

**СПИСОК НАУЧНЫХ ТРУДОВ  
РУМЯНЦЕВОЙ ВАЛЕНТИНЫ ВЛАДИМИРОВНЫ**

№ п/п	Наименование	Печатный или на правах рукописи	Издательство, журнал (название, номер, год или номер авторского свидетельства)	Кол-во печатных листов или страниц	Фамилия соавторов
1	2	3	4	5	6
1.	Пастило-мармеладные изделия, включающие пищевую адаптагенную добавку медицинскую (ПАДМ).	Печ.	Тезисы докладов на 1-ой Российской научно-практической конференции «Актуальные проблемы медицинской экологии», Орел, ОГУ, 1998 г. – С. -126. /	0,12	Покровский М.В.
2.	Обогащение пастило-мармеладных изделий легко усвояемым кальцием.	Печ.	Тезисы докладов на 1-ой Российской научно-практической конференции «Актуальные проблемы медицинской экологии», Орел, ОГУ, 1998 г. – С. 119.	0,12	Жукова Л.П.

1	2	3	4	5	6
3.	Имунномодулирующее действия кондитерского изделия типа суфле, содержащего ПАДМ.	Печ.	Тезисы докладов на 1-ой Российской научно-практической конференции «Актуальные проблемы медицинской экологии», Орел, ОГУ, 1998 г. – С. 129.	0,12	Лебедев А.В., Покровский М.В., Корячкина С.Я., Артюшкова Е.Б.
4.	Исследование кардиотропной активности кондитерских изделий типа суфле, содержащих ПАДМ.	Печ.	Тезисы докладов на 1-ой Российской научно-практической конференции «Актуальные проблемы медицинской экологии», Орел, ОГУ, 1998 г. – С. - 132.	0,12	Корячкина С.Я., Покровский М.В., Гладченко М.П.
5.	Исследование хронической токсичности кондитерских изделий типа суфле, содержащих ПАДМ.	Печ.	Тезисы докладов на 1-ой Российской научно-практической конференции «Актуальные проблемы медицинской экологии», Орел, ОГУ, 1998 г. – С. - 131.	0,12	Дожников Н.И., Покровский М.В., Корячкина С.Я.

1	2	3	4	5	6
6.	Способ повышения пищевой ценности пралиновых масс путем введения в них облепихового шрота.	Печ.	Тезисы докладов на 1-ой Российской научно-практической конференции «Актуальные проблемы медицинской экологии», Орел, ОГУ, 1998 г. – С. -135	0,12	Корячкина С.Я.
7.	Кондитерские изделия как немедикаментозные препараты в терапии экологически обусловленных заболеваний	Печ.	Тезисы научно-практической конференции «Продукты питания, пищевые добавки, упаковка: экология производства и переработка отходов». Москва 1998 – С-29	0,24	Корячкина С.Я., Покровский М.В.
8.	Исследования технологии пастильных кондитерских изделий, обогащаемых легкоусвояемым кальцием	Печ.	Тезисы научно-практической конференции «Продукты питания, пищевые добавки, упаковка: экология производства и переработка отходов». Москва 1998, С- 38-40	0,24	Корячкина С.Я., Жукова Л.П.

1	2	3	4	5	6
9.	К вопросу о профилактике йоддефицитных состояний с помощью йодсодержащих кондитерских изделий	Печ.	Тезисы докладов 1-ой Международной научно-практической конференции «Проблемы здорового питания», Орел 1998 – С - 128	0,12	Корячкина С.Я.
10.	Пути решения проблемы обеспечения населения продуктами питания с защитными свойствами	Печ.	Тезисы докладов 1-ой Международной научно-практической конференции «Проблемы здорового питания», Орел 1998 – С -129	0,12	Корячкина С.Я., Покровский М.В.
11.	Хрупкая скорлупа – крепкий организм	Печ.	Тезисы докладов Межвузовской научно-практической конференции «Использование новых технологий и местных источников сырья для получения товаров народного потребления». – Белгород, 1999.– С.- 93.-95	0,24	Корячкина С.Я.

1	2	3	4	5	6
12.	Специальные кондитерские изделия, содержащие пищевые адаптогенные добавки для повышения резистентности организма к неблагоприятным производственным и экологическим факторам	Печ.	Тезисы докладов Межвузовской научно-практической конференции «Использование новых технологий и местных источников сырья для получения товаров народного потребления». – Белгород, 1999.–С. 95	0,12	Корячкина С.Я., Покровский М.В.
13.	Отруби злаков как источник пищевых волокон при производстве желеино-мармелада	Печ.	Тезисы докладов научно-технической конференции «Пища. Экология. Человек.». Москва 1999 – С. - 214	0,12	Корячкина С.Я., Шишкина Е.В.
14.	Яичная скорлупа как дополнительный источник биологически активных веществ для кондитерских изделий	Печ.	Тезисы докладов научно-технической конференции «Пища. Экология. Человек.». Москва 1999, - С. - 215	0,12	Корячкина С.Я.
15.	Пастило-мармеладные изделия, включающие пищевую адаптогенную добавку медицинскую (ПАДМ)	Печ.	Тезисы докладов научно-технической конференции «Пища. Экология. Человек.». Москва 1999, С - 216	0,12	Корячкина С.Я., Покровский М.В.

1	2	3	4	5	6
16.	Мармеладные изделия, содержащие пищевые волокна злаковых культур– радиопротекторы.	Печ.	Тезисы докладов 2–ой Международной научно–практической конференции «Продовольственный рынок и проблемы здорового питания», Орел 1999.– С 71.	0,12	Корячкина С.Я.
17	Применение яичной скорлупы при производстве зефира	Печ.	Журнал «Пищевая промышленность», №6 2000, - С.- 22-23	0,24	Корячкина С.Я.
18	Зефир специального назначения	Печ.	Журнал «Известие ВУЗов. Пищевая технология», № 2-3 2000, - С.- 46-48.	0,36	Корячкина С.Я.
19	Разработка технологии желейного мармелада с применением отрубей злаковых культур	Печ	Тезисы докладов Международной научной конференции «Прогрессивные пищевые технологии - третьему тысячелетию» - Краснодар, 2000 – С. -305-306	0,24	Корячкина С.Я., Шишкина Л.Ю.

1	2	3	4	5	6
20	Влияние рецептурных компонентов и технологических параметров производства зефира на сохранность йода с порошке сухой ламинарии (ПСЛ).	Печ.	Тезисы докладов третьей Международной научной практической конференции, г. Орел, 2000 – С. -21 - 24.	0,36	Корячкина С.Я.
21	Изучение физико-химических свойств жировых композиций пралиновых масс при введение конопляной муки.	Печ.	Тезисы докладов третьей Международной научной практической конференции, г. Орел, 2000 – С. -24 - 25	0,24	Самофалова Л.А.
22	Зефир, содержащий ПЯС профилактический продукт кальциевой недостаточности	Печ.	Тезисы докладов второй Международной научной практической конференции «Актуальные проблемы экологии, экспериментальной и клинической медицины» г. Орел, 2001 - С 88-89.	0,24	Ляшев Ю.Д.

1	2	3	4	5	6
23	Исследование влияния отрубей злаковых культур на технологию желейного мармелада.	Печ.	Журнал «Известие ВУЗов. Пищевая технология», № 5-6 2001, - С.- 40-44..	0,48	Корячкина С.Я.
24	Влияние нетрадиционного сырья на пищевую ценность драже.	Печ.	Журнал «Известие ВУЗов. Пищевая технология», № 5-6 2001, - С.- 56-58.	0,24	Корячкина С.Я.
25	Подварка сахарной свёклы в производстве конфет	Печ.	Тезисы докладов первого Всероссийского конгресса зернопереработчиков и хлебопеков. г.Барнаул, 2001г, - С - 34.	0,12	Корячкина С.Я., Потапова О.Н., Вшивкова Т.И.
26	Применение нетрадиционного сырья при производстве сахарного драже	Печ.	Тез. докл.. Международной научной практической конференции «Актуальные проблемы экологии, экспериментальной и клинической медицины» Екатеринбург, 2001г		

1	2	3	4	5	6
27	Проблемы мониторинга загрязнения сырья и хлебопродуктов тяжелыми металлами	Печ.	Сборник статей. Международной научно-практической конференции «Состояние биосферы и здоровье людей», г.Пенза, 2001г	0,12	Кузнецова Е.А., Мотылева С.М.
28	Получение подварки из сахарной свеклы с использованием молочной сыворотки	Печ.	Тезисы докладов Международной научной практической конференции, «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг» Орел, 2001г., - С -275	0,12	Корячкина С.Я., Потапова О.Н., Вшивкова Т.В.
29	Влияние ржаной муки на реологические характеристики пралиновых масс	Печ.	Тезисы докладов Международной научной практической конференции, «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг» Орел, 2001г., - С -276	0,12	Корячкина С.Я., Потапова О.Н., Бурилина И.П.

1	2	3	4	5	6
30	Влияние подварки из сахарной свеклы на пищевую ценность драже	Печ.	Тезисы докладов Международной научной практической конференции, «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг» Орел, 2001г., - С -277	0,12	Корячкина С.Я., Потапова О.Н.,
31	Влияние пасты сахарной свёклы на качество помадных конфет	Печ.	Сборник трудов «Состояние биосферы и здоровье людей», Киров, 2001г., С.- 69-71.	0,24	Корячкина С.Я. Потапова О.
32	Методическое указание «Курсовое проектирование технологии кондитерского производства».	Печ.	ОрелГТУ 1998г.	2,4 п.л.	
33	Методическое указание «Дипломное проектирование предприятий кондитерской отрасли».	Печ.	ОрелГТУ 1999г	2,4 п.л.	
34	Методические указания к лабораторным работам по «Технологии кондитерского производства»	Печ.	ОрелГТУ 1999г.	2 п.л.	

1	2	3	4	5	6
35	Методические указания для самостоятельной подготовки студентов по курсу «Технология кондитерского производства»	Печ.	ОрелГТУ, 1999	1 п.л.	
36	Единая программа прохождения производственной практики студентами специальности 270300 – «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	Печ.	ОрелГТУ, 2000	2 п.л.	
37	Методические указания по выполнению практических работ студентов по дисциплине «Методы исследования свойств сырья»	Печ.	ОрелГТУ, 2001	1 п.л.	
38	Методические указания по выполнению практических работ студентов по дисциплине «Моделирование и оптимизация технологических процессов производств продуктов питания»	Печ.	ОрелГТУ, 2001	2 п.л.	

Соискатель

Ученый секретарь Совета Орел ГТУ

*Корни*



*В.В. Румянцева*

Румянцева В.В.

Подмастерьев К.В.

23.04.2012