., Пахомова О.Н.
27.	Использование инулина в технологии мучных кондитерских изделий функционального назначения (статья)	Печ.	Материалы международной практической конференции «Состояние питания и пути профилактики алиментарно-зависимых заболеваний в различных группах населения». – Орел. – ОрелГИЭТ. 20-22 декабря 2009г. – 84-86	<u>0,2</u> 0,1	Меркулова Е.Г., Белова В.И., Ефимова О.Н.

1	2	3	4	5	6
28.	Подготовка инулина для использования в технологии замороженных изделий (статья)	Печатный	«Инновационные технологии и оборудование для пищевой промышленности (приоритеты развития)». Мат. III междунар. научно-техн. конф. - Воронеж: ВГТА. - 2009. Т. 1. - с. 451-456.	0,3 0,1	Меркулова Е.Г., Литвинова Е.В., Пахомова О.В.
29.	Разработка мясных рубленых изделий функционального назначения (статья)	Печ.	Обладання та технології харчових виробництв : темат. зб. наук. пр./ гол. ред. О.О.Шубін; Донец. нац. ун-т економіки І торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – 2009. – Вип. 20. – 341 с. (с.206-211)	0,3 0,15	Меркулова Е.Г.
30.	Влияние олигосахаридов на технологические свойства фаршей (тезисы)	Печ.	Развитие инновационного потенциала агропромышленного производства. Материалы всероссийской научно-практической конференции 24 ноября 2010г. Орел, изд-во ОрелГАУ. – 2010. – с. 102-104	0,2 0,1	Литвинова Е.В., Кобзева С.Ю., Пугачева Т.В.
31.	Инновационные технологии и экспертиза в производстве пищевых продуктов (монография)	Печ.	Издательство Воронеж: Научная книга. – 2010. – С. 99	6,0 1,7	Меркулова Е.Г., Мальцева О.И., Ашихина Л.А.
32.	Об использовании инулина в технологии фаршевых изделий из мяса птицы (статья)	Печ.	Управление инновациями в торговле и общественном питании. Международная научно-практическая конференция (Орел 25-28 ноября 2010г) под общ. Ред проф. Е.В.Сибирской. – Орел: ООО ПФ «Картуш», 2010. – 276 с. (221-224)	0,2 0,1	Большакова Л.С., Пугачева Т.В., Бычкова Е.А.
33.	Сравнительная оценка технологических свойств инулиновых гелей (статья)	Печ.	Управление инновациями в торговле и общественном питании. Международная научно-практическая конференция (Орел 25-28 ноября 2010г) под общ. Ред проф. Е.В.Сибирской. – Орел: ООО ПФ «Картуш», 2010. – 276 с. (224-227)	0,2 0,1	Меркулова Е.Г., Мрыхин Н.Ю., Пугачева Т.В.
34.	Использование кальцинированного творога в технологии рубленых изделий из мяса птицы (статья)	Печ.	Управление инновациями в торговле и общественном питании. Международная научно-практическая конференция (Орел 25-28 ноября 2010г) под общ. Ред проф. Е.В.Сибирской. – Орел: ООО ПФ «Картуш», 2010. – 276 с. (227-231)	0,2 0,1	Меркулова Е.Г., Мрыхин Н.Ю., Пугачева Т.В.
35.	Использование инулина и янтарной кислоты в технологии пищевой продукции функционального назначения (статья)	Печ.	Инновационные процессы в развитии сферы общественного питания: сб. материалов Межрегион. науч. практ. конф / науч ред. Ю.Л. Александров; Красноярский государственный торгово-экономический институт. – Красноярск, 2011. 236 с. (156-158)	0,3 0,1	Меркулова Е.Г., Бурцева Е.В., Мрыхин Н.Ю.
36.	Разработка технологии новых мучных кондитерских изделий функционального назначения и расширение их ассортимента (статья)	Печ.	Вопросы здорового и диетического питания №8 2011 с. 30-33	0,6 0,2	Меркулова Е.Г., Зубцов Ю.Н., Извекова Е.В.
37.	О возможности применения янтарной кислоты как профилактической добавки в технологии ржаного хлеба для больных сахарным диабетом (статья)	Печ.	Вопросы здорового и диетического питания №8 2011 с. 22-23	0,4 0,3	Зубцов Ю.Н., Меркулова Е.Г., Извекова Е.В.

1	2	3	4	5	6
38.	Разработка безотходной технологии продуктов функционального назначения (глава монографии)	Печ.	Товароведно-технологические проблемы качества потребительских товаров: монография / под общ. ред. И.Г. Паршутинной. – Орел: Издательство ОрелГИЭТ, 2011 – 256 с.	<u>1,58</u> 1,0	Меркулова Е.Г.
39.	Расширение ассортимента рыбных фаршевых продуктов функционального назначения (тезисы)	Печ.	Проблеми гігієни і технології харчування. Сучасні тенденції і перспективи розвитку. [Текст] : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, [Донецьк], 19-20 квіт.2012р./ М-во освіти і науки, молоді та спорту [та ін.]: редкол: Садеков А.А. (голова орг. ком.) [та ін.], – Донецьк: [вид-во Донецьк нац.ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського], – 2012. – 226 с. (с.93-95)	<u>0,14</u> 0,1	Меркулова Е.Г.
40.	Разработка технологии творожного продукта функционального назначения (тезисы)	Печ.	Проблеми гігієни і технології харчування. Сучасні тенденції і перспективи розвитку. [Текст] : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, [Донецьк], 19-20 квіт.2012р./ М-во освіти і науки, молоді та спорту [та ін.]: редкол: Садеков А.А. (голова орг. ком.) [та ін.], – Донецьк: [вид-во Донецьк нац.ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського], – 2012. – 226 с. (с.95-97)	<u>0,14</u> 0,1	Меркулова Е.Г.
41.	Разработка рецептур пряников с применением нетрадиционного сырья (тезисы)	Печ.	Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26-27 апреля 2012г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А.В. Акулич. – Могилев, 2012. – 264 с. (203)	0,1	
42.	Организация питания с учетом гигиенических особенностей различных контингентов (статья)	Печ.	Направление развития технологии, организации и гигиены питания в современных условиях: Сб. материалов Междунар. научно-практ. конф. / науч. ред. Ю.Н. Зубцов; Орловский государственный институт экономики и торговли. – Орел: ОООПФ «Картуш», Издательство ОрелГИЭТ, 2012. – 255с. (47-53)	<u>0,8</u> 0,4	Извекова Е.В.
43.	Разработка технологии творожных изделий обогащенных пищевыми волокнами (тезисы)	Печ.	Направление развития технологии, организации и гигиены питания в современных условиях: Сб. материалов Междунар. научно-практ. конф. / науч. ред. Ю.Н. Зубцов; Орловский государственный институт экономики и торговли. – Орел: ОООПФ «Картуш», Издательство ОрелГИЭТ, 2012. – 255с. (49-51)	<u>0,1</u> 0,07	Пахомова Е.В.
44.	Совершенствование технологии рыбных фаршевых изделий с применением добавок на основе растительного сырья (статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов 2012. – № 3 (11). – С.44-49	<u>0,5</u> 0,2	Извекова Е.В., Меркулова Е.Г.
45.	Использование фолиевой кислоты как функционального компонента в оптимизации питания беременных женщин (статья)	Печ.	Вестник ОрелГИЭТ 2012. – №4(22). – С. 19-24	<u>0,4</u> 0,1	Извекова Е.В., Зубцов Ю.Н.

1	2	3	4	5	6
46.	Изучение технологических свойств продуктов, получаемых из морских водорослей (статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов 2013. – № 5 (22). – С.25-30	<u>0,5</u> 0,2	Корячкина С.Я., Холодова Е.Н.
47.	Совершенствование технологии творога с пробиотическими свойствами (статья)		Вестник ОрелГИЭТ 2013. – №4(32). – С. 21-26	<u>0,5</u> 0,2	Меркулова Е.Г., Извекова Е.В.
48.	Значимость предконцепционной диетологической подготовки к беременности (тезисы)	Печ.	Проблемы и приоритетные направления развития технологии, организации и гигиены питания: Сб. материалов III Междунар. научно-практ. конф. молодых ученых 25 апреля 2013г. / науч. ред. Ю.Н. Зубцов; Орловский государственный институт экономики и торговли. – Орел: ОООПФ «Картуш», Издательство ОрелГИЭТ, 2013. – 255с. (60)	<u>0,1</u> 0,05	Извекова Е.В., Сидорова Е.С., Артюхова Н.Н.
49.	Гигиенические характеристики пищевого статуса беременных женщин города Орла до и после коррекции (тезисы)	Печ.	Наука и о питании: технологии, оборудование и безопасность пищевых продуктов: Сб. материалов междунаучно-практ. Конф. / под ред. Ф.Я. Рудика. – Саратов: ИЦ «Наука», 2013. – 230 с. (69-71)	<u>0,1</u> 0,05	Извекова Е.В., Зубцов Ю.Н., Меркулова Е.Г.
50.	Разработка технологии фаршевых изделий из мяса птицы с инулином (тезисы)	Эл.	Потребительский рынок: качество и безопасность Сб. материалов VII Междунар. научно-практ. интернет-конф. 16-17 декабря 2013г	<u>0,1</u> 0,05	Меркулова Е.Г.
51.	Применение нетрадиционного сырья в технологиях бисквитного полуфабриката (тезисы)	Эл.	Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: Сб. материалов III Междунар. научно-практ. интернет-конф. 15.11.2013 – 15.12.2013г	<u>0,1</u> 0,05	Корячкина С.Я.
52.	Разработка технологии кексовых и песочных изделий пониженной энергетической ценности (тезисы)	Эл.	Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: Сб. материалов III Междунар. научно-практ. интернет-конф. 15.11.2013 – 15.12.2013г	<u>0,1</u> 0,05	Корячкина С.Я.
<b>б) авторские свидетельства, дипломы, патенты, лицензии</b>					
53.	Состав для приготовления ржано-отрубного хлеба	-	Патент № 2289250. Бюл. № 35 от 20.12.06	<u>0,2</u> 0,1	Корячкина С.Я.
<b>в) учебно-методические работы</b>					
54.	Учебный комплекс по дисциплине «Основы технологии и организации в общественном питании» для специальности 060808 «Экономика и управление на предприятии» (учебно-методическое пособие)	Печ.	Орел, изд-во ОрелГИЭТ, 2007. – 31 с.	<u>1,6</u>	
55.	Руководство по выполнению самостоятельной работы для специальности 060800 «Экономика и управление на предприятии» (руководство)	Печ.	Орел, изд-во ОрелГИЭТ, 2008. – 21с.	<u>0,5</u>	

1	2	3	4	5	6
56.	Указания по выполнению лабораторных работ (практикум) по дисциплине «Пищевая химия» для специальности 260505 «Технология детского и функционального питания» (руководство)	Печ.	Орел, изд-во ОрелГИЭТ, 2010. – 52с.	<u>3,1</u>	
57.	Современные ресторанные технологии (курс лекций) для специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» (учебно-методическое пособие)	Печ.	Учебно-методическое пособие Орел: ООО ПФ «Картуш» издательство ОГИЭТ. – 2011. – 94 с.	<u>6,3</u> 5,3	Зубцов Ю.Н.
58.	Сборник организационно-методических материалов по обеспечению практик для специальностей 260501 «Технология продуктов общественного питания», 100101 «Сервис», 260505 «Технология детского и функционального питания» (учебно-методическое пособие)	Печ.	Учебно-методическое пособие Орел: ООО ПФ «Картуш» издательство ОГИЭТ. – 2011. – 86 с.	<u>5,2</u> 1,0	Меркулова Е.Г., Зубцов Ю.Н., Извекова Е.В. и др.
59.	«Основы технологии и организации предприятий общественного питания: практикум» для специальности 060800 Экономика и управление на предприятии (учебно-методическое пособие)	Печ.	Учебно-методическое пособие Орел: ООО ПФ «Картуш» издательство ОГИЭТ. – 2012 – 146 с.	<u>6,8</u> 4,0	Меркулова Е.Г.
60.	«Разработка организационно-технологической модели предприятий сервиса» для специальности 100101 «Сервис» (учебно-методическое пособие)	Печ.	Учебно-методическое пособие Орел: ООО ПФ «Картуш» издательство ОГИЭТ. – 2012 – 183 с.	<u>11,5</u> 1,0	Извекова Е.В., Зубцов Ю.Н., Мрыхина Е.Б., Меркулова Е.Г.
61.	«Современные методы исследования пищевых продуктов» (учебно-методическое пособие)	Печ.	Учебно-методическое пособие Орел: ООО ПФ «Картуш» издательство ОГИЭТ. – 2013 – 146 с.	<u>1,0</u> 0,5	Жучков А.А., Подкопаева З.П.

Сонскатель

О.Л. Ладнова

Список верен:

Заведующий кафедрой

Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, д.т.н., профессор

С.Я. Корячкина

Ученый секретарь Ученого совета

К.В. Подмастерьев