

ТМН
ГЧТАД.

Список

научных и научно-методических трудов
Толкуновой Натальи Николаевны

1. Научные труды

| № п/п | Наименование работы, ее вид | Форма работы | Выходные данные | Объем, п. л. | Соавторы |
|-------|---|------------------------|---|--------------|---------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Потребительские свойства паштета с шалфейным маслом (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 1997. – №8. – с. 19-20. <i>лет в Р</i> | 0,13 / 0,1 | Криштафович В.И., Иванова Т.Н. |
| 2 | Качество и сохраняемость паштета с шалфейным маслом (тезисы) <i>лет в Р</i> | печ. | Сборник научных статей профессорско-преподавательского состава и аспирантов МУПК по итогам научно-исследовательской работы за 1996 г. – М., 1997. – с. 115. | 0,06 / 0,04 | Криштафович В.И., Иванова Т.Н. |
| 3 | Влияние шалфейного масла на сохраняемость мясных паштетов (статья) | печ. <i>лет в Р</i> | Хранение и переработка сельхозсырья. – 1998. – №10. – с. 25-27. <i>лет в Р</i> | 0,19 / 0,15 | Криштафович В.И., Жебелева И.А. |
| 4 | Влияние шалфейного масла на микробиологические показатели паштетов (тезисы) <i>лет в Р</i> | печ. | Сборник научных статей ОрелГТУ по итогам научно-исследовательской работы за 1997 г. – Орел, 1998. – Вып. XI. – с. 47-48. | 0,13 / 0,1 | Криштафович В.И., Иванова Т.Н. |
| 5 | Влияние шалфейного масла на изменение липидов в паштетах (тезисы) <i>лет в Р</i> | печ. | Сборник научных статей ОрелГТУ по итогам научно-исследовательской работы за 1997 г. – Орел, 1998. – Вып. XI. – с. 51. | 0,06 / 0,04 | Криштафович В.И., Иванова Т.Н. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|--|------|---|-------------|---------------------------------|
| 6 | Новая биологически активная добавка на основе жирного шалфейного масла (тезисы) <i>шт в Ф</i> | печ. | Актуальные проблемы медицинской экологии: Тезисы докладов / 1-я Российская науч.практ. конф., Орел, 14-18 апр. 1998 г. – Орел, 1998. – с. 130. | 0,06 / 0,04 | Криштафович В.И. |
| 7 | Влияние шалфейного масла на сохраняемость скоропортящихся мясных продуктов (тезисы) <i>шт в Ф</i> | печ. | Потребительская кооперация: от тактики выживания к стратегии роста: Сборник трудов МУПК. – М., 1998. – с. 151-152. | 0,13 / 0,1 | Криштафович В.И., Жебелева И.А. |
| 8 | Влияние шалфейного масла на изменение рН, водосвязывающей способности и структурно-механических свойств паштетов (тезисы) <i>шт в Ф</i> | печ. | Потребительская кооперация: от тактики выживания к стратегии роста: Сборник трудов МУПК. – М., 1998. – с. 152-153. | 0,13 / 0,1 | Жебелева И.А. |
| 9 | Перспективы использования шалфейного масла (статья) <i>шт в Ф</i> | печ. | Качество жизни населения, деловая активность и конкурентоспособность российских предприятий: Труды 2-ой межвузовской научной конференции 14-16 апреля 1998 г. – Орел, 1998. – с. 184-186. | 0,19 / 0,15 | Криштафович В.И. |
| 10 | Научно-обоснованная рецептура мясного паштета (статья) <i>шт в Ф</i> | печ. | Качество жизни населения, деловая активность и конкурентоспособность российских предприятий: Труды 2-ой межвузовской научной конференции 14-16 апреля 1998 г. – Орел, 1998. – с. 186-189. | 0,25 / 0,2 | Криштафович В.И. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|---|------|--|-------------|---|
| 11 | Обоснование технологии изготовления паштета «Дачный» (тезисы) <i>кет в ф</i> | печ. | Проблемы здорового питания: Тезисы докладов 1-й Международной научно-практической конференции. – Орел, 1998. – с. 131-133. | 0,19 / 0,15 | Криштафович В.И., Иванова Т.Н. |
| 12 | Аминокислотный и жирнокислотный состав паштетов «Мясной» и «Дачный» (тезисы) <i>кет в ф</i> | печ. | Проблемы здорового питания: Тезисы докладов 1-й Международной научно-практической конференции. – Орел, 1998. – с. 133-136. | 0,25 / 0,2 | Криштафович В.И., Иванова Т.Н. |
| 13 | Обоснование требований к пищевой ценности и выбор ингредиентов, входящих в состав рецептуры паштета «Дачный» (тезисы) <i>кет в ф</i> | печ. | Проблемы здорового питания: Тезисы докладов 1-й Международной научно-практической конференции. – Орел, 1998. – с. 36-38. | 0,19 / 0,15 | Криштафович В.И. |
| 14 | Разработка научно-обоснованных рецептур мясных паштетов – важный аспект повышения качества мясных продуктов (тезисы) <i>кет в ф</i> | печ. | Концепция развития товароведения и качество подготовки товароведов на современном этапе: Материалы Международной научно-практической конференции. – М, 1999. – с. 164. | 0,07 | - |
| 15 | Разработка соусов для школьного питания методом компьютерного проектирования (тезисы) <i>кет в ф</i> | печ. | Пища, экология, человек: Материалы 3-й Международной научно-практической конференции. – М, 1999. – с. 216. | 0,07 / 0,05 | Иванова Т.Н., Полякова Е.Д., Анохина Т.О. |
| 16 | Сохраняемость мясных паштетов, выработанных с шалфейным маслом (тезисы) <i>кет в ф</i> | печ. | Пища, экология, человек: Материалы 3-й Международной научно-практической конференции. – М, 1999. – с. 55. | 0,06 / 0,04 | Криштафович В.И. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|--|--------------------------------------|---|-------------|-----------------------------------|
| 17 | Сравнительная характеристика органолептических свойств паштетов «Мясной» и «Дачный» (статья) <i>кет ВФ</i> | печ. <i>кет ВФ</i> | Качество жизни населения – основа и цель экономической стабилизации и роста: Труды международной научной конференции. – Орел, 1999. – с. 206-207. | 0,13 / 0,1 | Криштафович В.И., Иванова Т.Н. |
| 18 | Математическое моделирование рецептуры паштета «Дачный» (статья) <i>кет ВФ</i> | печ. <i>кет ВФ</i> | Кооперация на пороге XXI века: Сборник научных статей профессорско-преподавательского состава и аспирантов университета по итогам научно-исследовательской работы за 1998 г. Часть 7. – М., 1999. – с. 29-31. | 0,19 / 0,15 | Криштафович В.И. |
| 19 | Влияние различных комбинаций эфирных масел на развитие микроорганизмов в чистых культурах (тезисы) | печ. <i>66 178 -чзр</i> | Продовольственный рынок и проблемы здорового питания: Материалы третьей Международной научно-практической конференции. – Орел, 2000. – с. 195-196. | 0,13 / 0,1 | Криштафович В.И. <i>кет ВФ</i> |
| 20 | К вопросу синергизма эфирных масел (тезисы) | печ. <i>66 178 кет ВФ</i> | Продовольственный рынок и проблемы здорового питания: Материалы третьей Международной научно-практической конференции. – Орел, 2000. – с. 197-198. | 0,13 / 0,1 | Криштафович В.И. <i>кет ВФ</i> |
| 21 | Особенности разработки консервирующих добавок на основе эфирных масел некоторых пряноароматических растений (тезисы) | печ. <i>66 178 кет ВФ</i> | Продовольственный рынок и проблемы здорового питания: Материалы третьей Международной научно-практической конференции. – Орел, 2000. – с. 198-199. | 0,13 / 0,1 | Криштафович В.И. <i>кет ВФ</i> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|---|--------------------------|---|-------------------|---|
| 22 | Влияние повышенного содержания белка на бактерицидную активность некоторых комбинаций эфирных масел в отношении грамположительных кокков (статья) | печ. 66 178 431 | Продовольственный рынок и проблемы здорового питания: Материалы третьей Международной научно-практической конференции. – Орел, 2000. – с. 199-203. | 0,25 / 0,2 | Криштафович В.И. № 6 2000 |
| 23 | Влияние масляных экстрактов календулы, ромашки и жирных масел на жизнедеятельность микроорганизмов в чистых культурах (тезисы) | печ. 66 178 | Продовольственный рынок и проблемы здорового питания: Материалы третьей Международной научно-практической конференции. – Орел, 2000. – с. 253-254. | 0,13 / 0,1 | Криштафович В.И. вср в мш |
| 24 | Противомикробная активность эфирных масел некоторых пряноароматических растений (тезисы) | печ. 1107 ВР | Сборник научных статей профессорско-преподавательского состава и аспирантов МУПК по итогам научно-исследовательской работы за 1999 г. – М., 2000. – с. 116. | 0,07 / 0,05 | Криштафович В.И. |
| 25 | К вопросу определения антимикробной активности эфирных и жирных масел (тезисы) | печ. 1107 ВР | Сборник научных статей профессорско-преподавательского состава и аспирантов МУПК по итогам научно-исследовательской работы за 1999 г. – М., 2000. – с. 117. | 0,07 | - |
| 26 | Влияние эфирных масел на развитие микроорганизмов (статья) | печ. 1107 ВР | Мясная индустрия. – 2001. – №5. – с. 24-26. | 0,19 / 0,15 | Криштафович В.И. |
| 27 | Бактерицидное действие композиций эфирных масел (статья) | печ. вср в мш ср | Мясная индустрия. – 2001. – №6. – с. 15-18. | 0,25 / 0,2 | Криштафович В.И. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|---|------------------------|--|-------------------|------------------|
| 28 | Влияние белка на антибактериальную эффективность композиций эфирных масел (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2001. – №8. – с. 23-25. <i>21 В в мб</i> | 0,19 / 0,15 | Криштафович В.И. |
| 29 | Увеличение сроков хранения вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2001. – №11. – с. 15-17. <i>21 В в мб</i> | 0,19 / 0,15 | Криштафович В.И. |
| 30 | Бактерицидная активность некоторых комбинаций эфирных масел в средах с повышенным содержанием белка (тезисы) | печ. | 14-е Международные плехановские чтения. – М., 2001. – с. 65. <i>нет в р</i> | 0,06 / 0,04 | Криштафович В.И. |
| 31 | Влияние композиций эфирных масел на сохраняемость вареных мясных продуктов (статья) | печ. <i>нет в р</i> | Пища, экология, человек: Доклады 4-й Международной научно-практической конференции. – М., 2001. – с. 75-83. | 0,56 / 0,4 | Криштафович В.И. |
| 32 | К вопросу антимикробного синергизма эфирных и жирных масел (тезисы) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы международной научно-практической конференции. – Орел, 2001. – с. 140-141. <i>21 В в мб</i> | 0,13 / 0,1 | Криштафович В.И. |
| 33 | Влияние композиций на основе эфирных и жирных масел на развитие мезофильной микрофлоры в сосисках и сардельках (тезисы) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы международной научно-практической конференции. – Орел, 2001. – с. 142. <i>21 В в мб</i> | 0,06 / 0,04 | Криштафович В.И. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|--|------|--|-------------------|--------------------------------------|
| 34 | К вопросу целесообразности использования добавок на основе эфирных и жирных масел в качестве консервантов при производстве сосисок и сарделек (тезисы) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы международной научно-практической конференции. – Орел, 2001. – с. 143. | 0,06 / 0,04 | Бидюк А.Я. <i>виз в мейер</i> |
| 35 | Влияние добавок на основе эфирных и жирных масел на развитие остаточной микрофлоры вареных колбас (тезисы) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы международной научно-практической конференции. – Орел, 2001. – с. 170-171. | 0,13 | - <i>виз в мейер</i> |
| 36 | Влияние композиций на основе эфирных и жирных масел на гидролитические изменения липидов вареных колбас (тезисы) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы международной научно-практической конференции. – Орел, 2001. – с. 171-172. | 0,13 /0,1 | Бидюк А.Я. <i>виз в мейер</i> |
| 37 | Гидролитические изменения липидов сарделек, выработанных с добавлением композиций на основе эфирных и жирных масел (тезисы) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы международной научно-практической конференции. – Орел, 2001. – с. 172-173. | 0,13 /0,1 | Бидюк А.Я. <i>виз в мейер</i> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|--|------|---|-------------|-----------------------------------|
| 38 | Исследование антиокислительных свойств добавки на основе эфирных масел монарды дудчатой, чеснока и жирного масла, выделенного из семян эхинацеи пурпурной (тезисы) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы международной научно-практической конференции. – Орел, 2001. – с. 173-174. <i>ср в мбр</i> | 0,13 / 0,1 | Щекотихин Л.Т. |
| 39 | Влияние композиций на основе эфирных и жирных масел на окислительные процессы липидов вареных колбас (тезисы) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы международной научно-практической конференции. – Орел, 2001. – с. 174. <i>ср в мбр</i> | 0,06 / 0,04 | Щекотихин Л.Т. <i>ср в мбр</i> |
| 40 | Влияние консервирующих добавок на гидролитические изменения липидов (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2002. – №1. – с. 18-20. <i>ср в мбр</i> | 0,19 / 0,15 | Криштафович В.И., Дуборасова Т.Ю. |
| 41 | Исследование антиокислительных свойств экстрактов толокнянки, зверобоя, коры дуба (статья) | печ. | Масложировая промышленность. – 2002. – № 3. – с. 34-35. <i>ср в мбр</i> | 0,13 / 0,1 | Бидюк А.Я. |
| 42 | Бактерицидная эффективность консервирующих добавок на основе жирного шалфейного масла и композиций эфирных масел пряноароматических растений (статья) | печ. | Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – №3. – с. 57-61. <i>ср в мбр</i> | 0,31 / 0,25 | Криштафович В.И., Жебелева И.А. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|---|------|--|-------------------|---------------------------------|
| 43 | Влияние консервирующих добавок на качество вареных колбас при хранении (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2002. – № 5. – с. 17-18. <i>ср в мбер</i> | 0,13 | - |
| 44 | Антиокислительные свойства композиций эфирных и жирных масел (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2002. – № 6. – с. 34-36. <i>ср в мбер</i> | 0,19 | - |
| 45 | Влияние растительных экстрактов на гидролитические изменения липидов куриного жира и вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Хранение и переработка сельхозсырья – 2002. – № 7. – с. 55-57. <i>ср в мбер</i> | 0,19 / 0,15 | Криштафович В.И., Бидюк А.Я. |
| 46 | Влияние экстрактов лекарственных растений на срок хранения паштетов (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2002. – № 7. – с. 72-73. <i>ср в мбер</i> | 0,13 / 0,1 | Бидюк А.Я. |
| 47 | Влияние растительных экстрактов на окислительные процессы в паштете (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2002. – № 7. – с. 26-27. <i>ср в мбер</i> | 0,13 / 0,1 | Бидюк А.Я. |
| 48 | Влияние экстрактов лекарственных растений на развитие микроорганизмов (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2002. – № 8. – с. 70-71. <i>ср в мбер</i> | 0,13 / 0,1 | Чуева Е.Н., Бидюк А.Я. |
| 49 | Потребительские свойства вареных колбасных изделий с йодказеином (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2002. – № 9. – с. 46-47. <i>ср в мбер</i> | 0,13 / 0,1 | Бидюк А.Я. |
| 50 | Влияние растительных экстрактов на качество колбасных изделий при хранении (статья) | печ. | Хранение и переработка сельхозсырья – 2002. – № 9. – с. 61-63. <i>ср в мбер</i> | 0,19 / 0,15 | Криштафович В.И., Бидюк А.Я. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|---|------|--|-------------------|---------------------------|
| 51 | Влияние растительных экстрактов на увеличение сроков годности вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Хранение и переработка сельхозсырья – 2002. – № 9. – с. 63-65. <i>ср в мбр</i> | 0,19 / 0,15 | Бидюк А.Я. |
| 52 | Влияние растительных экстрактов на развитие микроорганизмов (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2002. – № 10. – с. 31-32. <i>ср в мбр</i> | 0,13 / 0,1 | Седов Ю.А., Бидюк А.Я. |
| 53 | Влияние экстрактов некоторых лекарственных растений на окислительные изменения липидов вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – №10. – с. 51-53. <i>ср в мбр</i> | 0,19 / 0,15 | Бидюк А.Я. |
| 54 | Влияние белка на антибактериальную активность растительных экстрактов (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2002. – № 12. – с. 33-34. <i>ср в мбр</i> | 0,13 / 0,1 | Бидюк А.Я. |
| 55 | Влияние эфирных масел на микробиологические показатели мясopодуктов (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2002. – № 12. – с. 56-58. <i>ср в мбр</i> | 0,19 | - |
| 56 | Оценка антиокислительных свойств некоторых растительных экстрактов (тезисы) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы международной научно-практической конференции. – Орел, 2002. – с. 96-97. <i>нет в р</i> | 0,13 | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|--|------|--|-------------------|---------------------------------|
| 57 | Влияние композиций эфирных и жирных масел на активную кислотность, водосвязывающую способность и структурно-механические свойства колбасных изделий в процессе хранения (статья) | печ. | Материалы международной конференции «Потребительская кооперация: опыт и проблемы управления». – М.: Наука и кооперативное образование, 2002. – с. 163-165. <i>нет в Р</i> | 0,19 | - |
| 58 | Обоснование оптимальных количеств добавок растительного происхождения (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2003. – № 11. – с. 35-37. <i>ср в мбр</i> | 0,19 | - |
| 59 | Исследование химического состава растительных экстрактов (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2003. – № 12. – с. 30-31. <i>ср в мбр</i> | 0,13 | - |
| 60 | Исследование жирного шалфейного масла (тезисы) | печ. | Масложировая промышленность. – 2004. – № 1. – с. 36. <i>ср в мбр</i> | 0,06 | - |
| 61 | Жирное шалфейное масло – новая консервирующая добавка (статья) | печ. | Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. – 2004. – № 1. – с. 45. <i>ср в мбр</i> | 0,06 | - |
| 62 | Экстракт фукуса – новое решение проблемы йодной недостаточности (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2004. – № 2. – с. 74. <i>ср в мбр</i> | 0,06 / 0,04 | Бидюк А.Я., Свергуненко С.Л. |
| 63 | Новые виды соевых белковых препаратов (статья) | печ. | Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. – 2004. – № 2. – с. 86. <i>ср в мбр</i> | 0,06 | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|---|------|--|------|----------------|
| 64 | Факторы, влияющие на сроки годности мясного фарша, и эмпирическая зависимость между ними (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2004. – №3. – с. 51-53. <i>ср в мбр</i> | 0,19 | - |
| 65 | Амино- и жирнокислотный состав новых видов колбасных изделий (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2004. – №9. – с. 108-109. <i>ср в мбр</i> | 0,13 | - |
| 66 | Математическое моделирование рецептуры сосисок (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2004. – №10. – с. 48-50. <i>ср в мбр</i> | 0,13 | - |
| 67 | Минеральный и витаминный состав новых видов вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2004. – №10. – с. 86. <i>ср в мбр</i> | 0,06 | - |
| 68 | Комплексная оценка качества новых видов вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2004. – №12. – с.32-33. <i>ср в мбр</i> | 0,13 | - |
| 69 | Перспектива использования эфирных масел для увеличения сроков годности вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы 3 международной научно-практической конференции. – Орел, 2004. – с. 283-284. | 0,13 | <i>кст в р</i> |
| 70 | Решение проблемы увеличения сроков годности вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы 3 международной научно-практической конференции. – Орел, 2004. – с. 285-286. | 0,13 | <i>кст в р</i> |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|---|------|--|---------------------------------|--------------------|
| 71 | Содержание витаминов и минералов в новых видах вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы 3 международной научно-практической конференции. – Орел, 2004. – с. 287-288. | 0,1 <i>нет в р</i> | - |
| 72 | Химический состав новых видов колбасных изделий (статья) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы 3 международной научно-практической конференции. – Орел, 2004. – с. 288-290. | 0,13 <i>нет в р</i> | - |
| 73 | Количественная оценка качества новых видов вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы 3 международной научно-практической конференции. – Орел, 2004. – с. 290-291. | 0,1 <i>нет в р</i> | - |
| 74 | Проектирование рецептуры сосисок методом линейного программирования (статья) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы 3 международной научно-практической конференции. – Орел, 2004. – с. 292-294. | 0,19 / 0,1 <i>нет в р</i> | Бидюк А.Я. |
| 75 | Перспективные виды соевых белковых препаратов в производстве вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы 3 международной научно-практической конференции. – Орел, 2004. – с. 295-296. | 0,13 / 0,1 <i>нет в р</i> | Бидюк А.Я. |
| 76 | Способ увеличения лёжкоспособности корнеплодов (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2005. - №12. – с. 66. <i>в р в индекс</i> | 0,06/ 0,03 | Воронецкая Г.Я. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|---|------|---|---------------|--|
| 77 | Потребительские свойства мясных паштетов с добавлением шалфейного масла (статья) | печ. | Материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Инновационные технологии в создании продуктов питания нового поколения». – Краснодар. – 2005 г. – с. 76-79. | 0,24/ 0,12 | Криштафович В.И., Касперчик О.В. |
| 78 | Химический состав и пищевая ценность вареных фаршевых мясных изделий с биологически активными добавками. Монография | печ. | Орел: Изд-во ОрелГТУ, 2006 г. – 127 с. | 8 / 4 | Евдокимова О.В., Толкунов С.Н., Бидюк А.Я. |
| 79 | Пути повышения сохраняемости вареных колбасных изделий. Монография. | печ. | Орел: Изд-во ОрелГТУ, 2006 г. – 123 с. | 8 / 4 | Калинина В.С., Толкунов С.Н., Бидюк А.Я., Криштафович В.И. |
| 80 | Современные аспекты создания скоропортящихся вареных мясных продуктов. Монография. | печ. | Орел: Изд-во ОрелГТУ, 2006 г. – 93 с. | 6 / 3 | Калинина В.С., Толкунов С.Н., Бидюк А.Я., Криштафович В.И. |
| 81 | Факторы, влияющие на сроки годности вареных колбасных изделий | печ. | Пищевая промышленность. – 2006. - №1. – с. 89. | 0,06/ 0,04 | Толкунов С.Н., Бидюк А.Я. |
| 82 | Жирнокислотный состав липидов вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2006. – №2. – с. 49-50. | 0,13 / 0,1 | Толкунов С.Н., Бидюк А.Я. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|---|------|--|--------------|--|
| 83 | Использование экстракта морской водоросли фукуса в качестве йодобогатящей добавки (статья) | печ. | Известия вузов. Пищевая технология. – 2006. – №2-3. – с. 70-72. <i>с. 70 в мбс</i> | 0,19 / 0,1 | Евдокимова О.В., Гриминова Е.Б., Саркисян Г.А., Свергуненко С.Л. |
| 84 | Функционально-технологические свойства белковых препаратов (статья) | печ. | Известия вузов. Пищевая технология. – 2006. – №2-3. – с. 73-74. <i>с. 73 в мбс</i> | 0,13 / 0,05 | Евдокимова О.В., Гриминова Е.Б., Прянишников В.В. |
| 85 | Минеральный состав новых видов вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2006. – №4. – 44-45. <i>с. 44 в мбс</i> | 0,13 / 0,1 | Евдокимова О.В., Толкунов С.Н., Бидюк А.Я. |
| 86 | Аминокислотный состав новых видов вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2006. – №5. – с.59-60. <i>с. 59 в мбс</i> | 0,13 / 0,1 | Евдокимова О.В., Толкунов С.Н., Бидюк А.Я. |
| 87 | Внесение в фарш оптимального количества добавки на безфосфатной основе (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2006. - №6. – с. 66-67. <i>с. 66 в мбс</i> | 0,13 / 0,1 | Майданов Р.Н., Толкунов С.Н., Бидюк А.Я., Евдокимова О.В. |
| 88 | Холодильная обработка и сохранность мяса и мясных продуктов. Монография | печ. | М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°». – 2006. – 172 с. <i>с. 172 в ф</i> | 10,7 / 5 / 8 | Криштафович В.И., Жебелева И.А. |
| 89 | Установление корреляционной зависимости срока годности вареных колбасных изделий от обсемененности микроорганизмами и температуры хранения (статья) | печ. | Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – №7. – с. 53-55. <i>с. 53 в мбс</i> | 0,19 / 0,1 | Толкунов С.Н., Бидюк А.Я. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|---|------|---|-------------|---|
| 90 | Математическое моделирование рецептур вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – №11. – с.59-61. <i>ИР В ИБСР</i> | 0,19 / 0,1 | Толкунов С.Н., Бидюк А.Я. |
| 91 | Обеспечение приемлемых цветовых характеристик колбасного фарша при низком уровне добавления нитритов (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2006. - №8. – с. 32-33. <i>ИР В ИБСР</i> | 0,13 / 0,06 | Толкунов С.Н., Бидюк А.Я. |
| 92 | Сравнительная характеристика функциональных свойств белковых препаратов (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2006. - №11. – с.73. <i>ИР В ИБСР</i> | 0,06 / 0,03 | Шиленок О.И., Кочнева И.В., Толкунов С.Н., Бидюк А.Я. |
| 93 | Оболочки с бактерицидным покрытием в производстве сосисок (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2006. - №12. – с.40. <i>ИР В ИБСР</i> | 0,06 / 0,03 | Глазова Г.В., Шиленок О.И., Стельмах А.С. |
| 94 | Вареные фаршевые мясные продукты с биологически активными добавками (тезисы) <i>нет в Р</i> | печ. | Материалы Всероссийской научно-практической конференции «Перспективы агропромышленного производства регионов России в условиях реализации приоритетного национального проекта «Развитие АПК». – Уфа, 2006. – с.61-62. | 0,13 / 0,06 | Евдокимова О.В. |
| 95 | Фактическое потребление продуктов питания населения – важная составляющая продовольственной безопасности (тезисы) <i>нет в Р</i> | печ. | Материалы Региональной научно-теоретической конференции «Проблемы и методы управления экономической безопасностью регионов». – Коломна, 2006. – с.132-134. | 0,19 / 0,1 | Евдокимова О.В. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|---|--------------------|--|--------------|--|
| 96 | Использование оболочек с бактерицидным покрытием в производстве сосисок (тезисы) ИСТ | печ. В Р | Материалы IV международной научно-практической конференции «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России» 12-14 декабря 2006 г. – Орел: Изд-во ОрелГТУ, 2006. – с.51-53. | 0,19/ 0,1 | Глазова Г.В., Шиленок О.И., Курдюкова А.С., Толкунов С.Н., Бидюк А.Я., Жучков А.А. |
| 97 | Разработка рецептур вареных колбасных изделий (тезисы) ИСТ | печ. В Р | Материалы IV международной научно-практической конференции «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России» 12-14 декабря 2006 г. – Орел: Изд-во ОрелГТУ, 2006. – с.57-62. | 0,38/ 0,2 | Шиленок О.И., Курдюкова А.С., Глазова Г.В., Кочиева И.В., Жучков А.А. |
| 98 | Функционально-технологические свойства современных белковых препаратов (тезисы) ИСТ | печ. В Р | Материалы IV международной научно-практической конференции «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России» 12-14 декабря 2006 г. – Орел: Изд-во ОрелГТУ, 2006. – с. 244-247. | 0,19/ 0,1 | Глазова Г.В., Курдюкова А.С., Шиленок О.И., Кочиева И.В., Жучков А.А. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|--|-------------------------|--|--------------|--|
| 99 | Гидролитические изменения липидов сосисок в оболочках с бактерицидным покрытием (тезисы) | печ. <i>нет в р</i> | Материалы IV международной научно-практической конференции «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России» 12-14 декабря 2006 г. – Орел: Изд-во ОрелГТУ, 2006. - с. 54-56. | 0,19/ 0,1 | Глазова Г.В., Курдюкова А.С., Шиленок О.И., Кочиева И.В. |
| 100 | Обоснование оптимального количества внесения в фарш регуляторов кислотности (тезисы) | печ. <i>нет в р</i> | Материалы IV международной научно-практической конференции «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России» 12-14 декабря 2006 г. – Орел: Изд-во ОрелГТУ, 2006. – с. 63-65. | 0,19/ 0,1 | Глазова Г.В., Курдюкова А.С., Шиленок О.И., Кочиева И.В. |
| 101 | Перспективный способ хранения корнеплодов (тезисы) | печ. <i>нет в р</i> | Материалы IV международной научно-практической конференции «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России» 12-14 декабря 2006 г. – Орел: Изд-во ОрелГТУ, 2006. – с. 219-221. | 0,19/ 0,1 | Воронецкая Г.Я. |
| 102 | Витаминный состав новых видов вареных колбасных изделий (статья) | печ. <i>нет в мб</i> | Мясная индустрия. – 2007. - №1. – с. 47-49. | 0,19/ 0,1 | Толкунов С.Н., Бидюк А.Я. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|---|------|---|---------------|--|
| 103 | Характеристика функциональных свойств белковых препаратов (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2007. - №3. – с. 48-52. <i>ср в мбер</i> | 0,3/ 0,15 | Глазова Г.В., Шиленок О.И., Кочиева И.В., Толкунов С.Н. |
| 104 | Использование оболочек с бактерицидным покрытием для повышения качества сосисок (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2007. - №6. – с. 45-47. <i>ср в мбер</i> | 0,19/ 0,1 | Шиленок О.И., Толкунов С.Н., Бидюк А.Я. |
| 105 | Молочно-растительный напиток со злаковыми культурами (статья) | печ. | Молочная промышленность. – 2007. - №9. – с. 61-62. <i>кт бр</i> | 0,13/ 0,1 | Жукова Л.П., Жукова Э.Г. |
| 106 | Разработка и товароведная оценка сосисок с растительным антиоксидантом. Монография | печ. | Орел: ООО «ИД «Орлик» и К», 2008. – 116 с. <i>бз р 17</i> <i>ср в мбер</i> <i>печ в мбер</i> | 7,25/ 5 | Калинина В.С., Паршин Г.С., Плотников Е.Е., Жучков А.А., Глазова Г.В., Степанов Ю.С. |
| 107 | Дизайн потребительской упаковки (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2008. - №1. – с. 56-57. <i>ср в мбер</i> | 0,13/ 0,08 | Гавриленко А.П. |
| 108 | Процесс создания дизайн-проектов упаковок – достижение нового этапа потребительских и эстетических свойств (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2008. - №2. – с. 62-63. <i>ср в мбер</i> | 0,13/ 0,08 | Гавриленко А.П. |
| 109 | Эстетика дизайна потребительской упаковки (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2008. - №6. – с. 26-27. <i>ср в мбер</i> | 0,13/ 0,08 | Гавриленко А.П. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|--|------|--|---------------|--|
| 110 | Использование оболочек с бактерицидным покрытием для сосисок (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2008. – №6. – с. 68-70. <i>в р в м б е р</i> | 0,19/ 0,1 | Плотников Е.Е., Паршин Г.С., Глазова Г.В., Шиленок О.И., Жучков А.А. |
| 111 | Перспективный антиоксидант растительного происхождения (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2008. – №7. – с. 60-62. <i>в р в м б е р</i> | 0,19/ 0,1 | Кочиева И.В., Плотников Е.Е., Паршин Г.С., Глазова Г.В., Гавриленко А.П. |
| 112 | Дизайн упаковки потребительских товаров (статья) | печ. | Пищевая промышленность. – 2008. – №8. – с. 59. <i>в р в м б е р</i> | 0,06/ 0,02 | Гавриленко А.П., Жучков А.А. |
| 113 | Эффективный способ замедления окислительных процессов (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2008. – №8. – с. 45-46. <i>в р в м б е р</i> | 0,13/ 0,08 | Кочиева И.В., Плотников Е.Е., Паршин Г.С., Глазова Г.В., Жучков А.А. |
| 114 | Кинетика восстановления окислительного потенциала в гетерогенных системах липидов (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2008. – №12. – с. 59-61. <i>в р в м б е р</i> | 0,19/ 0,1 | Обложко А.П., Паршин Г.С. |
| 115 | Методы исследования антиоксидантной активности фенолов в мясных продуктах (тезисы) <i>нет в р</i> | печ. | Материалы международной научно-практической конференции «Проблемы и перспективы применения количественных методов в естествознании» 27-29 октября 2008 г. – Орел: Изд-во Орловского государственного университета, 2008. – с. 267-271. | 0,3 / 0,15 | Паршин Г.С., Мальцева О.И., Тихойкина И.М., Обложко А.П. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|---|------|---|-------------------|---|
| 116 | Оценка антиоксидантной активности фенола и фенолсодержащих веществ в липидах пищевых субстратов (статья) | печ. | Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – №3. – с. 29-31 <i>В.С.Р. в ш.б.р.</i> | 0,13/ 0,08 | Обложко А.П., Паршин Г.С. |
| 117 | Совместное антиоксидантное действие проращенных семян рапса и картофеля в продуктах на основе животного жира (статья) | печ. | Вестник ОрелГИЭТ. – 2009. – №2. – с. 131-137. <i>И.С.Т. в р.</i> | 0,38 / 0,15 | Ивченкова А.П., Демичева Т.В., Подкопаева З.П. |
| 118 | Исследование процессов окисления липидов пищевых субстратов, механизм их ингибирования активными веществами (статья) | печ. | Вестник ОрелГИЭТ. – 2009. – №2. – с. 138-141. <i>И.С.Т. в р.</i> | 0,25 / 0,15 | Ивченкова А.П. |
| 119 | Исследование интенсивности свечения в присутствии катализатора ($I_{\text{хл}}^{\text{кат}}$) (статья) | печ. | Вестник ОрелГИЭТ. – 2009. – №4. – с. 141-144. <i>И.С.Т. в р.</i> | 0,31 / 0,15 | Подкопаева З.П., Ивченкова А.П. |
| 120 | Пути определения количества перекисных радикалов в окислительном процессе жировых продуктов (статья) | печ. | Вестник ОрелГИЭТ. – 2009. – №4. – с. 148-151. <i>И.С.Т. в р.</i> | 0,25 / 0,1 | Паршин Г.С., Ивченкова А.П. |
| 121 | Оболочки с антимикробным покрытием – надежный способ увеличения сроков годности сосисок (тезисы) | печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы V Международной научно-практической конференции, декабрь 8-9, 2009. – Орел: ОрелГТУ, 2009. – с 159-161. <i>И.С.Т. в р.</i> | 0,19 / 0,05 | Жучков А.А., Глазова Г.В., Плотников Е.Е., Глазов Л.Н., Шиле- нок О.И. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|---|-----------------------|---|---------------------|---|
| 122 | Использование регуляторов кислотности в производстве вареных колбасных изделий (тезисы) <i>нет</i> | печ. <i>БФ</i> | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы V Международной научно-практической конференции, декабрь 8-9, 2009. – Орел: ОрелГТУ, 2009. – с 162-164. | 0,19 / 0,05 | Глазова Г.В., Плотников Е.Е., Глазов Л.Н., Ашихина Л.А. |
| 123 | Изменения липидов сосисок в оболочках с бактерицидным покрытием (тезисы) <i>нет</i> | печ. <i>БФ</i> | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Материалы V Международной научно-практической конференции, декабрь 8-9, 2009. – Орел: ОрелГТУ, 2009. – с 164-166. | 0,19 / 0,05 | Глазова Г.В., Плотников Е.Е., Глазов Л.Н., Ашихина Л.А., Шиленок О.И. |
| 124 | Проектирование рецептур вареных колбасных изделий повышенной пищевой ценности (статья) <i>нет</i> | печ. <i>БФ</i> | Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг: материалы межрегиональной научно-практической конференции 25 декабря 2009 года. – Киров: ГОУ ВПО Кировская государственная медицинская академия, 2009. – с 26-28. | 0,12 5 / 0,05 | Ашихина Л.А., Глазова Г.В., Плотников Е.Е., Глазов Л.Н., Жучков А.А. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|---|------|---|---------------------|--|
| 125 | Оценка сбалансированности жирных кислот в липидах вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг: материалы межрегиональной научно-практической конференции 25 декабря 2009 года. – Киров: ГОУ ВПО Кировская государственная медицинская академия, 2009. – с 77-78. | 0,12 5 / 0,05 | Плотников Е.Е., Глазова Г.В., Шиленок О.И., Глазов Л.Н., Жучков А.А. |
| 126 | Оценка функционально-технологических свойств белковых препаратов (статья) | печ. | Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг: материалы межрегиональной научно-практической конференции 25 декабря 2009 года. – Киров: ГОУ ВПО Кировская государственная медицинская академия, 2009. – с 89-90. | 0,12 5 / 0,05 | Жучков А.А., Глазова Г.В., Плотников Е.Е., Шиленок О.И., Глазов Л.Н. |
| 127 | Содержание водорастворимых витаминов в новых видах вареных колбасных изделий (статья) | печ. | Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг: материалы межрегиональной научно-практической конференции 25 декабря 2009 года. – Киров: ГОУ ВПО Кировская государственная медицинская академия, 2009. – с 91. | 0,06 / 0,02 | Жучков А.А., Глазова Г.В., Плотников Е.Е., Глазов Л.Н., Шиленок О.И. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|--|--------------------------|---|-------------|---------------------------------------|
| 128 | Молочный сухой продукт «СТАРТ» (статья) | печ. <i>ИСТ В Ф</i> | Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг: материалы межрегиональной научно-практической конференции 25 декабря 2009 года. – Киров: ГОУ ВПО Кировская государственная медицинская академия, 2009. – с 168. | 0,06 / 0,02 | Жукова Л.П., Жукова Э.Г., Жучков А.А. |
| 129 | Хемилюминесценция и оценка сроков хранения продуктов на основе жировых компонентов (статья) | печ. <i>ИСТ В Ф</i> | Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг: материалы межрегиональной научно-практической конференции 25 декабря 2009 года. – Киров: ГОУ ВПО Кировская государственная медицинская академия, 2009. – с 91-93. | 0,15 / 0,05 | Ивченкова А.П., Паршин Г.С. |
| 130 | Оценка сроков хранения жировых продуктов с использованием хемилюминесценции (статья) | печ. <i>ИСТ В Ф</i> | Масложировая промышленность. – 2010. – №1. - с. 42-43. | 0,19 / 0,08 | Ивченкова А.П., Паршин Г.С. |
| 131 | Влияние рецептурных компонентов и режимов их обработки на функционально-технологические свойства наполнителей для кондитерских и молочных изделий (статья) | печ. <i>ИСТ В МБФ</i> | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2010. – №2. - с. 14-16. | 0,15 / 0,08 | Житникова В.С., Моисеенко М.А. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|---|------|---|---------------|--|
| 132 | Использование оболочек с антимикробным покрытием при производстве сосисок (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2010. – №3. - с. 59-61. <i>вср в миф</i> | 0,19/ 0,1 | Гавриленко А.П., Глазова Г.В., Плотников Е.Е., Шиленок О.И., Жучков А.А. |
| 133 | Препарат на основе гемоглобина крови для колбасных изделий (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2010. – №4. - с. 42-43. <i>вср в миф</i> | 0,13/ 0,08 | Гавриленко А.П., Глазова Г.В., Плотников Е.Е., Прянишников В.В., Жучков А.А. |
| 134 | Растительные антиоксиданты в производстве мясных изделий (статья) | печ. | Мясная индустрия. – 2010. – №7. - с. 26-28. <i>вср в миф</i> | 0,19/ 0,1 | Гавриленко А.П., Глазова Г.В., Плотников Е.Е., Ашихина Л.А., Жучков А.А. |
| 135 | Антиокислители природного происхождения в производстве вареных колбасных изделий (тезисы) <i>нет в ф</i> | печ. | Материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг», 18 февраля 2011 г. – Киров: ГОУ ВПО Кировская государственная медицинская академия Минздравсоцразвития России, 2011. – с. 35-36. | 0,13/ 0,06 | Глазова Г.В., Ашихина Л.А., Гавриленко А.П., Жучков А.А. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|--|------|--|---------------|--|
| 136 | <p>Влияние эфирных масел на микробиологические показатели вареных колбасных изделий (тезисы)</p> <p style="text-align: center;">нет БД</p> | печ. | <p>Материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг», 18 февраля 2011 г. – Киров: ГОУ ВПО Кировская государственная медицинская академия Минздравсоцразвития России, 2011. – с. 36-37.</p> | 0,13/ 0,06 | Глазова Г.В., Ашихина Л.А., Гавриленко А.П., Жучков А.А. |
| 137 | <p>Красители природного происхождения для колбасных изделий (тезисы)</p> <p style="text-align: center;">нет БД</p> | печ. | <p>Материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг», 18 февраля 2011 г. – Киров: ГОУ ВПО Кировская государственная медицинская академия Минздравсоцразвития России, 2011. – с. 37-38.</p> | 0,13/ 0,06 | Глазова Г.В., Ашихина Л.А., Гавриленко А.П., Жучков А.А. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|---|------|---|---------------|--|
| 138 | Химический состав растительных экстрактов (тезисы) | печ. | Материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг», 18 февраля 2011 г. – Киров: ГОУ ВПО Кировская государственная медицинская академия Минздравсоцразвития России, 2011. – с. 39. | 0,06/ 0,03 | Глазова Г.В., Ашихина Л.А., Гавриленко А.П., Жучков А.А. |
| | <i>нет в Ф</i> | | | | |
| 139 | Влияние композиций на основе жирных и эфирных масел на микробиологические показатели вареных колбасных изделий (тезисы) | печ. | Материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг», 18 февраля 2011 г. – Киров: ГОУ ВПО Кировская государственная медицинская академия Минздравсоцразвития России, 2011. – с. 40-41. | 0,13/ 0,06 | Глазова Г.В., Ашихина Л.А., Гавриленко А.П., Жучков А.А. |
| | <i>нет в Ф</i> | | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|--|------|---|---------------|---|
| 140 | Оценка витаминного состава новых видов вареных колбасных изделий (тезисы) | печ. | Иновационные технологии: приоритетные направления развития: Тезисы докладов международной научно-практической интернет-конференции профессорско-преподавательского состава, аспирантов и студентов. 12–14 апреля 2011 года. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2011. – с. 148-149. | 0,13/ 0,08 | Жучков А.А., Глазова Г.В. |
| | | | ИТВ Р | | |
| 141 | Сбалансированность жирных кислот липидов как элемент повышения качества вареных колбасных изделий (тезисы) | печ. | Иновационные технологии: приоритетные направления развития: Тезисы докладов международной научно-практической интернет-конференции профессорско-преподавательского состава, аспирантов и студентов. 12–14 апреля 2011 года. – Белгород: Издательство БУКЭП, 2011. – с. 165-167. | 0,19/ 0,1 | Глазова Г.В., Жучков А.А. |
| | | | ИТВ Р | | |
| 142 | Технология производства сычужных твердых сыров (монография) | печ. | Орел: ОрелГТУ, 2010. – 90 с. ИТВ Р | 5,5/ 3 | Жукова Л.П., Калинина В.С., Жукова Э.Г. |

2. Авторские свидетельства, патенты, лицензии, информационные листки

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|--|------|--|--------------|-------------------------------|
| 143 | Способ создания запаса качества паштетов | печ. | Информационный листок №57-97 Орловского ЦНТИ (серия Р65.59.31). – Орел, 1997. – 4 с. | 0,3 / 0,2 | Семкина А.И., Панкрушева Т.А. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|---|------|--|-------------|--|
| 144 | Способ хранения сосисок в натуральных и искусственных проницаемых оболочках | печ. | Патент РФ №2228039 от 10.05.2004. | 0,38 / 0,19 | Бидюк А.Я., Иванова Т.Н. |
| 145 | Способ хранения вареных колбас в белковой оболочке | печ. | Патент РФ №2228040 от 10.05.2004. | 0,38 / 0,19 | Бидюк А.Я., Иванова Т.Н. |
| 146 | Способ хранения вареных колбасных изделий в проницаемых оболочках | печ. | Патент РФ №2227477 от 10.05.2004. | 0,38 / 0,19 | Бидюк А.Я., Иванова Т.Н. |
| 147 | Способ хранения колбасных изделий в проницаемых оболочках | печ. | Патент РФ №2240696 от 27.11.2004 | 0,38 / 0,19 | Гагин А.Н., Бидюк А.Я., Криштафович В.И., Свергуненко С.Л. |
| 148 | Способ хранения колбасных изделий в проницаемых оболочках | печ. | Патент РФ №2240697 от 27.11.2004 | 0,38 / 0,19 | Гагин А.Н., Бидюк А.Я., Криштафович В.И., Свергуненко С.Л. |
| 149 | Способ хранения колбасных изделий в проницаемых оболочках | печ. | Патент РФ №2242905 от 27.12.2004 | 0,38 / 0,19 | Гагин А.Н., Бидюк А.Я., Криштафович В.И., Свергуненко С.Л. |
| 150 | Способ производства топленого масла | печ. | Патент РФ №2400095 от 27.10.2010 | 0,38 / 0,19 | Жукова Л.П., Глебова Н.В., Жукова Э.Г. |
| 151 | Паштеты мясные «Юность» и «Молодость» | печ. | Информационный листок №57-021-11 Орловского ЦНТИ (серия Р65.59.03). – Орел, 2010. – 4 с. | 0,3 / 0,2 | Панова О.Н. |
| 152 | Способ получения овощного наполнителя | печ. | Патент РФ №2410900 от 10.02.2011 | 0,38 / 0,19 | Житникова В.С., Моисеенко М.А. |

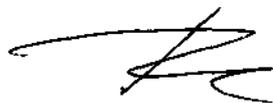
3. Учебно-методические работы.

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|---|------|---|-----------|---------------|
| 153 | Технология продуктов детского питания Методические указания по выполнению лабораторных работ (методические указания) | печ. | Орел: ОрелГТУ, 2003 1365 Ч. 2. Ц 26 УЗЛ; ИАМОТ ЖСГ | 4,2 / 2,1 | Шарькина Т.В. |
| 154 | Товароведение и экспертиза мяса убойных животных и птицы Методические указания по выполнению лабораторных работ (методические указания) | печ. | Орел: ОрелГТУ, 2004 1457 Т52 УЗЛ ИАМОТ ЖСГ | 2,3 | - |
| 155 | Товароведение и экспертиза мясных консервов Методические указания по выполнению лабораторных работ (методические указания) | печ. | Орел: ОрелГТУ, 2004 1456 Т52 УЗЛ; ИАМОТ ЖСГ | 1,4 | - |
| 156 | Товароведение и экспертиза мясных продуктов и яиц Методические указания по выполнению лабораторных работ (методические указания) | печ. | Орел: ОрелГТУ, 2004 1458 Т52 УЗЛ; ИАМОТ ЖСГ | 2,5 | - |
| 157 | Рынок продовольственных товаров Сборник тестов (сборник тестов) | печ. | Орел: ОрелГТУ, 2006 1581 Т52 УЗЛ ИАМОТ ЖСГ | 1/0,7 | Жучков А.А. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|---|------|--|-----------|----------------------------|
| 158 | Санитарная экспертиза пищевых продуктов. Методические указания по проведению лабораторных работ (методические указания) | печ. | Орел: ОрелГТУ, 2006 1580 Т52 ч3ч; намотка 18 | 1,3 / 1,0 | Жучков А.А., Бидюк А.Я. |
| 159 | Микробиология, санитария, гигиена и безопасность питания. Сборник тестов (сборник тестов) | печ. | Орел: ОрелГТУ, 2006 1758 Т52 ч3ч намотка 18 | 1,1/0,75 | Жучков А.А. |
| 160 | Безопасность и гигиена питания. Методические указания по выполнению лабораторных работ (методические указания) | печ. | Орел: ОрелГТУ, 2007 1618 Т52 ч3ч. намотка 16 | 1,8/0,9 | Жучков А.А., Бидюк А.Я. |
| 161 | Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Методические указания по самостоятельной работе студентов (методические указания) | печ. | Орел: ОрелГТУ, 2007 1617 Т52 ч3ч; намотка 15 | 1,2/0,6 | Жучков А.А., Бидюк А.Я. |
| 162 | Технология хранения и транспортирования продуктов питания: учебное пособие для вузов (учебное пособие) | печ. | Орел: ОрелГТУ, 2009 намотка 18 | 8,1 | - |
| 163 | Товароведение упаковочных товаров материалов и тары продовольственных товаров. Лабораторный практикум (лабораторный практикум) | печ. | Орел: ОрелГТУ, 2009 1830 Т52 намотка 18 ч3ч | 2,3 | - |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|--|------|---|-------|-----------------------------------|
| 164 | Рынок продовольственных товаров. Методические указания по проведению практических занятий (методические указания) | печ. | Орел: ОрелГТУ, 2009 <i>1581</i> <i>ТС2</i> <i>УЗМ; намотка</i> | 1,3 | - |
| 165 | Технология хранения и транспортирование продовольственных товаров. Методические указания по выполнению лабораторных работ (учебно-методическая разработка) | печ. | Орел: ОрелГТУ, 2010. <i>1950</i> <i>ТС2</i> <i>УЗМ;</i> <i>намотка</i> | 5,2/3 | Жучков А.А., Левгерова Н.С. |

Соискатель:



Толкунова Н.Н.

Список верен:

Заведующий кафедрой «Технология и товароведение продуктов питания»



Иванова Т.Н.

Ученый секретарь ученого совета



Подмастерьев К.В.