

**СПИСОК**  
**научных и учебно-методических работ**  
**ОСИПОВОЙ ГАЛИНЫ АЛЕКСАНДРОВНЫ**

Общее количество трудов до 1 января 2009 г., из них:  
 научных работ - 79;  
 учебно-методических работ - 9.

**Работы, опубликованные в период с 1 января 2009 г. по настоящее время**

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л. или с.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
<b>Научные работы</b>					
1.	Использование комплексной добавки в производстве макаронных изделий с целью повышения пищевой ценности (тезисы)	печ.	Материалы Второй Всероссийской научно-практической конференции «Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания», 24 октября 2008г. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2009. – С. 173-176.	0,25	
2.	Реологические свойства макаронного теста с белковыми добавками (статья)	печ.	Хлебопродукты, 2009. - № 4. – С. 44-45.	0,125/0,04	В.П. Корячкин, С.Я. Корячкина, А.Н. Волчков
3.	Разработка способа повышения качества хлебопекарной муки для макаронного производства (тезисы)	печ.	Сборник материалов международной научно-практической Интернет-конференции «Перспективные инновации в науке, образовании, производстве и транспорте '2009», 15-30 июня 2009 г. – Одесса: Черноморье, 2009. – С. 37-40	0,25	

1	2	3	4	5	6
4.	Применение улучшителей муки пшеничной хлебопекарной при производстве макаронных изделий (статья)	печ.	Материалы V общероссийской научной конференции «Актуальные проблемы науки и образования», 13-15 мая 2009 г., г. Москва, РАЕ // Фундаментальные исследования, 2009. - № 5. – С. 60-61.	0,125	
5.	Способ производства зерновых макаронных изделий (тезисы)	печ.	Материалы III Международной научно-практической конференции «Инновационные технологии и оборудование для пищевой промышленности (приоритеты развития)», 22-24 сентября 2009 г. – Воронеж: ВГТА, 2009. – С. 130-132.	0,2/0,1	С.Я. Корякина
6.	Биологическая ценность макаронных изделий с белковыми добавками (тезисы)	печ.	Материалы Международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века», 17-19 сентября 2009 г. – Краснодар: Изд-во КубГТУ, 2009. – С. 98-100.	0,2	
7.	Влияние улучшителей хлебопекарной муки на реологические свойства макаронного теста (тезисы)	печ.	Материалы III Международной научно-практической конференции «Инновационные направления в пищевых технологиях (инновационные технологии в пищевой промышленности)», 29-30 октября 2009 г. – Пятигорск: РИА-КМВ, 2009. – С. 54-57.	0,25	

1	2	3	4	5	6
8.	Аскорбиновая кислота как улучшитель хлебопекарной муки для макаронного производства	печ.	Материалы V Международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг», 8-9 декабря 2009 г. – Орел: Изд-во ОрелГТУ, 2009. – С. 93-97.	0,3	
9.	Влияние улучшителей хлебопекарной муки на качество макаронных изделий (статья)	печ.	Хлебопродукты, 2010. - № 1. – С. 41-43.	0,2/0,1	С.Я. Корячкина
10.	Способ улучшения качества пшеничной хлебопекарной муки для макаронного производства	печ.	Хлебопродукты. – 2010. - № 11. – С. 49-51	0,2/0,1	С.Я. Корячкина
11.	Влияние улучшителя Pastazym на свойства клейковинных белков пшеничной муки и качество макаронных изделий (статья)	печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов, 2010. - № 1. – С. 26-29	0,25	
12.	Исследование процесса сушки макаронных изделий с добавками (тезисы)	печ.	II Международная научно-техническая конференция «Новое в технике и технологии пищевых производств», 30.06-02.07.2010 г. - Воронеж: ВГТА, 2010. – С. 159-163	0,3/0,15	Корячкина С.Я., Зоткина У.В.
13.	Анализ сушки нетрадиционных макаронных изделий (статья)	печ.	Хлебопродукты. – 2011. - № 3. – С. 47-49	0,2	

1	2	3	4	5	6
14.	Использование сборов лекарственных растений при производстве макаронных изделий (статья)	печ.	Фундаментальные исследования, 2010. - № 12. - С. 127-135	0,56/0,4	Корякина С.Я.
15.	Исследование процесса сушки макаронных изделий с нетрадиционными добавками (тезисы)	печ.	IV Международная научно-практическая конференция «Инновационные направления в пищевых технологиях», 19-22.10. 2010 г. - Пятигорск, 2010. - С. 169-170	0,125	
16.	Использование лекарственных растений при производстве макаронных изделий специального назначения (тезисы)	эл. ресурс	II Международная научно-практическая интернет-конференция "Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России", 15 октября - 15 ноября 2010 г. - Орел: ОрелГТУ, 2010.	0,2/0,1	Коргина Т.В.
17.	Способы повышения биологической ценности макаронных изделий (монография)	печ.	Орел: Полиграфический центр ИП Киселев, 2010. - 158 с.	9,9/5,5	Корякина С.Я., Волчков А.Н.
18.	Влияние аскорбиновой кислоты на качество макаронных изделий (тезисы)	эл. ресурс	II Международная научно-практическая интернет-конференция "Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России", 15 октября - 15 ноября 2010 г. - Орел: ОрелГТУ, 2010.	0,25/0,2	Лукьянчикова Н.

1	2	3	4	5	6
19.	Анализ процесса сушки макаронных изделий с добавками и из нетрадиционного сырья (статья)	печ.	Технология и товаро-ведение инновационных пищевых продуктов, 2010. - № 4. - С. 12-19	0,5	
20.	Новое в технологии макаронных изделий (статья)	печ.	Технология и товаро-ведение инновационных пищевых продуктов, 2010. - № 5. - С. 51-57	0,44	
21.	Использование комплексной добавки, состоящей из гороховой муки, морковной пасты и кефира, в производстве макаронных изделий (статья)	печ.	Технология и товаро-ведение инновационных пищевых продуктов, 2011. - №1. - С. 3-11	0,56/0,4	Коргина Т.В.
22.	Использование продуктов переработки овса в производстве макаронных изделий (статья)	печ.	Технология и товаро-ведение инновационных пищевых продуктов, 2011. - № 2. - С. 23-30	0,5	
23.	Анализ процесса сушки нетрадиционных макаронных изделий (тезисы)	печ.	Четвертая Международная научно-практическая конференция «Современные энерго-сберегающие тепловые технологии (сушка и термовлажностная обработка материалов) СЭТТ – 2011», 20-23 сентября 2011 г. – Москва: ФГОУ ВПО МГАУ имени В.П. Горячкина, 2011. - С. 17-22	0,375	

1	2	3	4	5	6
24.	Анализ химического состава зерновых макаронных изделий (тезисы)	эл. ресурс	IV Международная Интернет-конференция "Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма", 2011 г. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011.	0,3	
25.	Анализ химического состава нетрадиционных макаронных изделий (тезисы)	эл. ресурс	Четвертая Всероссийская заочная научно-практическая конференция учёных и аспирантов «Региональный рынок потребительских товаров: особенности и перспективы развития, формирование конкуренции, качество и безопасность товаров и услуг». – Тюмень: ТюмГНГУ, 2011.	0,3/0,2	Коргина Т.В.
26.	Использование комплексной добавки в производстве макаронных изделий (статья)	печ.	Хлебопродукты, 2011. - № 8. - С. 47-49	0,2	
27.	Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (коллективная монография)	печ.	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011. – 265 с.	16,6/2,6	Корякина С.Я., Березина Н.А., Гончаров Ю.В. и др.
28.	Исследование содержания основных пищевых веществ в составе зерновых макаронных изделий (статья)	печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов, 2011. - № 4. – С. 12-17	0,375/0,275	Хмелева Е.В.

1	2	3	4	5	6
29.	Способы повышения качества и пищевой ценности макаронных изделий (статья)	печ.	II Международная научно-практическая конференция «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века», 22-24.09.2011. – Краснодар: КубГТУ, 2011. – С. 27-30	0,25/0,15	Корякина С.Я.
30.	Совершенствование технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения (коллективная монография)	печ.	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011. – 262 с.	16,4/3,2	Корякина С.Я., Хмелева Е.В. и др.
31.	Разработка способа производства обогащенных макаронных изделий (тезисы)	эл. ресурс	VI Международная научно-практическая интернет-конференция "Потребительский рынок: качество, безопасность продовольственных товаров", 14-15.12.2011 г. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011.	0,25/0,15	Коргина Т.В.
32.	Совершенствование технологии макаронных изделий с применением лекарственно-технического сырья (тезисы)	печ.	Материалы V международной научно-практической конференции «Инновационные направления в пищевых технологиях», 26-29 марта 2012 г. – Пятигорск: РИА-КМВ, 2012. – С. 61-64.	0,25/0,15	Коргина Т.В.

1	2	3	4	5	6
33.	Разработка новых видов макаронных изделий, обладающих антиоксидантной активностью (тезисы)	печ.	Материалы II международной научно-практической конференции «Направления развития технологии, организации и гигиены питания в современных условиях», 21-22 мая 2012 г. – Орел: изд-во ОрелГИЭТ, 2012. – С. 100-102.	0,2/0,1	Коргина Т.В., Жугина А.Е.
34.	Влияние лекарственного растительного сырья на реологические показатели макаронного теста (тезисы)	печ.	Материалы третьей научно-практической конференции с международным участием «Управление реологическими свойствами пищевых продуктов» 15-16 ноября 2012 г. – М.: изд-во МГУПП, 2012. – С. 329-334	0,3/0,1	Коргина Т.В., Жугина А.Е.
35.	Применение бобовых культур в технологии зерновых макаронных изделий повышенной биологической ценности (тезисы)	печ.	1-ая Международная научно-техническая конференция «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем», 01-15.12. 2012 г. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2012. – С. 246-253	0,5/0,25	Пригарина О.М., Пожаркина Е.С.
36.	Использование лекарственного растительного сырья в пищевой промышленности (тезисы)	печ.	1-ая Международная научно-техническая конференция «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем», 01-15.12. 2012 г. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2012. – С. 193-197	0,3/0,15	Коргина Т.В., Сечина Д.С.



1	2	3	4	5	6
37.	Использование липолитических ферментов с целью повышения качества хлебопекарной муки для макаронного производства» (тезисы)	печ.	1-ая Международная научно-техническая конференция «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем», 01-15.12.2012 г. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2012. – С. 253-259	0,44/0,2	Жугина А.Е., Марехина М.
38.	Теоретическое и экспериментальное обоснование разработки новых видов макаронных изделий повышенной пищевой ценности (монография)	печ.	Орел : ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2013. – 299 с.	18,7	
39.	Использование картофельного сока в производстве макаронных изделий (статья)	печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов, 2013. - № 5. – С. 13-20	0,5/0,3	Жугина А.Е., Марехина М.В.
40.	Разработка способа повышения качества макаронных изделий из хлебопекарной муки (статья)	печ.	Хлебопродукты, в печати		Жугина А.Е., Марехина М.В.
41.	Использование «Ламинара» при производстве макаронных изделий (статья)	печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов, 2013. - № 5. – С. 37-43	0,44/0,3	Мосолова Т.Л.
42.	Использование «Кальцемарина» при производстве макаронных изделий (тезисы)	печ.	VII Международная научно-практическая интернет-конференция "Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров", 16-17.12.2013 г. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011, в печати		Навоян Э.А.

1	2	3	4	5	6
43.	Расширение ассортимента макаронных изделий с использованием лекарственного растительного сырья (статья)	печ.	Хлебопродукты, в печати		Сечина Д.С., Коргина Т.В.
44.	Новые виды макаронных изделий с использованием лекарственного растительного сырья (статья)	печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов, в печати		Сечина Д.С., Коргина Т.В.
45.	Совершенствование технологии зерновых макаронных изделий повышенной биологической ценности путем применения муки гороховой и чечевичной (тезисы)	эл. ресурс	III Международная научно-практическая интернет-конференция "Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России", 15 ноября – 15 декабря 2013 г. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2013, в печати		Пригарина О.М., Пожаркина Е.С.
46.	Влияние совместного использования ферментного препарата Liporan® F и картофельного сока как источника липоксигеназы на качество макаронных изделий их муки пшеничной хлебопекарной (тезисы)	печ.	VII Международная научно-практическая интернет-конференция "Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров", 16-17.12.2013 г. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011, в печати		Жугина А.Е.

1	2	3	4	5	6
47.	Разработка макаронных изделий, обладающих антиоксидантными свойствами (тезисы)	Эл. ресурс	VII Международная научно-практическая интернет-конференция "Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров", 16-17.12.2013 г. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011. – С.		Коргина Т.В.
<b>Патенты</b>					
48.	Патент 2346467 Российская Федерация МПК А23L 1/16 Способ производства макаронных изделий	печ.	№ 2007136700; заявл. 03.10.07; опубл. 20.02.09, Бюл. № 5. – 3 с.:ил.	0,2/0,07	С.Я. Корячкина, А.Н. Волчков
49.	Патент 2358453 Российская Федерация МПК А23L 1/16 Способ производства макаронных изделий	печ.	№ 2008103888; заявл. 01.02.08; опубл. 20.06.09, Бюл. № 17. – 8 с.:ил.	0,5	
50.	Патент 2366438 Российская Федерация МПК А21D 13/08 Состав теста для производства бисквитного полуфабриката	печ.	№ 2007136701; заявл. 03.10.07; опубл. 20.02.09, Бюл. № 5. – 5 с.:ил.	0,3/0,08	Матвеева Т.В., Корячкина С.Я., Ковалева А.В.
51.	Патент 2369268 Российская Федерация МПК А23L 1/16 Состав теста для производства макаронных изделий	печ.	№ 2008121284; заявл. 27.05.08; опубл. 10.10.09, Бюл. № 28. – 4 с.:ил.	0,25/0,1	Корячкина С.Я., Волчков А.Н.
52.	Патент 2449542 Российская Федерация МПК А23L 1/16 Состав теста для производства кексов	печ.	№ 2010127666; заявл. 05.07.10; опубл. 10.05.12, Бюл. № 1. – 8 с.:ил.	0,5/0,13	Матвеева Т.В., Корячкина С.Я., Ковалева А.В.

1	2	3	4	5	6
53.	Патент 2462046 Российская Федерация МПК А23L 1/16 Состав теста для производства макаронных изделий	печ.	№ 2011112756; заявл. 01.04.11; опубл. 27.09.12, Бюл. № 27. – 6 с.:ил.	0,375/0,2	Коргина Т.В.
54.	Патент 2464812 Российская Федерация МПК А23L 1/16 Состав теста для производства макаронных изделий из хлебопекарной муки	печ.	№ 2011114084; заявл. 11.04.11; опубл. 27.10.12, Бюл. № 30. – 6 с.:ил.	0,375/0,2	Корякина С.Я.
55.	Патент 2466563 Российская Федерация МПК А23L 1/16 Состав теста для производства макаронных изделий	печ.	№ 2011114081; заявл. 11.04.11; опубл. 20.11.12, Бюл. № 32. – 6 с.:ил.	0,375	
<b>Учебно-методические работы</b>					
56.	Проектирование предприятий макаронной промышленности: конспек лекций, ч. 2 (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2009. – 126 с.	7,9	
57.	Технология макаронного производства: учебное пособие (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2009. – 152 с.	9,6	
58.	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий: методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ФГБОУ ВПО «Госунiversитет УНПК», 2011. – 35 с.	2,2/0,8	Корякина С.Я., Хмельова Е.В.

1	2	3	4	5	6
59.	Физиология питания: методические указания по выполнению лабораторных работ (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011. – 11 с.	0,7	
60.	Исследовательская работа: методические указания по проведению практических занятий (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011. – 22 с.	1,375	
61.	Методы контроля качества зерна: методические указания по проведению практических занятий (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011. – 15 с.	0,94	
62.	Методы контроля качества зерна: методические указания по выполнению лабораторных работ (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011. – 55 с.	3,44	
63.	Методы контроля безопасного хранения и переработки зерна: методические указания по самостоятельной работы студентов (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011. – 20 с.	1,25	

1	2	3	4	5	6
64.	Методы контроля безопасного хранения и переработки зерна: методические указания по выполнению лабораторных работ (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет УНПК», 2011. – 27 с.	1,7	
65.	Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и макаронных изделий. Ч. 1 (учебно-методическая работа)	печ.	В печати	8,125	Корякина С.Я., Березина Н.А.

Соискатель



Г.А. Осипова

Заведующая кафедрой «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств»



С.Я. Корячкина

Ученый секретарь ученого Совета



К.В. Подмастерьев