

Список научных и методических трудов
Аргёмовой Елены Николаевны

№ п/п	Наименование	Вид работы	Выходные данные	Объём, п.л.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
1.	К вопросу об использовании столовой свёклы в общественном питании	Рук.	Моск.ин-т нар.х-ва.-М., 1984.-Деп.в ЦНИИТЭИ торговли, 29.07.84, № 27	0,16 0,08	Баранов В.С.
2.	Пенообразующие свойства и пищевая ценность композиции яичный белок-сок столовой свёклы	Рук.	Моск.ин-т нар.х-ва.-М., 1985.-Деп.в ЦНИИТЭИ пищепром, 03.01.85, № 1007	0,38	-
3.	Минеральный состав заварного белкового крема с соком столовой свёклы	Рук.	Моск.ин-т нар.х-ва.-М., 1985.-Деп.в ЦНИИТЭИ пищепром, 08.07.85, № 1137	0,25 0,12	Баранов В.С.
4.	К вопросу определения сапонина в растительных продуктах	Рук.	Моск.ин-т нар.х-ва.-М., 1985.-Деп.в ЦНИИТЭИ пищепром, 08.07.85, №1138	0,21 0,07	Безряднова А.С. Якушкина Е.П.
5.	Значение реакции Майяра при тепловой обработке растительных продуктов	Рук.	Моск.ин-т нар.х-ва.-М., 1985.-Деп.в ЦНИИТЭИ торговли, 16.09.85, № 55	0,63 0,21	Безряднова А.С. Якушкина Е.П.
6.	Красящие вещества и пенообразующие свойства свекольного сока при изготовлении взбивных кондитерских изделий	Рук.	Моск.ин-т нар.х-ва.-М., 1985.-Деп.в ЦНИИТЭИ торговли, 16.09.85, № 57	0,25 0,12	Жубрева Т.В.
7.	Заварной белковый крем со свекольным соком	Печ.	Общественное питание. - 1986, № 3.- С.7	0,10 0,05	Баранов В.С.
8.	Способ получения взбивных кондитерских масс	Печ.	А.С.1279575 СССР, МКИ А 23 С 3/00.-Опубл. 30.12.86, Бюл. № 48	0,44 0,22	Баранов В.С.
9.	Влияние некоторых технологических факторов на пенообразующие свойства сока столовой свёклы	Рук.	Моск.ин-т нар.х-ва.-М., 1986.-Деп.в АгроНИИТЭ-ИПП, 27.08.86, №1994	0,33 0,16	Баранов В.С.
10.	Устойчивость красящих пигментов столовой свёклы при её тепловой обработке	Печ.	Товароведение и технология торговли продовольственными товарами: Сб. науч.тр./Моск. ин-т нар.х-ва.-М., 1986.-С.97-99.-Деп.в ЦНИИТЭИ торговли, 28.07.86, № 14	0,16 0,04	Жубрева Т.В., Алёпина Л.В., Якушкина Е.П.
11.	Аминокислотный состав заварного белкового крема с	Печ.	Товароведение и технология торговли продовольст-	0,16 0,08	Бурбак А.Н.

1	2	3	4	5	6
	соком столовой свёклы		венными товарами: Сб. науч. тр./Моск. ин-т нар.х-ва.-М., 1986.- С.100-103.-Деп.в ЦНИИТЭИ торговли, 28.07.86, № 14		
12.	Дисперсность заварного белкового крема с соком столовой свёклы	Рук.	Моск.ин-т нар.х-ва.-М., 1986.-Деп.в АгроНИИТЭ-ИПШ, 27.08.86, № 1993	0,5	-
13.	Исследование возможностей использования комбинированных продуктов в общественном питании	Печ.	Вопросы ускорения научно-технического прогресса в общественном питании: Сб. науч. тр. ВНИИЭТ систем.- М., 1987.- С.40-43.	<u>0,16</u> 0,08	Жубрева Т.В.
14.	Разработка рецептур и технологии блюд и кулинарных изделий для подземного питания шахтёров Кузбасса	Рук.	Отчёт о НИР промежут. /Кемеров.технол. ин-т пищ. промыш.- Рук. Киселёв В.М., № г.р.01860007927, инв.№ 02870050537, Кемерово, 1987	<u>8,5</u> 1,0	Киселёв В.М., Волкова В.А., Корчагина Т.Л. и др.
15.	Использование нетрадиционных видов сырья в производстве продукции пищевой промышленности и общественного питания	Рук.	Отчёт о НИР промежут. /Кемеров. технол. ин-т пищ. промыш.-Рук. Корячкина С.Я., № г.р.01806107941, инв.№ 02880008168, Кемерово, 1987	<u>4,0</u> 0,5	Корячкина С.Я., Корсакова И.В., Шакирова Р.З. и др.
16.	Пищевая ценность заварного белкового крема с соком столовой свёклы	Печ.	Совершенствование техники и технологии предприятий общественного питания: Сб. науч.тр.- Свердловск, 1988.- С.76-78	0,25	-
17.	Влияние технологических факторов на пенообразующие свойства сока столовой свёклы	Печ.	Совершенствование техники и технологии в пищевой промышленности и общественном питании: Материалы республик. науч.-техн. конф.- Кутаиси: Изд-во КПИ, 1988.- С.243-244	<u>0,10</u> 0,05	Воронова Т.И.
18.	Разработка рецептур и технологии блюд и кулинарных изделий для подземного питания шахтёров Кузбасса	Рук.	Отчёт о НИР промежут. /Кемеров. технол. ин-т пищ. промыш. - Рук. Киселёв В.М., № г.р.01860007927, инв.№ 0280033511, Кемерово, 1988	<u>16,0</u> 1,0	Киселёв В.М., Волкова В.А., Корчагина Т.Л. и др.
19.	Использование нетрадиционных видов сырья в производстве продукции пищевой промышленности и общественного питания	Рук.	Отчёт о НИР промежут. /Кемеров. технол. ин-т пищ. промыш. -Рук. Корячкина С.Я., № г.р.01806107941, инв.№ 02880089277, Кемерово, 1988	<u>10,0</u> 1,0	Корячкина С.Я., Корсакова И.В., Шакирова Р.З. и др.

1	2	3	4	5	6
20.	Технология свекольно-белковых взбивных полуфабрикатов	Печ.	Автореферат диссертации на соискание учёной степени канд. техн. наук.- М., 1988.-24с	1,0	-
21.	Повышение биологической ценности кремовых изделий	Печ.	Проблемы индустриализации общественного питания страны: Тез. докл. 2-ой Всесоюзной науч.конф.- Харьков: Изд-во ХИОП, 1989.- С.356	<u>0,10</u> 0,04	Бурбак А.Н., Безряднова А.С.
22.	Разработка рецептур и технологии сладких блюд и белково-взбивных полуфабрикатов	Печ.	Проблемы индустриализации общественного питания страны: Тез. докл. 2-ой Всесоюзной науч.конф.- Харьков: Изд-во ХИОП, 1989.- С.356	<u>0,10</u> 0,04	Волкова В.А., Гасанов В.А.
23.	Биологическая ценность маломерных океанических рыб и кулинарных изделий из них	Печ.	Актуальные проблемы торговли и общественного питания в условиях перестройки: Тез. докл. межобласт. науч.-практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1990.-С.20	<u>0,10</u> 0,05	Литвинова Е.В.
24.	Пенообразующие свойства композиций яичного белка с соком и шпоре столовой свёклы	Печ.	Актуальные проблемы торговли и общественного питания в условиях перестройки: Тез. докл. межобласт. науч.-практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1990.-С.21	<u>0,10</u>	-
25.	Поверхностно-активные свойства системы сапонин-пектин	Печ.	Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах: Тез. докл. Всесоюзной конф.-Могилёв: Изд-во МТИ, 1990.- С.202	<u>0,10</u>	-
26.	Разработка рецептур и технологии майонезов с использованием нетрадиционного сырья	Печ.	Современные аспекты индустриализации общественного питания: Сб. науч.тр.- Харьков: Изд-во ХИОП, 1990.- С.26-30	<u>0,3</u> 0,1	Корячкина С.Я., Волкова В.А.
27.	Методические указания к курсовому и дипломному проектированию по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» для студентов, обучающихся по специальности 2711	Рук.	Комитет РФ по торговле, Орёл: Изд-во ОКИ, 1993	<u>1,0</u>	-
28.	Методические указания к лабораторным работам по	Рук.	Комитет РФ по торговле, Орёл: Изд-во ОКИ, 1993	<u>1,0</u>	-

1	2	3	4	5	6
	дисциплине «Технология продуктов общественного питания» для студентов, обучающихся по специальности 2711				
29.	Методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Контроль качества продуктов общественного питания» для студентов, обучающихся по специальности 2711	Рук.	Комитет РФ по торговле, Орёл: Изд-во ОКИ, 1993	<u>2,0</u>	
30.	Способ производства майонеза	Печ.	Патент СССР № 1797475, МКИ А 23 L 1/24.-Опубл. 23.02.93, Бюл. № 7	<u>0,44</u> 0,11	Корячкина С.Я., Волкова В.А., Мишин В.Н.
31.	Пенообразующие свойства овощных соков	Печ.	Экономика и технология: Сб.науч.тр.- М.: Изд-во РЭА, 1994.- С.133-136	<u>0,16</u> 0,6	Баранов В.С., Ерёмина О.Ю.
32.	Микробиологическая оценка свекольно-белковых взбивных полуфабрикатов	Печ.	Экономика и технология: Сб.науч.тр.- М.: Изд-во РЭА, 1994.- С.119-122	<u>0,2</u>	-
33.	Влияние пектинов на пенообразование свекольного сока	Печ.	Информационный листок № 60-94.-Орёл: ЦНТИ, 1994	<u>0,2</u> 0,1	Баранов В.С.
34.	Влияние поверхностно-неактивных пищевых добавок на пенообразование свекольного сока	Печ.	Информационный листок № 64-94.-Орёл: ЦНТИ, 1994	<u>0,2</u> 0,1	Баранов В.С.
35.	Влияние пектиновых веществ на окраску сока столовой свёклы	Печ.	Седьмые Плехановские чтения. Развитие экономических реформ в России: Тез. докл. проф.- преподавателей состава и науч. работников. Ч.3.-М.: Изд-во РЭА, 1994.- С.88-89	<u>0,10</u> 0,05	Жубрева Т.В.
36.	Влияние технологических факторов на красящие вещества столовой свёклы и моркови при приготовлении взбивной кулинарной продукции	Печ.	Информационный листок № 121-94.- Орёл: ЦНТИ, 1994	<u>0,2</u>	-
37.	Роль белков в пенообразовании овощных соков	Печ.	Информационный листок № 122-94.- Орёл: ЦНТИ, 1994	<u>0,2</u>	-
38.	Оптимизация условий пенообразования сока столо-	Печ.	Информационный листок № 157-94.- Орёл: ЦНТИ,	<u>0,2</u>	-

1	2	3	4	5	6
	вой свёклы для лабораторных исследований		1994		
39.	Исследование условий взбивания сока столовой свёклы	Печ.	Информационный листок № 158-94.- Орёл: ЦНТИ, 1994	<u>0,2</u> 0,1	Баранов В.С.
40.	Овощные соки как пенообразователи	Печ.	Региональная экономика: переход к рынку: Тез. науч.-практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1994 - С.177-178	<u>0,10</u> 0,05	Ерёмина О.Ю.
41.	Пенообразующие свойства сгущённого свекольного сока	Печ.	Региональная экономика: переход к рынку: Тез. науч.-практич. конф. - Орёл: Изд-во ОКИ, 1994 - С.178-179	<u>0,10</u>	-
42.	Использование условия равновесия пены для характеристики пен овощных соков	Печ.	Информационный листок № 168-94.-Орёл: ЦНТИ, 1994	<u>0,20</u> 0,10	Баранов В.С.
43.	Котлеты (биточки) рыбные с овощными добавками	Печ.	Информационный листок № 178-94.-Орёл: ЦНТИ, 1994	<u>0,20</u> 0,10	Жубрева Т.В.
44.	Поверхностно-активные свойства морковного сока	Печ.	Информационный листок № 87-95.-Орёл: ЦНТИ, 1995	<u>0,20</u> 0,10	Субботина Е.В.
45.	Разработка режима обессаривания корнеплодов	Печ.	Информационный листок № 79-95.-Орёл: ЦНТИ, 1995	<u>0,20</u> 0,10	Санина И.В.
46.	Использование композиции желатины и метилцеллюлозы в технологии сладких блюд	Печ.	Информационный листок №80-95.-Орёл: ЦНТИ, 1995	<u>0,20</u> 0,10	Субботина Е.В.
47.	Сохранность бетанина и каротиноидов при изготовлении взбивной кулинарной продукции	Печ.	Восьмые Плехановские чтения. Экономическое возрождение России: Тез. докл. проф.-препод. состава. Ч.3.- М.: Изд-во РЭА, 1995.- С.152	<u>0,10</u> 0,05	Жубрева Т.В.
48.	Кулинарные изделия из рыбного фарша с овощными наполнителями	Печ.	Восьмые Плехановские чтения. Экономическое возрождение России: Тез. докл. проф.-репод. состава. Ч.3.- М.: Изд-во РЭА, 1995.- С.60	<u>0,10</u> 0,05	Баранов В.С.
49.	Влияние тепловой обработки на протеолиз белков круп	Печ.	Рыночная экономика в современных условиях. Достижения и проблемы: Тез. науч.-практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1995.- С.179	<u>0,10</u> 0,05	Белоголовская Е.Г., Коченкова И.И.
50.	Влияние высокотемпературного формования через матрицы на качество готовой продукции	Печ.	Рыночная экономика в современных условиях. Достижения и проблемы: Тез. науч.-практич. конф.- Орёл:	<u>0,10</u> 0,05	Комова Т.В.

1	2	3	4	5	6
			Изд-во ОКИ, 1995.- С.180		
51.	Устойчивость эмульсии с морковным пюре	Печ.	Рыночная экономика в современных условиях. Достижения и проблемы: Тез. науч.-практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1995.- С.182	<u>0,10</u> 0,05	Деркач И.Г., Тюрина Л.С.
52.	Эмульгирующие свойства композиции яичный желток-альгинат натрия	Печ.	Рыночная экономика в современных условиях. Достижения и проблемы: Тез. науч.-практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1995.- С.179	<u>0,10</u> 0,05	Комова Т.В.
53.	Изменение пищевой ценности моркови при обессахаривании	Печ.	Информационный листок № 124-95.-Орёл: ЦНТИ, 1995	<u>0,20</u> 0,10	Санина И.В.
54.	Диетические продукты с добавками метилцеллюлозы и пектина	Печ.	Информационный листок № 123-95.-Орёл: ЦНТИ, 1995	<u>0,20</u> 0,10	Санина И.В., Баранов В.С.
55.	Пенообразующие и эмульгирующие свойства модельных систем сапонин-пектин	Печ.	Научно-технический прогресс в перерабатывающих отраслях АПК: Тез. докл. междунар. конф.- М., 1995.- С.34	<u>0,10</u> 0,05	Баранов В.С., Жубрева Т.В.
56.	Влияние технологических факторов на пенообразующие свойства сапонины	Печ.	Научно-технический прогресс в перерабатывающих отраслях АПК: Тез. докл. междунар. конф.- М., 1995.- С.38	<u>0,10</u> 0,05	Баранов В.С., Жубрева Т.В.
57.	Влияние различных способов гидротермической обработки на содержание сухих веществ в овощах	Печ.	Информационный листок № 245-95.- Орёл: ЦНТИ, 1995	<u>0,20</u> 0,10	Жубрева Т.В.
58.	Продолжительность варки и потери массы овощей при различных способах гидротермической обработки	Печ.	Информационный листок № 247-95.- Орёл: ЦНТИ, 1995	<u>0,20</u> 0,10	Жубрева Т.В.
59.	Содержание углеводов в овощных полуфабрикатах	Печ.	Информационный листок № 248-95.- Орёл: ЦНТИ, 1995	<u>0,20</u> 0,10	Жубрева Т.В.
60.	Пенообразующие и эмульгирующие свойства композиции желатин и метилцеллюлозы	Печ.	Информационный листок № 218-95.- Орёл: ЦНТИ, 1995	<u>0,20</u> 0,10	Субботина Е.В.
61.	Потери витамина С в овощах при различных способах гидротермической обработки	Печ.	Информационный листок № 269-95.- Орёл: ЦНТИ, 1995	<u>0,20</u> 0,10	Жубрева Т.В.
62.	Содержание красящих пигментов в овощных полуфабрикатах	Печ.	Информационный листок № 270-95.-Орёл: ЦНТИ, 1995	<u>0,20</u> 0,10	Жубрева Т.В.

1	2	3	4	5	6
63.	Влияние различных способов варки на содержание азотистых и минеральных веществ в овощных полуфабрикатах	Печ.	Информационный листок № 271-95.-Орёл: ЦНТИ, 1995	0,20 0,10	Жубрева Т.В.
64.	Поверхностно-активные свойства сапонина и технология взбивных пищевых продуктов	Печ.	Экономика и технология: Межвуз. сб. науч. тр. - М.: Изд-во РЭА, 1995.- С.131-134	0,30 0,15	Баранов В.С.
65.	Влияние пектина на пенообразующие и эмульгирующие свойства сапонина	Печ.	Девятые Международные П्लехановские чтения. Творческое наследие Г.В. П्लеханова и социально-экономические проблемы современной России: Тез. докл. проф.- препод. состава. Ч.3.-М.: Изд-во РЭА, 1996.- С.64	0,10 0,05	Самофалова Л.А.
66.	Сок моркови в технологии взбивной кулинарной продукции	Печ.	Девятые Международные П्लехановские чтения. Творческое наследие Г.В. П्लеханова и социально-экономические проблемы современной России: Тез. докл. проф.- препод. состава. Ч.3.-М.: Изд-во РЭА, 1996.- С.65	0,10 0,05	Баранов В.С., Самофалова Л.А.
67.	Качество молока-сырца Орловской области и выход нестандартной продукции сыродельных заводов	Печ.	Девятые Международные П्लехановские чтения. Творческое наследие Г.В. П्लеханова и социально-экономические проблемы современной России: Тез. докл. проф.- препод. состава. Ч.3.-М.: Изд-во РЭА, 1996.- С.66	0,10 0,05	Лаврушина Ю.А., Самофалова Л.А.
68.	Проблемы производства твёрдых сычужных сыров в Орловской области	Печ.	Девятые Международные П्लехановские чтения. Творческое наследие Г.В. П्लеханова и социально-экономические проблемы современной России: Тез. докл. проф.- препод. состава. Ч.3.-М.: Изд-во РЭА, 1996.- С.67	0,10 0,05	Самофалова Л.А., Лаврушина Ю.А.
69.	Влияние сырьевого фактора на качество сыров Орловской области	Печ.	Формирование рыночных отношений: опыт и проблемы: Тез. науч.-практич. конф. - Орёл: Изд-во ОКИ,	0,10 0,05	Самофалова Л.А., Лаврушина Ю.А.

1	2	3	4	5	6
			1996.- С.194		
70.	Основные пороки мелких твёрдых сычужных сыров Орловской области	Печ.	Формирование рыночных отношений: опыт и проблемы: Тез науч.- практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1996.- С.195	<u>0,10</u> 0,05	Самофалова Л.А., Лаврушина Ю.А., Жукова Л.П.
71.	Реологические свойства смешанных гелей желатины и метилцеллолозы	Печ.	Формирование рыночных отношений: опыт и проблемы: Тез.науч.-практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1996.- С.208	<u>0,10</u> 0,05	Субботина Е.В., Самофалова Л.А., Зубцов Ю.Н.
72.	Участие пектиновых веществ в пенообразовании и эмульгировании овощных соков	Печ.	Формирование рыночных отношений: опыт и проблемы: Тез.науч.-практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1996.- С.209	<u>0,10</u> 0,05	Субботина Е.В., Самофалова Л.А.
73.	Поверхностно-активные свойства модельных систем растительных добавок	Печ.	Формирование рыночных отношений: опыт и проблемы: Тез.науч. -практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1996.- С.210	<u>0,10</u> 0,05	Баранов В.С.
74.	Проблема использования добавок сахарной свёклы в технологии пищевых продуктов	Печ.	Формирование рыночных отношений: опыт и проблемы: Тез.науч.- практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1996.- С.214	<u>0,10</u> 0,05	Зубцов Ю.Н. Васильева И.В.
75.	Использование сапонинсодержащих добавок в технологии пищевых продуктов	Печ.	Питание и здоровье: биологически активные добавки к пище: Сб.тез. Второго междунар. симпозиума.- М.:Изд-во РАМН, 1996.- С.55-56	<u>0,10</u> 0,05	Зубцов Ю.Н.
76.	Использование СВЧ-нагрева для получения добавок сахарной свёклы	Печ.	Научные и практические проблемы товароведения в рыночных условиях: Тез. науч.- практич.конф.- Киев: Изд-во КГТЭУ, 1996.-С.55	<u>0,10</u> 0,05	Зубцов Ю.Н., Васильева И.В.
77.	Анализ поверхностно-активных свойств системы белок-пектин	Печ.	Научные и практические проблемы товароведения в рыночных условиях: Тез. науч.-практич. конф.- Киев: Изд-во КГТЭУ, 1996.-С.56	<u>0,10</u>	-
78.	Динамика пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных соков во время взбивания	Печ.	Экономика и технология: Межвуз.сб. науч. тр.-М.: Изд-во РЭА, 1996.- С.11-13	<u>0,30</u>	-
79.	Изменение содержания кле-	Печ.	Информационный листок	<u>0,20</u>	Мяснико

1	2	3	4	5	6
	точных стенок овсяной и перловой круп при гидро-термической обработке		№ 201-96.-Орёл: ЦНТИ, 1996	0,10	ва Е.Н.
80.	Изменение содержания и состава слизистых веществ из овсяной и перловой круп при тепловой обработке	Печ.	Информационный листок № 219-96.-Орёл: ЦНТИ, 1996	<u>0,20</u> 0,10	Мясникова Е.Н.
81.	Изменение полисахаридного состава клеточных стенок овсяной и перловой круп при варке	Печ.	Информационный листок № 226-96.-Орёл: ЦНТИ, 1996	<u>0,20</u> 0,10	Мясникова Е.Н.
82.	Поверхностно-активные свойства модельных систем, содержащих сапонины в присутствии белков, пектинов	Печ.	Пищевая технология. Известия вузов, № 4-5, 1997.- С.23-24	<u>0,4</u> 0,2	Баранов В.С.
83.	Тесто с сахарной свёклой	Печ.	Питание и общество, № 8, 1997.- С.29-30	<u>0,4</u>	-
84.	Бисквит с добавкой столовой свёклы	Печ.	Десятые Международные Плехановские чтения. Структурная перестройка и экономический рост: Тез. докл. проф.-препод. состава. Ч.3.- М.:Изд-во РЭА, 1997.- С.145	<u>0,1</u>	-
85.	Анализ поверхностно-активных свойств системы сапонин-белок	Печ.	Десятые Международные Плехановские чтения. Структурная перестройка и экономический рост: Тез. докл. проф.-препод. состава. Ч.3.- М.:Изд-во РЭА, 1997.- С.146	<u>0,10</u> 0,05	Василенко З.В.
86.	Протекторные свойства семян конопли	Печ.	Реформирование региональной экономики: опыт, проблемы: Тез. науч.-практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1997.- С.208	<u>0,10</u> 0,03	Самофалова Л.А., Паршин Г.С., Филичкина В.А.
87.	Расширение ассортимента плавленых сыров путём использования нетрадиционного сырья	Печ.	Реформирование региональной экономики: опыт, проблемы: Тез. науч.-практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1997.- С.215	<u>0,10</u> 0,03	Самофалова Л.А., Паршин Г.С.
88.	Вязкость растворов и молекулярная масса слизистых веществ овсяной и перловой круп	Печ.	Реформирование региональной экономики: опыт, проблемы: Тез. науч.-практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1997.-С.231	<u>0,10</u> 0,03	Мясникова Е.Н., Самофалова Л.А.
89.	Сравнительная характери-	Печ.	Реформирование региональ	<u>0,10</u>	-

1	2	3	4	5	6
	стика химического состава овощных соков и пюре		ной экономики: опыт, проблемы: Тез. науч.-практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1997.-С.232		
90.	Влияние взбивания на окраску добавок столовой свёклы и моркови	Печ.	Реформирование региональной экономики: опыт, проблемы: Тез. науч.-практич. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1997.-С.233	<u>0,10</u> 0,05	Жубрева Т.В.
91.	Разработка рецептур и технологии приготовления бисквитного полуфабриката с добавкой сахарной свёклы	Печ.	Реформирование региональной экономики: опыт, проблемы: Тез. науч.-практич. конф.-Орёл: Изд-во ОКИ, 1997.-С.244	<u>0,10</u> 0,03	Зубцов Ю.Н, Васильева И.В.
92.	Использование белково-пектиновых комплексов для стабилизации структуры бисквитов с овощными добавками	Печ.	Экономика и технология: Межвуз.сб. науч. тр.Ч.2.- М.: Изд-во РЭА, 1997.- С.40-44.	<u>0,30</u>	-
93.	Влияние различных способов тепловой обработки на органолептические показатели добавок сахарной свёклы	Печ.	Экономика и технология: Межвуз.сб. науч. тр.Ч.2.- М.: Изд-во РЭА, 1997.- С.61-65.	<u>0,30</u> 0,20	Жубрева Т.В.
94.	Получение пищевой добавки из сахарной свёклы	Печ.	Информационный листок № 58-97.- Орёл: ЦНТИ, 1997	<u>0,20</u>	-
95.	Показатели качества майонеза с соевым пюре	Печ.	Информационный листок № 59-97.- Орёл: ЦНТИ, 1997	0,20 0,10	Василенко З.В.
96.	Влияние гидротермической обработки на технологические свойства зёрен сои	Печ.	Информационный листок № 60-97.- Орёл: ЦНТИ, 1997	<u>0,20</u> 0,10	Василенко З.В.
97.	Влияние тепловой обработки на цвет добавок сахарной свёклы в процессе хранения	Печ.	Информационный листок № 90-97.- Орёл: ЦНТИ, 1997	<u>0,20</u> 0,10	Самофалова Л.А
98.	Изменение химического состава различных сортов зёрен сои при варке	Печ.	Информационный листок № 93-97.- Орёл: ЦНТИ, 1997	<u>0,20</u> 0,10	Василенко З.В.
99.	Устойчивость эмульсии на основе пюре сои	Печ.	Информационный листок № 99-97.- Орёл: ЦНТИ, 1997	<u>0,20</u> 0,10	Василенко З.В.
100.	Аминокислотный состав белков сои до и после тепловой обработки	Печ.	Информационный листок № 100-97.- Орёл: ЦНТИ, 1997	<u>0,20</u> 0,10	Василенко З.В.
101.	Разработка общих закономерностей технологий пищевых продуктов с расти-	Печ.	Социально-экономические проблемы становления рыночной экономики в Рос-	<u>0,10</u>	-

1	2	3	4	5	6
	тельными добавками		сии: Тез.выступ. Всероссийской науч.-практич. конф. - Нижний Новгород: Изд-во НКИ, 1997.- С.97-98		
102.	Роль поверхностно-активных веществ растительных добавок в образовании пен		Хранение и переработка сельхозсырья. Экология человека: пищевые технологии и продукты на пороге XXI века: Материалы У Международного симпозиума -1997, № 2- С.48.		-
103.	Майонезы с сапонинсодержащими добавками		Хранение и переработка сельхозсырья. Экология человека: пищевые технологии и продукты на пороге XXI века: Материалы У Международного симпозиума -1997, № 2- С.43.		Василенко З.В.
104.	Ценная пищевая добавка	Печ.	Сахарная свёкла. - 1997, № 10 - С.22.	<u>0,3</u>	-
105.	Новый майонез	Печ.	Сахарная свёкла. - 1997, № 12 - С.22.	<u>0,3</u>	-
106.	Майонез с пюре сахарной свёклы	Печ.	Информационный листок № 161-97.- Орёл: ЦНТИ, 1997	<u>0,2</u> <u>0,15</u>	Васильева И.В.
107.	Бисквит с пюре сахарной свёклы	Печ.	Информационный листок № 162-97.- Орёл: ЦНТИ, 1997	<u>0,2</u> <u>0,15</u>	Васильева И.В.
108.	Способ получения пищевой добавки	Печ.	Патент России на изобретение № 2110928, МКИ А 23 L 1/00, 1/025 - Оpubл. 20.05.98, Бюл. № 14 - 6с.	<u>0,44</u>	-
109.	Способ приготовления бисквита с овощными добавками	Печ.	Патент России на изобретение № 2129791, МКИ А 21 D 13/08 - Оpubл. 10.05.99, Бюл. № 13 - 8с.	<u>0,44</u>	-
110.	Способ приготовления бисквита с овощными добавками	Печ.	Патент России на изобретение № 2134512, МКИ А 21 D 13/08 - Оpubл. 20.08.99, Бюл. № 23 - 8с.	<u>0,44</u>	-
111.	Способ получения майонеза	Печ.	Патент России на изобретение № 2135006, МКИ А 23 L 1/24 - Оpubл. 27.08.99, Бюл. № 24 - 8с.	<u>0,44</u>	-
112.	Получение пищевой добавки из сахарной свёклы	Печ.	Сахарная промышленность, 1998, №5-6, С.37-38	<u>0,3</u>	-
113.	Использование сои и сахарной свёклы в технологии майонеза		Вестник АН Республики Беларусь.- 1997, № 11 - С.24-26.	<u>0,4</u> <u>0,2</u>	Василенко З.В.

1	2	3	4	5	6
114.	Теоретические аспекты пенообразующих и эмульгирующих свойств растительных добавок		Вестник АН Республики Беларусь.- 1998, № 1 - С.72-74.	0,4 0,2	Василенко З.В.
115.	Майонезы с сапонинсодержащими добавками	Печ.	Одиннадцатые Международные Плехановские чтения: Тез. докл. аспирантов, докторантов и науч. работников.- М.: Изд-во Рос. экон. акад., 1998.- С.221.	0.10	-
116.	Анализ химического состава структуры взбитых овощных соков	Печ.	Техника и технология пищевых производств: Тез. Междунар. науч.-технич. конф.- Могилёв: Изд-во МТИ, 1998.- С.115-116	0.10 0,05	Василенко З.В.
117.	Структурно-механические свойства гелей желатина и метилцеллюлозы	Печ.	Техника и технология пищевых производств: Тез. Междунар. науч.-технич. конф.- Могилёв: Изд-во МТИ, 1998.- С.114-115	0.10 0,04	Василенко З.В., Гуляев К.К.
118.	Свойства сапонинов в технологических процессах пищевых продуктов	Печ.	Техника и технология пищевых производств: Тез. Междунар. науч.-технич. конф.- Могилёв: Изд-во МТИ, 1998.- С.135-136.	0.10	-
119.	Роль сахаров овощных соков в образовании эмульсий	Печ.	Качественные преобразования социально-ориентированной рыночной экономики: Тез. науч.- практич. межвуз. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1998.- С.263	0,1	-
120.	Особенности замачивания зёрен сои	Печ.	Качественные преобразования социально-ориентированной рыночной экономики: Тез. науч.- практич. межвуз. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1998.- С.259	0.10 0,05	Василенко З.В.
121.	Динамика активной кислотности овощных соков при взбивании	Печ.	Качественные преобразования социально-ориентированной рыночной экономики: Тез. науч.- практич. межвуз. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1998.- С.255-256.	0.10 0,05	Самофалова Л.А.
122.	Участие сапонинов, белков, пектинов в образовании пен овощных соков	Печ.	Качественные преобразования социально-ориентированной рыночной экономики: Тез. науч.- практич. межвуз. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1998.- С.258	0.10 0,05	Василенко З.В.

1	2	3	4	5	6
123.	Семена конопли - ценный источник пищевых волокон	Печ.	Качественные преобразования социально-ориентированной рыночной экономики: Тез. науч.- практич. межвуз. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1998.- С.256	0,10 0,05	Самофалова Л.А.
124.	Исследование пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных соков и пюре	Печ.	Проблеми якості у громадському харчуванні, готельному господарстві і туризмі: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції- Київ, 1998.- С.255-258	0,4 0,3	Василенко З.В.
125.	Влияние процесса взбивания на пенообразующие и эмульгирующие свойства овощных соков	Печ.	Проблеми якості у громадському харчуванні, готельному господарстві і туризмі: Матеріали міжнародної науково-практичної конференції- Київ, 1998.- С.179-181	0,4 0,3	Василенко З.В.
126.	Математическая обработка показателей пенообразующих свойств основных ПАВ пищевых продуктов	Печ.	Экономика и технология: Межвуз. сб. науч. тр. Ч.2.- М.: Изд-во Рос. экон.акад., 1998.- С. 284-290.	0,4 0,3	Жубрев М.А.
127.	Исследование пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных соков с помощью метода математического планирования эксперимента	Печ.	Экономика и технология: Межвуз. сб. науч. тр. Ч.2.- М.: Изд-во Рос. экон.акад., 1998.- С. 291-295.	0,4 0,3	Жубрев М.А.
128.	Многофункциональное использование сахарной свёклы в технологии пищевых продуктов	Печ.	Продукты питания, пищевые добавки, упаковка: экология производства и переработки отходов: Тезисы науч.- практич. конф.- М.: 1998.- С. 107.	0,10	-
129.	Соя как сапонинсодержащая пищевая добавка	Печ.	Продукты питания, пищевые добавки, упаковка: экология производства и переработки отходов: Тез. науч.- практич. конф.- М.: 1998.- С.105	0,10 0,05	Василенко З.В., Самофалова Л.А.
130.	Химический состав коноплепродуктов	Печ.	Продукты питания, пищевые добавки, упаковка: экология производства и переработки отходов: Тез. науч.- практич. конф.- М.: 1998.- С.110	0,10 0,05	Самофалова Л.А.
131.	Диетическая кулинарная	Печ.	Информационный листок	0,2	Санина

1	2	3	4	5	6
	продукция с добавкой отрубей пшеничных		№ 190-98.- Орёл: ЦНТИ, 1998	0,15	И.В
132.	Сладкие блюда с повышенным содержанием пищевых волокон	Печ.	Информационный листок № 191-98.- Орёл: ЦНТИ, 1998	0,2 0,15	Санина И.В
133.	Разработка технологии производства сладкой взбивной продукции на основе картофельного полуфабриката	Печ.	Проблемы здорового питания: Тез. 1-ой Международ. науч.- практич конф.- Орёл: Изд-во ГТУ, 1998.- С.48.		Василенко З.В., Березнёва Т.В.
134.	Модификация крахмала в составе растительной ткани продукта	Печ.	Проблемы здорового питания: Тез. докладов 1-ой Международ. науч.- практич конф.- Орёл: Изд-во ГТУ, 1998.- С.46.		Василенко З.В., Березнёва Т.В.
135.	Биологическая активность сапонинов при создании продуктов питания	Печ.	Проблемы здорового питания: Тез. докладов 1-й Международ. науч.- практич конф.- Орёл: Изд-во ГТУ, 1998.- С.178.	0,10	-
136.	Сапонинсодержащие добавки в технологии бисквитов	Печ.	Проблемы здорового питания: Тез. докладов 1-ой Международ. науч.- практич конф.- Орёл: Изд-во ГТУ, 1998.- С.194.	0,10 0,05	Василенко З.В.
137.	О возможности стабилизации пен, полученных из растворов желатина, пектином	Печ.	Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічна обґрунтованість у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі: Збірник наукових праць, Ч.1.- Харків, 1998.- С.213-214	0,10 0,03	Василенко З.В., Гуляев К.К.
138.	Консервы. Пюре-полуфабрикат из сахарной свёклы	Печ.	ТУ с ТИ 9729-004-02537419-98	0,5	-
139.	Блинчики с фаршем, полуфабрикаты	Печ.	ТУ с ТИ 9729-005 - 02537419-98	0,5	-
140.	Биточки (котлеты) крупяные, полуфабрикаты	Печ.	ТУ с ТИ 9729 -006-02537419-98	0,5	-
141.	Запеканки крупяные, кулинарные изделия	Печ.	ТУ с ТИ 9729-008-02537419-98	0,5	-
142.	Майонез «Орлик»	Печ.	ТУ с ТИ 9729-009-02537419-98	0,5	-
143.	Многофункциональное использование сапонинсодержащих добавок в пищевой технологии	Печ.	Качество жизни населения – основа и цель экономической стабилизации и роста: Труды Международ. науч. конф.- Орёл: Изд-во Орёл-ГТУ, 1999.- С.191	0,10 0,05	Василенко З.В.
144.	Закономерности взаимодействия	Печ.	Качество жизни населения	0,10	Василен

1	2	3	4	5	6
	ствия основных ПАВ растительных добавок с их пенообразующими и эмульгирующими свойствами		– основа и цель экономической стабилизации и роста: Труды Международ. науч. конф.- Орёл: Изд-во Орёл-ГТУ, 1999.- С.190	0,05	ко З.В.
145.	Майонезы с крупяными пастами	Печ.	Социально-экономические и политические проблемы: региональный аспект в условиях корректировки курса реформ: Тез. науч.- практич. межвуз. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1999.- С.423-425.	0,10 0,05	Маркушева Т.И
146.	Устойчивость эмульсий с крупяными пастами	Печ.	Социально-экономические и политические проблемы: региональный аспект в условиях корректировки курса реформ: Тез. науч.- практич. межвуз. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1999.- С.425-426.	0,10 0,05	Самофалова Л.А. Полякова Н.В
147.	Картофельный полуфабрикат как студнеобразователь в технологии сладкой взбивной продукции	Печ.	Социально-экономические и политические проблемы: региональный аспект в условиях корректировки курса реформ: Тез. науч.- практич. межвуз. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1999.- С.426-427.	0,10 0,05	Василенко З.В. Березнёва Т.В.
148.	Влияние активной кислотности на пенообразование и эмульгирование сапонинов	Печ.	Социально-экономические и политические проблемы: региональный аспект в условиях корректировки курса реформ: Тез. науч.- практич. межвуз. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1999.- С.428-429.	0,10	-
149.	Определение степени чистоты семян конопли	Печ.	Социально-экономические и политические проблемы: региональный аспект в условиях корректировки курса реформ: Тез. науч.- практич. межвуз. конф.- Орёл: Изд-во ОКИ, 1999.- С.487.	0,10 0,05	Самофалова Л.А.
150.	Гидротермическая обработка соевых бобов	Печ.	Пищевая промышленность. Продовольственная безопасность XXI века: Тез. Всероссийской. науч.- практич. конф.- Екатеринбург: Изд-	0,10 0,05	Василенко З.В. Самофалова Л.А.

1	2	3	4	5	6
			во Уральский ГЭУ, 1999.- С.74		
151.	Использование картофельного полуфабриката в технологии сладкой взбивной продукции	Печ.	Пищевая промышленность. Продовольственная безопасность XXI века: Тез. Всероссийской. науч.- практич. конф.- Екатеринбург: Изд-во Уральский ГЭУ, 1999.- С.79	<u>0,10</u> 0,05	Василенко З.В. Березнёва Т.В
152.	Влияние рН на поверхностно-активные свойства сапонинов	Печ.	Пищевая промышленность. Продовольственная безопасность XXI века: Тез. Всероссийской. науч.- практич. конф.- Екатеринбург: Изд-во Уральский ГЭУ, 1999.- С.87	<u>0,10</u>	-
153.	Неиспользованные резервы пищевого сырья	Печ.	Пищевая промышленность. Продовольственная безопасность XXI века: Тез. Всероссийской. науч.- практич. конф.- Екатеринбург: Изд-во Уральский ГЭУ, 1999.- С.88	<u>0,10</u> 0,05	Л.А.Самофалова
154.	Крупяные пасты в технологии майонезов	Печ.	Информационный листок № 111-99.- Орёл: ЦНТИ, 1999	<u>0,2</u> 0,1	Маркушева Т.И.
155.	Полуфабрикаты - блинчики с фаршем	Печ.	Информационный листок № 121-99.- Орёл: ЦНТИ, 1999	<u>0,2</u>	-
156.	Полуфабрикаты – биточки (котлеты) крупяные	Печ.	Информационный листок № 122-99.- Орёл: ЦНТИ, 1999	<u>0,2</u>	-
157.	Кулинарные изделия - запеканки крупяные	Печ.	Информационный листок № 123-99.- Орёл: ЦНТИ, 1999	<u>0,2</u>	-
158.	Эмульгирующие свойства яичного желтка с овощными соками и пюре	Печ.	Продовольственный рынок и проблемы здорового питания: Тез. докл.2-ой Международ. науч.- практич. конф.- Орёл: Изд-во Орёл-ГТУ, 1999.- С.47	<u>0,10</u> 0,05	Самофалова Л.А.
159.	Динамика поверхностного натяжения овощных соков при взбивании	Печ.	Продовольственный рынок и проблемы здорового питания: Тез. докл.2-ой Международ. науч.- практич. конф.- Орёл: Изд-во Орёл-ГТУ, 1999.- С.48	<u>0,10</u> 0,05	Василенко З.В.
160.	Влияние активной кислотности на пенообразующие и	Печ.	Продовольственный рынок и проблемы здорового пи-	<u>0,10</u> 0,05	Василенко З.В.

1	2	3	4	5	6
	эмульгирующие свойства овощных соков		гания: Тез. докл. 2-ой Международ. науч.- практич. конф. - Орёл: Изд-во Орёл-ГТУ, 1999. - С. 46		
161.	Исследование биологической ценности белковых концентратов из некоторых видов вторичного масляного сырья	Печ.	Продовольственный рынок и проблемы здорового питания: Тез. докл. 2-ой Международ. науч.- практич. конф. - Орёл: Изд-во Орёл-ГТУ, 1999. - С. 35	0,10 0,03	Самофалова Л. А., Дядечко Е. В., Пригульская Н. В.
162.	Сапонины	Печ.	Питание и общество, № 5, 1999. - С. 21	0,20	-

Автор

Зав. кафедрой «Товароведение и технология пищевых продуктов»,
д.т.н., проф.

Учёный секретарь ОрёлГТУ
к.т.н., доц.



Е.Н. Артёмова

Т.Н. Иванова

К.В. Подмастерьев

Е.Н. Артёмова

Т.Н. Иванова

К.В. Подмастерьев