

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.	0,13 / 0,1	Криштафович В.И., Иванова Т.Н.
2	Качество и сохраняемость паштета с шалфейным маслом (тезисы)	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.	Хранение и переработка сельхозсырья. – 1998. – №10. – с. 25-27.	0,19 / 0,15	Криштафович В.И., Жебелева И.А.
4	Влияние шалфейного масла на микробиологические показатели паштетов (тезисы)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	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)	печ.	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	Влияние различных комбинаций эфирных масел на развитие микроорганизмов в чистых культурах (тезисы)	печ.	Продовольственный рынок и проблемы здорового питания: Материалы третьей Международной научно-практической конференции. – Орел, 2000. – с. 195-196.	0,13 / 0,1	Криштафович В.И.
19	К вопросу синергизма эфирных масел (тезисы)	печ.	Продовольственный рынок и проблемы здорового питания: Материалы третьей Международной научно-практической конференции. – Орел, 2000. – с. 197-198.	0,13 / 0,1	Криштафович В.И.
20	Особенности разработки консервирующих добавок на основе эфирных масел некоторых пряноароматических растений (тезисы)	печ.	Продовольственный рынок и проблемы здорового питания: Материалы третьей Международной научно-практической конференции. – Орел, 2000. – с. 198-199.	0,13 / 0,1	Криштафович В.И.
21	Влияние повышенного содержания белка на бактерицидную активность некоторых комбинаций эфирных масел в отношении грамположительных кокков (статья)	печ.	Продовольственный рынок и проблемы здорового питания: Материалы третьей Международной научно-практической конференции. – Орел, 2000. – с. 199-203.	0,25 / 0,2	Криштафович В.И.

1	2	3	4	5	6
22	Влияние масляных экстрактов календулы, ромашки и жирных масел на жизнедеятельность микроорганизмов в чистых культурах (тезисы)	печ.	Продовольственный рынок и проблемы здорового питания: Материалы третьей Международной научно-практической конференции. – Орел, 2000. – с. 253-254.	0,13 / 0,1	Криштафович В.И.
23	Противомикробная активность эфирных масел некоторых пряноароматических растений (тезисы)	печ.	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.
24	К вопросу определения антимикробной активности эфирных и жирных масел (тезисы)	печ.	Сборник научных статей профессорско-преподавательского состава и аспирантов МУПК по итогам научно-исследовательской работы за 1999 г. – М., 2000. – с. 117.	0,07	-
25	Влияние эфирных масел на развитие микроорганизмов (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2001. – №5. – с. 24-26.	0,19 / 0,15	Криштафович В.И.
26	Бактерицидное действие композиций эфирных масел (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2001. – №6. – с. 15-18.	0,25 / 0,2	Криштафович В.И.
27	Влияние белка на антибактериальную эффективность композиций эфирных масел (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2001. – №8. – с. 23-25.	0,19 / 0,15	Криштафович В.И.
28	Увеличение сроков хранения вареных колбасных изделий (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2001. – №11. – с. 15-17.	0,19 / 0,15	Криштафович В.И.

1	2	3	4	5	6
29	Бактерицидная активность некоторых комбинаций эфирных масел в средах с повышенным содержанием белка (тезисы)	печ.	14-е Международные плехановские чтения. – М., 2001. – с. 65.	0,06 / 0,04	Криштафович В.И.
30	Влияние композиций эфирных масел на сохраняемость вареных мясных продуктов (статья)	печ.	Пища, экология, человек: Доклады 4-й Международной научно-практической конференции. – М., 2001. – с. 75-83.	0,56 / 0,4	Криштафович В.И.
31	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.	0,13 / 0,1	Криштафович В.И.
32	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.	0,06 / 0,04	Криштафович В.И.
33	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.

1	2	3	4	5	6
34	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	-
35	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.
36	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.
37	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.	0,13 / 0,1	Щекотихин Л.Т.
38	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.	0,06 / 0,04	Щекотихин Л.Т.

1	2	3	4	5	6
39	Влияние консервирующих добавок на гидролитические изменения липидов	печ.	Мясная индустрия. – 2002. – №1. – с. 18-20.	0,19 / 0,15	Криштафович В.И., Дуборасова Т.Ю.
40	Изменение антиокислительных свойств экстрактов толочнянки, зверобоя, коры дуба (статья)	печ.	Масложировая промышленность. – 2002. – № 3. – с. 34-35.	0,13 / 0,1	Бидюк А.Я.
41	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.	0,31 / 0,25	Криштафович В.И., Жебелева И.А.
42	Влияние консервирующих добавок на качество вареных колбас при хранении (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2002. – № 5. – с. 17-18.	0,13	-
43	Антиокислительные свойства композиций эфирных и жирных масел (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2002. – № 6. – с. 34-36.	0,19	-
44	Влияние растительных экстрактов на гидролитические изменения липидов куриного жира и вареных колбасных изделий (статья)	печ.	Хранение и переработка сельхозсырья – 2002. – № 7. – с. 55-57.	0,19 / 0,15	Криштафович В.И., Бидюк А.Я.
45	Влияние экстрактов лекарственных растений на срок хранения паштетов (статья)	печ.	Пищевая промышленность. – 2002. – № 7. – с. 72-73.	0,13 / 0,1	Бидюк А.Я.

1	2	3	4	5	6
46	Влияние растительных экстрактов на окислительные процессы в паштете (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2002. – № 7. – с. 26-27.	0,13 / 0,1	Бидюк А.Я.
47	Влияние экстрактов лекарственных растений на развитие микроорганизмов (статья)	печ.	Пищевая промышленность. – 2002. – № 8. – с. 70-71.	0,13 / 0,1	Чуева Е.Н., Бидюк А.Я.
48	Потребительские свойства вареных колбасных изделий с йодказеином (статья)	печ.	Пищевая промышленность. – 2002. – № 9. – с. 46-47.	0,13 / 0,1	Бидюк А.Я.
49	Влияние растительных экстрактов на качество колбасных изделий при хранении (статья)	печ.	Хранение и переработка сельхозсырья – 2002. – № 9. – с. 61-63.	0,19 / 0,15	Криштафович В.И., Бидюк А.Я.
50	Влияние растительных экстрактов на увеличение сроков годности вареных колбасных изделий (статья)	печ.	Хранение и переработка сельхозсырья – 2002. – № 9. – с. 63-65.	0,19 / 0,15	Бидюк А.Я.
51	Влияние растительных экстрактов на развитие микроорганизмов (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2002. – № 10. – с. 31-32.	0,13 / 0,1	Седов Ю.А., Бидюк А.Я.
52	Влияние экстрактов некоторых лекарственных растений на окислительные изменения липидов вареных колбасных изделий (статья)	печ.	Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – №10. – с. 51-53.	0,19 / 0,15	Бидюк А.Я.
53	Влияние белка на антибактериальную активность растительных экстрактов (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2002. – № 12. – с. 33-34.	0,13 / 0,1	Бидюк А.Я.

1	2	3	4	5	6
54	Влияние эфирных масел на микробиологические показатели мясопродуктов (статья)	печ.	Пищевая промышленность. – 2002. – № 12. – с. 56-58.	0,19	-
55	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.	0,13	-
56	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.	0,19	-
57	Обоснование оптимальных количеств добавок растительного происхождения (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2003. – № 11. – с. 35-37.	0,19	-
58	Исследование химического состава растительных экстрактов (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2003. – №12. – с. 30-31.	0,13	-
59	Исследование жирного шалфейного масла (тезисы)	печ.	Масложировая промышленность. – 2004. – №1. – с. 36.	0,06	-
60	Жирное шалфейное масло – новая консервирующая добавка (статья)	печ.	Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. – 2004. – №1. – с. 45.	0,06	-

1	2	3	4	5	6
61	Экстракт фукуса – новое решение проблемы йодной недостаточности (статья)	печ.	Пищевая промышленность. – 2004. – №2. – с. 74.	0,06 / 0,04	Бидюк А.Я., Свергуненко С.Л.
62	Новые виды соевых белковых препаратов (статья)	печ.	Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. – 2004. – №2. – с. 86.	0,06	-
63	Факторы, влияющие на сроки годности мясного фарша, и эмпирическая зависимость между ними (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2004. – №3. – с. 51-53.	0,19	-
64	Амино- и жирнокислотный состав новых видов колбасных изделий (статья)	печ.	Пищевая промышленность. – 2004. – №9. – с. 108-109.	0,13	-
65	Математическое моделирование рецептуры сосисок (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2004. – №10. – с. 48-50.	0,13	-
66	Минеральный и витаминный состав новых видов вареных колбасных изделий (статья)	печ.	Пищевая промышленность. – 2004. – №10. – с. 86.	0,06	-
67	Комплексная оценка качества новых видов вареных колбасных изделий (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2004. – №12. – с.32-33.	0,13	-
68	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	-

1	2	3	4	5	6
69	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	-
70	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	-
71	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	-
72	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	-
73	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	Бидюк А.Я.

1	2	3	4	5	6
74	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	Бидюк А.Я.
75	Способ увеличения лёжкоспособности корнеплодов	печ.	Пищевая промышленность. – 2005. - №12. – с. 66.	0,06/ 0,03	Воронецкая Г.Я.
76	Потребительские свойства мясных паштетов с добавлением шалфейного масла	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.
77	Химический состав и пищевая ценность вареных фаршевых мясных изделий с биологически активными добавками. Монография	печ.	Орел: Изд-во Орел-ГТУ, 2006 г. – 127 с.	8 / 4	Евдокимова О.В., Толкунов С.Н., Бидюк А.Я.
78	Пути повышения сохранности вареных колбасных изделий. Монография.	печ.	Орел: Изд-во Орел-ГТУ, 2006 г. – 123 с.	8 / 4	Калинина В.С., Толкунов С.Н., Бидюк А.Я., Криштафович В.И.
79	Современные аспекты создания скоропортящихся вареных мясных продуктов. Монография.	печ.	Орел: Изд-во Орел-ГТУ, 2006 г. – 93 с.	6 / 3	Калинина В.С., Толкунов С.Н., Бидюк А.Я., Криштафович В.И.

1	2	3	4	5	6
80	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.
81	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.
82	Использование экстракта морской водоросли фукуса в качестве йодобогащающей добавки (статья)	печ.	Известия вузов. Пищевая технология. – 2006. – №2-3. – с. 70-72.	0,19 / 0,1	Евдокимова О.В., Гриминова Е.Б., Саркисян Г.А., Свергуненко С.Л.
83	Функционально-технологические свойства белковых препаратов (статья)	печ.	Известия вузов. Пищевая технология. – 2006. – №2-3. – с. 72-73.	0,13 / 0,05	Евдокимова О.В., Гриминова Е.Б., Прянишников В.В.
84	Минеральный состав новых видов вареных колбасных изделий (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2006. – №4. – с. 44-45.	0,13 / 0,1	Евдокимова О.В., Толкунов С.Н., Бидюк А.Я.
85	Аминокислотный состав новых видов вареных колбасных изделий (статья)	печ.	Мясная индустрия. – 2006. – №5. – с. 59-60.	0,13 / 0,1	Евдокимова О.В., Толкунов С.Н., Бидюк А.Я.
86	Внесение в фарш оптимального количества добавки на безфосфатной основе (статья)	печ.	Пищевая промышленность. – 2006. - №6. – с. 66-67.	0,13/ 0,1	Майданов Р.Н., Толкунов С.Н., Бидюк А.Я., Евдокимова О.В.
87	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.	0,19 / 0,1	Толкунов С.Н., Бидюк А.Я.

1	2	3	4	5	6
88	Обеспечение приемлемых цветовых характеристик колбасного фарша при низком уровне добавления нитритов (статья)	печ.	Пищевая промышленность. – 2006. - №8. – с. 32-33.	0,13/ 0,1	Толкунов С.Н., Бидюк А.Я.
89	Вареные фаршевые мясные продукты с биологически активными добавками (тезисы)	печ.	Материалы Всероссийской научно-практической конференции «Перспективы агропромышленного производства регионов России в условиях реализации приоритетного национального проекта «Развитие АПК». – Уфа, 2006.	0,13 / 0,1	Евдокимова О.В.
90	Фактическое потребление продуктов питания населения – важная составляющая продовольственной безопасности (тезисы)	печ.	Материалы Региональной научно-теоретической конференции Проблемы и методы управления экономической безопасностью регионов». – Коломна, 2006.	0,19 / 0,15	Евдокимова О.В.

2. Авторские свидетельства, патенты, лицензии, информационные листки

1	2	3	4	5	6
91	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.
92	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.
93	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.

1	2	3	4	5	6
94	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.
95	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.
96	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.
97	Способ хранения колбасных изделий в проницаемых оболочках	печатная	Патент РФ №2242905 от 27.12.2004	0,38 / 0,19	Гагин А.Н., Бидюк А.Я., Криштафович В.И., Свергуненко С.Л.

3. Учебно-методические работы.

1	2	3	4	5	6
98	Технология продуктов детского питания Методические указания по выполнению лабораторных работ	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2003	4,2 / 2,1	Шарыкина Т.В.
99	Товароведение и экспертиза мяса убойных животных и птицы Методические указания по выполнению лабораторных работ	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2004	2,3	-

1	2	3	4	5	6
100	Товароведение и экспертиза мясных консервов Методические указания по выполнению лабораторных работ	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2004	1,4	-
101	Товароведение и экспертиза мясных продуктов и яиц Методические указания по выполнению лабораторных работ	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2004	2,5	-
102	Рынок продовольственных товаров Сборник тестов	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2006	1/0,7	Жучков А.А.
103	Санитарная экспертиза пищевых продуктов Методические указания по проведению лабораторных работ	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2006	1,3 /1,0	Жучков А.А., Бидюк А.Я.
104	Микробиология, санитария, гигиена и безопасность питания. Сборник тестов	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2006	1,1/0, 75	Жучков А.А.

Соискатель:

Толкунова Н.Н.

Список верен:

Заведующий кафедрой "Товароведение и технология продуктов питания"

Иванова Т.Н.

Ученый секретарь ученого совета



Подмастерьев К.В.