

## СПИСОК

### НАУЧНЫХ И УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКИХ РАБОТ

#### РУМЯНЦЕВОЙ ВАЛЕНТИНЫ ВЛАДИМИРОВНЫ

Общее количество трудов до 2015г, 266 из них:

Научных работ – 220

Патентов – 15, дипломов - 11

Учебно-методических работ - 20

Работы, опубликованные в период с 2012 по настоящее время:

№ п/п	Наименование работы, её вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л или страницах	Соавторы
1	2	3	4	5	6
1	Эффективность нетрадиционного сырья при производстве кондитерских эмульсий (статья)	Печатная	Журнал «Кондитерское производство» - 2012. - №1, С.20-22	0,3/0,2	Румянцева В.В., Гурова А.Ю., Ефремова И.В.
2	Технологические особенности производства бисквитов с применением нетрадиционного сырья (тезисы)	Печатная	III Международная научно-практическая конференция «Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг» 24-25 февраля 2012, ГБОУ ВПО «Кировская государственная медицинская академия», С 48-51	0,3/0,2	Гурова А.Ю., Борисенко Я.А.
3	Применение процессов ферментализации при производстве функциональных зерновых гидролизатов (тезисы)	Печатная	III Международная научно-практическая конференция «Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг» 24-25 февраля 2012, ГБОУ ВПО «Кировская государственная медицинская академия», С 52-53	0,2/0,1	Иванова О.Г.
4	Влияние продуктов переработки овса на кинематическую вязкость вафельного теста (тезисы)	Печатная	III Международная научно-практическая конференция «Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг» 24-25 февраля 2012, ГБОУ ВПО «Кировская государственная медицинская академия», С 54-55	0,2/0,1	Слукина И.А.

1	2	3	4	5	6
5	Совершенствование технологий производства кексов (тезисы)	Печатная	V Международная научно-практическая конференция «Инновационные направления в пищевых технологиях» 26-29 марта 2012, ГБОУ ВПО Пятигорский государственный гуманитарно-технологический университет С. 37-41	0,2/0,1	А.Ю. Гурова, Я. Борисенко
6	Влияние продуктов переработки овса на физико-химические показатели вафельных листов в процессе хранения (тезисы)	Печатная	II-ая Международная конференция «Направления развития технологии, организации и гигиены питания в современных условиях», 21-22 мая, 2012, ОрелГИЭТ, С 56-58	0,2/0,1	Слукина И.А.
7	Влияние нетрадиционного сырья на экономическую эффективность производства мармелада (статья)	Печатная	Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» – 2012. - №4, С 103-112	1,2/0,3	Зометева Г.М., Ковач Н.М.
8	Оптимизация смеси растительных масел для производства мучных кондитерских изделий (статья)	Печатная	Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» – 2012. - №5, С 17-23	0,8/0,4	А.Ю. Гурова
9	Продовольственный рынок. Проблемы регулирования и влияние на качество жизни населения (монография)	Печатная	Глава коллективной монографии изд. Труд, Орел, 2012. с. 287 (С. 162-168)	15,7/3,6	Зомитева Г.М., Артемова Е.Н. Навицкая Е.А., Гурова А.Ю.

1	2	3	4	5	6
10	Прогрессивные технологии производства пастильных масс с применением продуктов биоконверсии (тезисы)	Печатная	I-ая Международная научно-техническая конференция «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем», 1-15 декабря, 2012, Госуниверситет - УНПК, г Орел, С 197-199	0,2/0,1	Шунина Т.В.
11	Применение нетрадиционного сырья при производстве пастильных кондитерских изделий (тезисы)	Печатная	I-ая Международная научно-техническая конференция «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем», 1-15 декабря, 2012, Госуниверситет - УНПК, г Орел, С 199-201	0,3/0,2	Шунина Т.В.
12	Применение продуктов биомодификации при производстве мучных кондитерских изделий (тезисы)	Печатная	I-ая Международная научно-техническая конференция «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем», 1-15 декабря, 2012, Госуниверситет - УНПК, г Орел, С 56-58	0,3/0,2	Туркова А.Ю.
13	Гидролизат овса как стабилизатор при изготовлении мучных кондитерских изделий (статья)	Печатная	Журнал «Кондитерское производство» – 2013 - №1, С 20-21	1,2/1,0	Туркова А.Ю.
14	Использование вторичных продуктов переработки плодовоовощного сырья при производстве мучных кондитерских изделий (тезисы)	Печатная	XIV Всероссийская заочная научно-практическая конференция «Современное хлебопекарное производство: перспективы развития», 12 апреля 2013, УрГосэкономический университет, Екатеринбург	1,0/0,7	Туркова А.Ю.

1	2	3	4	5	6
15	Эффективность нетрадиционного сырья при производстве сбивных кондитерских масс (тезисы)	Печатная	XIV Всероссийская заочная научно-практическая конференция «Современное хлебопекарное производство: перспективы развития», 12 апреля 2013, УрГосэкономический университет, Екатеринбург	1,0/0,5	Шунина Т.В.
16	Продукт биомодификации овса при производстве студнеобразных кондитерских масс (тезисы)	Печатная	Всероссийская заочная научно-практическая конференция «Пищевые ингредиенты и инновационные технологии в производстве продукции здорового питания» 11-13 мая 2013, Санкт-Петербург	1,0/0,5	Шунина Т.В.
17	Исследование влияния гидролизата овса на качество бисквитных эмульсий (тезисы)	Печатная	Всероссийская научно-практическая конференция Пищевые ингредиенты и инновационные технологии в производстве продукции здорового питания 11-13 мая 2013, Санкт-Петербург	1,0/0,5	Туркова А.Ю.
18	Управление миграцией растительных масел в мучных кондитерских изделиях путем оптимизации рецептур (статья)	Печатная	Журнал «Кондитерское производство» – 2014 - №2, С 22-23	1,5/1,0	Туркова А.Ю.
19	«Применение принципов биоконверсии в пищевой промышленности» (монография)	Печатная	изд. Госуниверситет–УНПК, Орел, 2013. с.187	5,6/3,2	Туркова А.Ю.
20	Перспективы использования пюре репы при производстве пастильных масс (статья)	Печатная	Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» – 2013. - №5, С 20-25	1,6/1,2	Шунина Т.В.

1	2	3	4	5	6
21	Оптимизация смеси «стабилизаторов» для производства мучных кондитерских изделий на основе жидких растительных масел (статья)	Печатная	Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» – 2013. - №4, С 3-6	1,4/1,1	Туркова А.Ю.
22	Разработка безотходной технологии переработки репы и брюквы (тезисы)	Печатная	X-Международная научно-практическая конференция «Инновационные технологии в пищевой промышленности», 3-4 октября 2013, РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Белоруссии по продовольствию», Минск С. 153-159.	1,0/0,8	Шунина Т.В., Ковач
23	Исследование влияния пюре репы на качество пастильных масс (тезисы)	Печатная	VII Международная научно-практическая интернет-конференция: «Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров», 16 декабря 2013, Госуниверситет-УНПК, Орел	1,0/0,8	Шунина Т.В.
24	Исследование влияния способа приготовления бисквитной эмульсии на ее устойчивость (тезисы)	Печатная	VII Международная научно-практическая интернет-конференция: «Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров», 16 декабря 2013, Госуниверситет-УНПК, Орел	1,0/0,8	Туркова А.Ю.
25	Изучение влияния пюре репы на структурно-механические характеристики кондитерского теста (тезисы)	Печатная	VII Международная научно-практическая интернет-конференция: «Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров», 16 декабря 2013, Госуниверситет-УНПК, Орел	1,0/0,8	Митрохина Н.М.

1	2	3	4	5	6
26	История и традиции брюквы – как перспективного корнеплода в технологии инновационных пищевых продуктов (статья)	Печатная	Материалы VII Международной научно-практической интернет-конференции: «Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров», Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2013. – С. 76-77.	1,0/0,6/	Пригарина О.М
27	Исследование влияние плодовоовощных порошков и гидролизата овса на температуру клейстеризации крахмала (тезисы)	Печатная	III- Международная научно-практическая интернет-конференция: «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России» 15ноября по 15 декабря 2013, Госуниверситет-УНПК, Орел	1,2/1,0	Туркова А.Ю.
28	Обоснование использования репы и брюквы с целью придания функциональности пищевым продуктам (тезисы)	Печатная	III- Международная научно-практическая интернет-конференция: «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России» 15ноября по 15 декабря 2013, Госуниверситет-УНПК, Орел	1,4/1,0	Шунина Т.В.
29	Получение пюре репы с использованием биотехнологических приемов (тезисы)	Печатная	Международная научно-техническая конференция «инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство», 3-4 декабря 2013, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» Воронеж.С 136-138	1,2/1,0	Шунина Т.В.
30	Разработка способа приготовления бисквитной эмульсии (тезисы)	Печатная	Международная научно-техническая конференция «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство», 3-4 декабря 2013, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» Воронеж, - С. 123-126	1,1/0,8	Туркова А.Ю.

1	2	3	4	5	6
31	Брюква – как перспективный корнеплод в инновационных технологиях пищевых продуктов (статья)	Печатная	Материалы международной научно-технической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство» - Воронеж: ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», 3-4 декабря 2013. – С. 130-135.	0,3/	Пригарина О.М
32	Обоснование использования жмыха рапсового для создания гидролизата с низким содержанием антипитательных соединений (тезисы)	Печатная	Материалы Международного Конгресса - Питание и Здоровье, 13-15 Декабря 2013. – Москва, 2013. – С. 78.	1,4/1,1	Пахомова О.Н.
33	Влияние ферментализации на параметры аминокислотной сбалансированности белков жмыха рапсового (тезисы)	Печатная	Международная научно-техническая конференция «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство», 3-4 декабря 2013, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» Воронеж, - С. 644-646	1,4/1,1	Пахомова О.Н
34	Исследование влияния шпоре репы на качество кондитерских масс (тезисы)	Печатная	Материалы III международной научно-практической конференции «Актуальные направления фундаментальных и прикладных исследований». – Том 2. - North Charleston, USA, 13-14 марта 2014. – С. 125-128.	1,2/1,0	Шунина Т.В.
35	Научно-практическое обоснование рационального использования пищевого растительного сырья при производстве мучных кондитерских изделий (Монография)	Печатная	изд. Госуниверситет–УНПК, Орел, 2014. с.229	14,3/10,0	Туркова А.Ю., Ко

1	2	3	4	5	6
36	Состояние и перспективы применения мацерирующих ферментных препаратов при производстве пюре (тезисы)	Печатная	Материалы III международной научно-практической конференции «Актуальные направления фундаментальных и прикладных исследований». – Том 2. - North Charleston, USA, 13-14 марта 2014. – С. 123-125.	1,4/1,0	Шунина Т.В.
37	Влияние нетрадиционного сырья на ресурсный критерий эффективного производства мармелада (тезисы)	Печатная	Материалы III международной научно-практической конференции «Актуальные направления фундаментальных и прикладных исследований». – Том 2. - North Charleston, USA, 13-14 марта 2014. – С. 119-122.	1,4/1,0	Ковач Н.М.
38	Использование принципов биоконверсии при производстве крупы гречки быстрого приготовления (тезисы)	Печатная	VII Международный научно-практический симпозиум «Перспективные ферментные препараты и биотехнологические процессы в технологиях продуктов питания и кормов», 9-10 апреля 2014, ГНУ ВНИИ пищевой биотехнологии, Москва, - С. 268-231	1,2/0,9	Карпухина Д. .М
39	Мацерация как основа повышения выхода продуктов переработки репы и брюквы (тезисы)	Печатная	VII Международный научно-практический симпозиум «Перспективные ферментные препараты и биотехнологические процессы в технологиях продуктов питания и кормов», 9-10 апреля 2014, ГНУ ВНИИ пищевой биотехнологии, Москва, - С. 232-235	1,0/0,9	Шунина Т.В.



1	2	3	4	5	6
40	Разработка рецептурно-технологических аспектов мучных кондитерских изделий (тезисы)	Печатная	Международная научно-практическая и научно-метадическая конференция профессорско-преподавательского состава и аспирантов «Актуальные проблемы развития общественного питания и пищевой промышленности», 16 апреля 2014г, «Белгородский университет кооперации, экономики и права», г. Белгород, С. 68-75.	1,6/1,2	Ковач Н.М., Туркова А.Ю.
41	Соя в технологии и товароведении зернового ржано-пшеничного хлеба (статья)	Печатная	Материалы XV Всероссийской заочной научно-практической конференции «Современное хлебопекарное производство: перспективы развития», Екатеринбург: Изд.-во Урал. гос. экон. ун-та, 2014. – С. 30-35.	0,8/0,4	Пригарина О.М
42	Продукт биомодификации репы (тезисы)	Печатная	Международная научно-практическая и научно-метадическая конференция профессорско-преподавательского состава и аспирантов «Актуальные проблемы развития общественного питания и пищевой промышленности», 16 апреля 2014г, «Белгородский университет кооперации, экономики и права», г. Белгород С. 76-80.	1,3/1,0	Шунина Т.В., Серегина О.Ю.
43	Инновационное развитие региональной экономики: векторы и приоритеты. (монография)	Печатная	С.Р. Бондарева, Н.А. Виноградова, И.Е. Греков [и др.]; под общ. Ред. Г.Н. Печкаревой. – Орел: Госуниверситет – УНПК, 2014. – 407 с.	6,8/2,4	Бондарева С.Р., Виноградова, И.Е. Греков Н.А. и др., 10 человек

1	2	3	4	5	6
44	Применение ферментативного гидролиза при получении биомодифицированного продукта жмыха рапсового и низким содержанием антипитательных соединений (статья)	Печатная	Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» – 2014. - №2 (8).- С.14-20.	2,1/1,7	Пахомова О.Н.
45	Использование продукта ферментативного гидролиза жмыха рапсового в технологии функциональных кулинарных изделий (статья)	Печатная	Вестник ОрелГИЭТ.-2014. - №1(27). С.15-18	2,0/1,1	О.Н. Пахомова, Л.С. Большакова,
46	Безопасность и качество зернового хлеба (статья)	Печатная	Материалы Международной научной конференции: «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств», Тверь: Изд.-во Твер. гос. ун-т, 2014. – С. 100-104.	0,9/0,45	Пригарина О.М
47	Оптимизация качества кексов при использовании нетрадиционного сырья (тезис)	Печатная	II Международная научно-практическая конференция «Качество как условие повышения конкурентоспособности и пути к устойчивому развитию», 18-21 сентября 2014, «ВСГУТУ – Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления, г. Улан-Удэ, С. 36-39	1,2/0,8	Туркова А.Ю., Ковач Н.М.

1	2	3	4	5	6
48	Инновационное сырье при производстве кондитерских эмульсий (тезис)	Печатная	Международная научно-практическая конференция «Техника и технология продуктов питания: Наука. Образование. Достижения. Инновации» 18-22 сентября 2014, «ВСГУТУ – Восточно-Сибирский государственный университет технологии и управления, г. Улан-Удэ С. 40-43	1,4/0,9	Туркова А.Ю., Ковач Н.М.
49	Влияние нетрадиционного сырья на ресурсный критерий эффективного производства кексов (тезис)	Печатная	IV Международная научно-техническая конференция «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений», 5-6 ноября 2014, ФГБОУ ВПО Воронежский государственный университет инженерных технологий, г. Воронеж, С. 98-102	1,4/0,9	Туркова А.Ю., Ковач Н.М.
50	Принципы биотехнологии при производстве функциональных продуктов (тезис)	Печатная	IV Международная научно-техническая конференция «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений», 5-6 ноября 2014, ФГБОУ ВПО Воронежский государственный университет инженерных технологий, г. Воронеж, С. 103-108	1,6/1,1	Шунина Т.В. Ковач Н.М.

1	2	3	4	5	6
51	Применение процессов ферментализации при производстве функциональных продуктов переработки репы (тезис)	Печатная	II Международная научно-техническая конференция «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферсовместимых систем», декабрь 2014, ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», г. Орел. С. 28-32	1,1/0,8	Шунина Т.В. Ковач Н.М.
52	Оптимизация качества мучных кондитерских изделий при использовании нетрадиционного сырья (тезис)	Печатная	II Международная научно-техническая конференция «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферсовместимых систем», декабрь 2014, ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», г. Орел, . С. 33-35	1,2/0,8	Туркова А.Ю., Митрохина Н.Ю.
53	Нетрадиционное сырье в производстве кексов на жидких растительных маслах (статья)	Печатная	Журнал «Кондитерское производство», 2014. -№ 5.-С. 10-11.	1,4/0,9	Туркова А.Ю.
54	Обоснование применения брюквы с целью придания функциональности пищевым продуктам (тезисы)	Печатная	Материалы I Международной (X всероссийской) научно-методической конференции «Инновации и наукоемкие технологии в образовании и экономике», Уфа: РИЦ БашГУ, 2014. – С. 142-143.	0,8/0,5	Пригарина О.М
55	Оптимизация смеси «стабилизаторов» для производства мучных кондитерских изделий на основе жидких растительных масел (тезис)	Печатная	III Международная научно-техническая конференция «Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности», 11-13 февраля 2015, г. Воронеж, . С. 112-116	1,4/0,8	Туркова А.Ю., Митрохина Н.Ю.

1	2	3	4	5	6
56	Использование мацерирующих ферментных препаратов с целью повышения выхода пюре из репы (тезис)	Печатная	Международная научная конференция «Пищевые инновации и биотехнологии», 28 апреля 2015, ФГБОУ ВПО «Кем технологический институт ПП» г Кемерово. С. 101-105	1,2/0,7	Пригарина О.М., Шунина Т.В.
57	Исследование функционально-технологических свойств пюре репы (тезис)	Печатная	V Международная научно-технической конференции «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений», 4-5 июня 2015, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» Воронеж. С. 82-87	1,4/0,9	Шунина Т.В. Митрохина Н.Ю.
58	Использование принципов биоконверсии для глубокой переработки плодоовощного сырья (тезис)	Печатная	VI Международная научно-практическая конференция «Здоровое питание как основа национальной безопасности страны» 28-29 мая 2015, Смоленский гуманитарный университет, г Смоленск. С. 102-106	1,2/0,9	Шунина Т.В. Солодовникова А.А.
59	Эффективность нетрадиционного сырья при производстве кондитерских эмульсий (тезис)	Печатная	VIII Международная научно-практическая конференция «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг», 9-10 декабря 2015, ФГБОУ ВПО «Государственный университет-УНПК», г. Орел		Туркова А.Ю., Митрохина Н.С.

1	2	3	4	5	6
60	Использование поре репы для активации прессованных хлебопекарных дрожжей (тезис)	Печатная	IV Международная научно-техническая Интернет конференция «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России», 15 ноября до 15 декабря 2015, «Приокский государственный университет», г. Орел, .		Пригарина О.М., Деркач Е.В.
61	Технологические особенности производства бисквитных эмульсий с применением касторового масла	Печатная	Международная научно-практическая конференция «инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство», 4 декабря 2015, г. Воронеж		Митрохина Н.С.
62	Способ производства теста для масляного бисквита (патент)	Печатная	Патент 2490898 РФ, № заяв. 2011150951/13; заявл 14.12.1011; опубл 27.08.2013, Бюл №т 24		Туркова А.Ю.
63	Способ производства кекса (патент)	Печатная	Патент 2490898 РФ, № заяв. 201209136/13; заявл 11.03.1012; опубл 27.08.2013, Бюл №т 24		Туркова А.Ю.
64	Учебно-методическое пособие «Проектирование предприятий кондитерской промышленности»	Печатная	Издательство «Госуниверситета-УНПК», г. Орел, 2013г		

Соискатель

В.В. Румянцева

Список верен:

Заведующий кафедрой «Технология хлебопекарного кондитерского и макаронного производства»



С.Я. Корячкина

Ученый секретарь Ученого Совета

К.В. Подмастеры