

СПИСОК

научных и учебно-методических работ

Толкуновой Натальи Николаевны

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
1	Потребительские свойства паштета с шалфейным маслом (статья)	печатная	Мясная индустрия. – 1997. – №8. – с. 19-20.	0,125 / 90% <i>ст. ж. ад</i>	Криштафович В.И., Иванова Т.Н.
2	Влияние шалфейного масла на сохранность мясных паштетов (статья)	печатная	Хранение и переработка сельхозсырья. – 1998. – №10. – с. 25-27.	0,1875 / 90%	Криштафович В.И., Жебелева И.А.
3	Влияние эфирных масел на развитие микроорганизмов (статья)	печатная	Мясная индустрия. – 2001. – №5. – с. 24-26.	0,1875 / 90%	Криштафович В.И.
4	Бактерицидное действие композиций эфирных масел (статья)	печатная	Мясная индустрия. – 2001. – №6. – с. 15-18.	0,25 / 90%	Криштафович В.И.
5	Влияние белка на антибактериальную эффективность композиций эфирных масел (статья)	печатная	Мясная индустрия. – 2001. – №8. – с. 23-25.	0,1875 / 90%	Криштафович В.И.
6	Увеличение сроков хранения вареных колбасных изделий (статья)	печатная	Мясная индустрия. – 2001. – №11. – с. 15-17.	0,1875 / 90%	Криштафович В.И.
7	Влияние консервирующих добавок на гидролитические изменения липидов (статья)	печатная	Мясная индустрия. – 2002. – №1. – с. 18-20.	0,1875 / 90%	Криштафович В.И., Дуборасова Т.Ю.

1	2	3	4	5	6
8	Исследование антиокислительных свойств экстрактов толокнянки, зверобоя, коры дуба (статья)	печатная	Масложировая промышленность. – 2002. – № 3. – с. 34-35.	0,125 / 90%	Бидюк А.Я.
9	Бактерицидная эффективность консервирующих добавок на основе жирного шалфейного масла и композиций эфирных масел пряноароматических растений (статья)	печатная	Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – №3. – с. 57-61.	0,3125 / 90%	Криштафович В.И., Жебелева И.А.
10	Влияние консервирующих добавок на качество вареных колбас при хранении (статья)	печатная	Мясная индустрия. – 2002. – № 5. – с. 17-18.	0,125	-
11	Антиокислительные свойства композиций эфирных и жирных масел (статья)	печатная	Мясная индустрия. – 2002. – № 6. – с. 34-36.	0,1875	-
12	Влияние растительных экстрактов на гидролитические изменения липидов куриного жира и вареных колбасных изделий (статья)	печатная	Хранение и переработка сельхозсырья – 2002. – № 7. – с. 55-57.	0,1875 / 90%	Криштафович В.И., Бидюк А.Я.
13	Влияние экстрактов лекарственных растений на срок хранения паштетов (статья)	печатная	Пищевая промышленность. – 2002. – № 7. – с. 72-73.	0,125 / 90%	Бидюк А.Я.
14	Влияние растительных экстрактов на окислительные процессы в паштете (статья)	печатная	Мясная индустрия. – 2002. – № 7. – с. 26-27.	0,125 / 90%	Бидюк А.Я.

1	2	3	4	5	6
15	Влияние экстрактов лекарственных растений на развитие микроорганизмов (статья)	печатная	Пищевая промышленность. – 2002. – № 8. – с. 70-71.	0,125 / 90%	Чуева Е.Н., Бидюк А.Я.
16	Потребительские свойства вареных колбасных изделий с йодказеином (статья)	печатная	Пищевая промышленность. – 2002. – № 9. – с. 46-47.	0,125 / 90%	Бидюк А.Я.
17	Влияние растительных экстрактов на качество колбасных изделий при хранении (статья)	печатная	Хранение и переработка сельхозсырья – 2002. – № 9. – с. 61-63.	0,1875 / 90%	Криштафович В.И., Бидюк А.Я.
18	Влияние растительных экстрактов на увеличение сроков годности вареных колбасных изделий (статья)	печатная	Хранение и переработка сельхозсырья – 2002. – № 9. – с. 63-65.	0,1875 / 90%	Бидюк А.Я.
19	Влияние растительных экстрактов на развитие микроорганизмов (статья)	печатная	Мясная индустрия. – 2002. – № 10. – с. 31-32.	0,125 / 90%	Седов Ю.А., Бидюк А.Я.
20	Влияние экстрактов некоторых лекарственных растений на окислительные изменения липидов вареных колбасных изделий (статья)	печатная	Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – №10. – с. 51-53.	0,1875 / 90%	Бидюк А.Я.
21	Влияние белка на антибактериальную активность растительных экстрактов (статья)	печатная	Мясная индустрия. – 2002. – № 12. – с. 33-34.	0,125 / 90%	Бидюк А.Я.
22	Влияние эфирных масел на микробиологические показатели мясопродуктов (статья)	печатная	Пищевая промышленность. – 2002. – № 12. – с. 56-58.	0,1875	-


1	2	3	4	5	6
23	Обоснование оптимальных количеств добавок растительного происхождения (статья)	печатная	Мясная индустрия. – 2003. – № 11. – с. 35-37.	0,1875	-
24	Исследование химического состава растительных экстрактов (статья)	печатная	Мясная индустрия. – 2003. – №12. – с. 30-31.	0,125	-
25	Технология продуктов детского питания. Часть II. (Методические указания по выполнению лабораторных работ)	печатная	Орел: Орел-ГТУ, 2003	4,2 / 50%	Шарыкина Т.В.

Соискатель

 Н.Н. Толкунова

Список верен:

Зав. кафедрой ТиТПП

 Т.Н. Иванова

Секретарь Ученого Совета

К.В. Подмастерьев

