

**СПИСОК**  
**научных и учебно-методических работ**  
**Лазаревой Татьяны Николаевны**

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л. или с.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
<b>а) научные работы</b>					
1	Исследование влияния различных видов инулина и олигофруктозы на качественные показатели пены, полученной из яично-сахарной смеси, для бисквитного полуфабриката (статья)	Печ.	Материалы международной конференции «Формирование инновационной системы экономики и образования в условиях глобализации». Часть 1. – Воронеж: Научная книга, 2008 г.	0,3/0,1	Корячкина С.Я., Дементьева Т.Н.
2	К вопросу совершенствования рецептуры бисквитного полуфабриката (тезисы)	Печ.	Тезисы докладов I Всероссийской конференции студентов и аспирантов «Пищевые продукты и здоровье человека», Кемерово, 2008.	0,12/0,06	Дементьева Т.Н.
3	Разработка способа повышения качества пены, полученной из яично-сахарной смеси для бисквитного полуфабриката (тезисы)	Печ.	Сборник научных трудов по материалам Международной научно-практической конференции «Современные проблемы и пути их решения в науке, транспорте, производстве и образовании' 2008». Том 5. Технические науки. – Одесса: Черноморье, 2008.	0,12/0,06	Корячкина С.Я.
4	К вопросу совершенствования пищевой ценности бисквитного полуфабриката (статья)	Печ.	Материалы международной научно-практической интернет-конференции «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России», 15 мая-15 июня 2008, Орел: ОрелГТУ	0,3/0,1	Корячкина С.Я., Дементьева Т.Н.

1	2	3	4	5	6
5	Выявление путей повышения качества бисквитного полуфабриката (тезисы)	Печ.	Сборник тезисов докладов X Международной конференции молодых ученых «Пищевые технологии и биотехнологии» (г. Казань, 12-15 мая 2009 г.). – Казань: Издательство «Отечество», 2009.	0,1/0,05	Корячкина С.Я.
6	Разработка технологии бисквитного полуфабриката функционального назначения (тезисы)	Печ.	Сборник тезисов докладов X Международной конференции молодых ученых «Пищевые технологии и биотехнологии» (г. Казань, 12-15 мая 2009 г.). – Казань: Издательство «Отечество», 2009.	0,1/0,05	Корячкина С.Я.
7	Исследование влияния технологических параметров получения геля инулина на качественные показатели пены и полуфабрикатов бисквитных (тезисы)	Печ.	Международная научно-практическая конференция «Перспективные инновации в науке образовании производстве и транспорте – 2009», Одесса: Черноморье	0,12/0,06	Корячкина С.Я.
8	Способ замедления черствения бисквитных полуфабрикатов (тезисы)	Печ	Международная научно-практическая конференция «Хлебобулочные кондитерские и макаронные изделия XXI века» / КубГТУ. – Краснодар, 2009	0,1/0,05	Корячкина С.Я.
9	Исследование влияния инулина и олигофруктозы на сохранение свежести бисквитных полуфабрикатов в процессе хранения (статья)	Печ	Материалы IV Международной научно-практической конференции «Низкотемпературные и пищевые технологии в XXI веке», Санкт-Петербург, 2009	0,12/0,06	Корячкина С.Я.
10	Бисквитные полуфабрикаты функционального назначения с инулином (статья)	Печ	Международная конференция «Функциональные продукты питания: гигиенические аспекты и безопасность», Кубанский государственный аграрный университет, Краснодар, 9 - 13 ноября 2009	0,38/0,13	Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.

1	2	3	4	5	6
11	Исследование влияния олигофруктозы на качество бисквитных полуфабрикатов (тезисы)	Печ	Материалы V международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг», декабрь 8-9, 2009 – Орел: ОрелГТУ.	0,12/0,06	Корячкина С.Я.
12	Разработка инновационной технологии бисквитного полуфабриката с инулином (тезисы)	Печ	II Международная научно-практическая конференция «Инновационные технологии в пищевой промышленности», Пятигорск, 2009	0,18/0,09	Корячкина С.Я.
13	Использование инулина для придания бисквитным полуфабрикатам функциональных свойств (тезисы)	Печ	Материалы межрегиональной научно-практической конференции 25 декабря 2009 года «Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг» – Киров: ГОУ ВПО Кировская государственная медицинская академия, 2009.	0,12/0,06	Корячкина С.Я.
14	Оценка влияния различных марок инулина и олигофруктозы на изменение показателей бисквитной пены (тезисы)	Печ	Сб. науч. тр. XI Межрегион. науч.-практ. конф. «Современное хлебопекарное производство: перспективы развития» (Екатеринбург, 17 февраля 2010 г.) / М-во сельского хозяйства и продовольствия Свердловской области; Администрация города Екатеринбурга; Уральская торгово-промышленная палата; Урал. гос. экон. ун-т. – Екатеринбург: Издательство Урал. гос. экон. ун-та, 2010.	0,31/0,15	Корячкина С.Я.
15	Влияние замены сахара-песка олигофруктозой на изменение реологических показателей бисквитного теста (статья)	Печ	Сборник материалов второй научно-практической конференции и выставки с международным участием «Управление реологическими свойствами пищевых продуктов», научная конференция молодых ученых и специалистов / Отв. ред. д.т.н. Мачихин С.А. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2010.	0,25/0,08	Корячкина С.Я., Корячкин В.П.

1	2	3	4	5	6
16	Разработка технологии бисквитного полуфабриката функционального назначения (статья)	Печ	Хлебопродукты. – 2010. – № 12	0,25/0,08	Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.
17	Применение пищевых волокон Beneo™ Synergy для производства бисквитных полуфабрикатов функционального назначения (статья)	Печ	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2010. – № 1	0,62/0,31	Матвеева Т.В.
18	Оценка влияния различных марок инулина и олигофруктозы на изменение показателей бисквитной пены (статья)	Печ	Сборник научных трудов XI Межрегиональной научно-практической конференции «Современное хлебопекарное производство: перспективы развития» (Екатеринбург, 17 февраля 2010 г.) / М-во сельского хозяйства и продовольствия Свердловской области; Администрация города Екатеринбурга; Уральская торгово-промышленная палата; Урал. гос. экон. ун-т. – Екатеринбург: Издательство Урал. гос. экон. ун-та, 2010.	0,31/0,15	Корячкина С.Я.
19	Обоснование применения инулина и олигофруктозы для снижения количества сахара и меланжа в рецептуре бисквитного полуфабриката (статья)	Печ	III Международная (заочная) научно-практическая конференция молодых ученых «Инновационные тенденции развития Российской науки», 23-28 марта 2010 года, Красноярск	0,31/0,15	Корячкина С.Я.
20	Использование сиропа олигофруктозы для повышения качества бисквита (тезисы)	Печ	V Всероссийская научно-практическая конференция «Качество продукции, технологий и образования», 2010 г., г. Магнитогорск, Россия.	0,25/0,125	Корячкина С.Я.

1	2	3	4	5	6
21	Реологические характеристики бисквитного теста пониженной сахароёмкости (тезисы)	Печ	Материалы VII-й Международной научной конференции студентов и аспирантов «Техника и технологии пищевых производств», Могилевский государственный университет продовольствия, 2010 г.	0,12/0,04	Корячкин В.П., Корячкина С.Я.
22	Новое перспективное сырьё для создания бисквита функционального назначения (тезисы)	Печ	Сборник тезисов докладов XI Международной конференции молодых ученых «Пищевые технологии и биотехнологии» (г. Казань, 13–16 апреля 2010 г.). Т. 2. – Казань: Издательство «Отечество», 2010	0,06/0,02	Матвеева Т.В., Корячкина С.Я.
23	Использование сиропа клевера в технологии бисквитного полуфабриката (тезисы)	Печ	Сборник тезисов докладов XI Международной конференции молодых ученых «Пищевые технологии и биотехнологии» (г. Казань, 13–16 апреля 2010 г.). Т. 1. – Казань: Издательство «Отечество», 2010	0,06/0,02	Матвеева Т.В., Корячкина С.Я.
24	Оценка влияния обогащенного инулина Beneo Synergy1 на реологические характеристики бисквитного теста (тезисы)	Печ	Материалы II Международной научно-технической конференции «Новое в технике и технологии пищевых производств». – Воронеж: ВГТА, 2010	0,25/0,06	Матвеева Т.В., Корячкина С.Я., Корячкин В.П.
25	Исследование влияния инулина на качество пшеничной муки (тезисы)	Печ	Материалы II международной научно-практической интернет-конференции «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России», 15 октября-15 ноября 2010, Орел: ОрелГТУ	0,31/0,1	Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.
26	Использование олигофруктозы и инулина при производстве бисквитных полуфабрикатов (глава монографии)	Печ	Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий: коллективная монография / под ред. С.Я. Корячкиной. – Орёл: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011	0,88/0,44	Корячкина С.Я.

1	2	3	4	5	6
27	Применение фитопорошков и фитосиропов при производстве бисквитного полуфабриката (глава монографии)	Печ	Совершенствование технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения: коллективная монография / под ред. С.Я. Корячкиной. – Орёл: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011	0,69/0,23	Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.
28	Применение фитосиропа в технологии бисквитного полуфабриката (статья)	Печ	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2011. – № 6	0,63/0,21	Матвеева Т.В., Корячкина С.Я.
29	Повышение антиоксидантной активности бисквитных полуфабрикатов (статья)	Печ	Хлебобулочные изделия. – 2011. – № 8	0,25/0,08	Матвеева Т.В., Корячкина С.Я.
30	Способ повышения антиоксидантной активности бисквитного полуфабриката (тезисы)	Печ	IV Всероссийская заочная, научно-практическая конференция учёных и аспирантов «Региональный рынок потребительских товаров: особенности и перспективы развития, формирование конкуренции, качество и безопасность товаров и услуг», 5 апреля 2011 г. – Тюмень: ТюмГНГУ, 2011	0,18/0,06	Матвеева Т.В., Корячкина С.Я.
31	Влияние клевера лугового на качество бисквитных полуфабрикатов (тезисы)	Печ	Международная научно-практическая интернет-конференция профессорско-преподавательского состава, аспирантов и студентов высших учебных заведений «Инновационные технологии: приоритетные направления развития», 12-14 апреля 2011 г. – Белгород: БУПК, 2011	0,3/0,1	Матвеева Т.В., Корячкина С.Я.

1	2	3	4	5	6
32	Разработка технологии бисквитного полуфабриката функционального назначения (диссертация)	Рукоп.	Диссертация ... канд. техн. наук: 05.18.01. – Орел: Госуниверситет–УНПК, 2012	273 с.	
33	Разработка технологии бисквитного полуфабриката функционального назначения (автореферат диссертации)	Печ.	Автореферат дисс. ... канд. техн. наук: 05.18.01. - Орел: Госуниверситет–УНПК, 2012	20 с.	
34	Применение сиропа олигофруктозы в технологии бисквитного полуфабриката (статья)	Печ	Хлебопродукты. – 2012. – № 2	0,38/0,125	Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.
35	Использование фитопорошка для создания бисквитного полуфабриката с повышенным содержанием антиоксидантов (статья)	Печ	Хлебопродукты. – 2012. – № 8	0,38/0,1	Корячкина С.Я., Матвеева Т.В., Николаева М.А.
36	Способ повышения антиоксидантной активности бисквитов (статья)	Печ	Товаровед продовольственных товаров. – 2012. – № 8	0,38/0,1	Корячкина С.Я., Матвеева Т.В., Николаева М.А.
<b>б) авторские свидетельства</b>					
37	Полуфабрикаты бисквитные функционального назначения		ТУ 9134-251-02069036-2009, ТИ ТУ 9134-251-02069036 Санитарно-эпидемиологическое заключение № 57.01.01.000.Т.000160.04.09 от 07.04.2009 г.		Корячкина С.Я.
38	Состав теста для производства бисквитного полуфабриката		Патент № 2467576 МПК А21D13/08 (2006.01) РФ Заявл. 13.04.2011 Оpubл. 27.11.2012		Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.


1	2	3	4	5	6
39	Состав теста для производства бисквитного полуфабриката		Патент № 2467577 МПК A21D13/08 (2006.01) РФ Заявл. 13.04.2011 Опубл. 27.11.2012		Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.

Соискатель

  
Т.Н. Лазарева

Список верен:

Заведующая кафедрой «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

  
С.Я. Корячкина

Ученый секретарь Ученого совета

  
К.В. Подмастерьев

02.12.2013