

СПИСОК
Опубликованных научных и учебно-методических работ

Сизовой Тамары Игоревны

№ п/п	Наименование работы, её вид	Форма работы	Выходные данные	объём в п.л.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
научные работы					
1.	Оптимизация процесса получения водного экстракта из солодовых ростков и анализ его состава (научная статья)	печатная	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов, №3, 2013. – С. 37-41.	0,25	Кузнецова Е.А.
2.	Моделирование пищевой добавки на основе солода и солодовых ростков методом симплекс-решетчатого планирования (научная статья)	печатная	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов, №3, 2014. – С.44-51	0,43	-
3.	Перспективы использования ягод черной смородины в технологии жележных продуктов (тезисы)	Электронный ресурс	Материалы научно-технической интернет-конференции «Экология и безопасность в техносфере», Промышленная экология, 2010 г. – С.32-34	0,18	-
4.	Влияние студнеобразователей и сахарозаменителей на качество жележных продуктов (тезисы)	печатная	Материалы четвертой международной интернет-конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма», ФГОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК», 2011 г. – С.625-628.	0,25	Мясищева Н.В.

1	2	3	4	5	6
5.	Анализ потребительского спроса фруктово-ягодных десертов на отечественном рынке и позиционирование диетического желе из черной смородины (тезисы)	печатная	Материалы четвертой международной интернет - конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма», ФГОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011. – С.163-166.	0,25 /0,1 2	Корнеева Т.Ю.
6.	Новые технологии обслуживания пассажиров воздушного транспорта (тезисы)	печатная	Материалы четвертой международной интернет - конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма», ФГОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011. – С.415-418.	0,25	-
7.	Технологии жележных продуктов и основы использования ягод черной смородины (тезисы)	печатная	VI Международная заочная научно-практическая конференция «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг», ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011 г. – С. 193-197.	0,43	-

1	2	3	4	5	6
8.	Разработка мармелада функциональной направленности на основе яблочного и тыквенного пюре (тезисы)	печатная	1-я Международная научно-техническая интернет-конференция «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем», ФГБОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК», 1-15 декабря 2012 г. – С. 234-237.	0,18	Зомитева Т.Г.
9.	Исследование сырья для приготовления желейного мармелада на основе яблочного и тыквенного пюре (тезисы)	печатная	1-я Международная научно-техническая интернет-конференция «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем», ФГБОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК», 1-15 декабря 2012 г. – С. 237-240.	0,18	Зомитева Т.Г.
10.	Разработка водного экстракта солодовых ростков и анализ его состава (тезисы)	печатная	Международной научно-практической конференции «Новейшие достижения биотехнологии», посвящена 80-летию основания Национального авиационного университета, Киев 24-25 октября 2013г. – 128-129 С.		

1	2	3	4	5	6
11	Перспективы использования ячменного солода и его ростков в пищевой промышленности их сравнительная характеристика (тезисы)	печатная	Инновационный конвент «КУЗБАСС: ОБРАЗОВАНИЕ, НАУКА, ИННОВАЦИИ», Кемерово, 21-22 ноября 2013 г.. – С. 112-115	0,18	Кузнецова Е.А.
12	Перспективы использования ячменного солода и его ростков в пищевой промышленности их сравнительная характеристика (тезисы)	печатная	VII Международной научно-практической интернет-конференции: «Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров», Орел, ФГБОУ ВПО «Государственный университет-УНПК», 16-17 декабря 2013 г. – С. 141-144.	0,25	Кузнецова Е.А.
13	Применение цельнозерновой муки тритикале в производстве сахарного печенья (тезисы)	печатная	VII Международной научно-практической интернет-конференции: «Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров», Орел, ФГБОУ ВПО «Государственный университет-УНПК», 16-17 декабря 2013 г. – С. 167-169.	0,18	Баркова В.А.

1	2	3	4	5	6
14	Способ приготовления водного экстракта солодовых ростков и анализ его состава (тезисы)	печатная	Материалы III международной научно-практической интернет-конференции «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России», Орел, ФГБОУ ВПО «Государственный университет-УНПК», 15 ноября – 15 декабря 2013 г. – С. 66-70.	0,25	Кузнецова Е.А.
15	Разработка рецептур формового желеиноного мармелада с добавлением водного экстракта солодовых ростков (тезисы)	печатная	V Международной Интернет-конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма», Орел, ФГБОУ ВПО «Государственный университет-УНПК», 28.01.2014 г. - 25.04.2014 г. – С. 363-368.	0,31	Кузнецова Е.А.
16	Биологическая безопасность зерна тритикале для производства песочного полуфабриката (тезисы)	печатная	Девятнадцатой Всероссийской студенческой научно-практической конференции с международным участием «Проблемы безопасности современного мира», Иркутск, ИрГТУ, 22-25 апреля 2014г.. – С. 52-56.	0,25	Кузнецова Е.А.

1	2	3	4	5	6
17	Обоснование использования цельнозернового овса с использованием солодовых ростков в технологии песочного полуфабриката (тезисы)	печатная	XIV Міжнародна науково-практична конференція молодих учених і студентів "Політ. Сучасні проблеми науки", Київ, Національний авіаційний університет, 2-3 апреля 2014. – С. 13. (XIV Международная научно-практическая конференция молодых ученых и студентов "Полет. Современные проблемы науки", Национальный авиационный университет)	0,06	Кузнецова Е.А.
18	Оценка характера действия биокатализаторов на основе целлюлаз и гемицеллюлаз на клеточные стенки растений (тезисы)	печатная	7-я Всероссийская научно-практическая конференция студентов, аспирантов и молодых ученых с международным участием «Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности. - Бийск. - 2014. - С. 17-20.	0,18	Черепнина, Л.В., Кузнецова, Е.А.

1	2	3	4	5	6
19	Цельнозерновые продукты – продукты будущего (тезисы)	печатная	IV Международной научно-практической конференции «Инновационные пищевые технологии в области хранения и переработки сельскохозяйственного сырья». - Краснодар. - 2014. - С. 20-25.	0,31	Кузнецова, Е.А., Черепнина, Л.В., Клепов, Р.Е.
патент					
20	Желейный мармелад и способ его получения	печатная	Патент RU № 2549773 заявка № 2013145659, опуб. 01.04.2015г.	0,3	Кузнецова, Е.А.

«6» сентября 20 16 г.



СПИСОК ВЕРЕН:

Зав. кафедрой «Химия и биотехнология»
д.т.н., доцент



Кузнецова Е.А.

Ученый секретарь Ученого совета
к.б.н., доцент



Чаадаева Н.Н.