**ПУБЛИКАЦИ СОТРУДНИКОВ ГНУ НИИКП ЗА 2014 ГОД**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Ф.И.О.авторов | Наименованиепубликации | Названиепечатного органа(издательства), №, стр. | Кол-востраниц | Шифр по НТПРАСХН |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Материалы, не вошедшие в отчет за 2013 год** |  |
|  | **Журнал «Кондитерское производство»** |  |
| 1 | Савенкова Т.В. | Вопросы обеспечения показателей безопасности и качества при внедрении инновационных решений | Пищевая промышленность,№6/2013, стр. 6-8 | 2,0 | 664.143.002.237 |
| 2 | Кондратьев Н.Б.,Осипов М.В.,Руденко О.С.,Парашина Ф.И.,Белова И.А.,Савенкова Т.В. | Массовая доля макроэлементов как показатель идентификации фруктового сырья | Пищеваяпромышленность,№6/2013, стр. 13 - 14 | 1,5 | 664.143:66.014 |
|  | **Журнал «Хлебопродукты»** |  |
| 3 | Солдатова Е.А.,Савенкова Т.В.,Талейсник М.А.,Щербакова Н.А. | Научно-практические рекомендации по повышению конкурентоспособности вафельных изделий | Хлебопродукты, №6/2013, стр. 22 |  |  |
|  | **Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»** |  |
| 4 | Савенкова Т.В. | Новые подходы к производству конкурентоспособных кондитерских изделий в условиях ВТО | Отраслевые ведомости, №11-12/2013, стр. 12-15 | 3,5 |  |
| 5 | Святославова И.М. | Современные требования торговых сетей к производителям кондитерских изделий | Отраслевые ведомо-сти, №11-12/2013, стр. 26-27 | 1,5 |  |
|  | **2014 год** |  |
|  | **Монографии** |  |
| 1 | Савенкова Т.В.,Святославова И.М. | Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания глава «Ингредиенты в технологиях кондитерских изделий» | Из-во ДеЛи плюс, 2014 г., стр. 297-317 | 20 | 663/664ISBN 978-5-905170-59-1 |
|  | **Статьи** |  |
|  | **Журнал «Кондитерское производство»** |  |
| 2 | Солдатова Е.А.,Мистенева С.Ю.,Савенкова Т.В. | Особенности современной законодательной базы производства мучных кондитерских изделий для детского питания | Пищевая промышленность, №1/2014, стр. 6 - 8 | 2,0 | 664.68(094) |
| 3 | Савенкова Т.В.,Святославова И.М. | Роль ингредиентов в формировании функциональных и технологических свойств кондитерских изделий | Пищевая промышленность, №2/2014 |  | 664.143.002.612 |
| 4 | Савенкова Т.В.,Савельева Е.Г. | Международный форум в Берлине – ежегодное событие в мировой кондитерской индустрии | Пищевая промышленность, №2/2014 |  |  |
| 5 | Полякова С.П. | Обеспечение безопасности кондитерских изделий  | Пищевая промышлен-ность, №3/2014, С. 20 - 23 | 4,0 | 664.68:614.3 |
| 6 | Руденко О.С.,Кондратьев Н.Б.,Осипов М.В.,Савенкова Т.В. | К вопросам идентификации шоколада и мучных кондитерских изделий, содержащих сухие молочные продукты | Пищевая промышлен-ность, №4/2014, С. 15 - 17 | 3,0 | 664.143 |
| 7 | Полякова С.П.,Хохлова Е.А.,Скокан Л.Е.,Рысева Л.И. | Влияние микрофлоры какао-продуктов на изменение органолептических показателей кондитерских изделий в процессе хранения | Пищевая промышленность, №4/2014, С. 18 - 20 | 3,0 |  |
| 8 | Крылова Э.Н.,Маврина Е.Н., Савенкова Т.В. | Новое в производстве желейных корпусов конфет | Пищевая промышленность, №5/2014С. 2 - 3 | 2,0 | 664.149 |
| 9 | Аксенова Л.М.,Талейсник М.А.,Герасимов Т.В. | Комплексный подход к оценке эффективности технологий получения инвертного сиропа | Пищевая промышленность, №5/2014С. 8 - 9 |  | 664.143 |
| 10 | Кондратьев Н.Б.,Руденко О.С.,Осипов М.В.,Белова И.А.,Савенкова Т.В. | Роль макроэлементов при оценке пищевой ценности кондитерских изделий на фруктовой основе | Пищевая промышленность, №6/2014, С. 6 - 8 |  | 663.91.01 |
| 11 | Полякова С.П.,Хохлова Е.А.,Скокан Л.Е.,Аксенова Л.М. | Новый метод определения бактериальной контаминации, вызывающей органолептическую порчу кондитерских изделий | Пищевая промышленность, №6/2014, с. 2 - 4 | 3,0 | 579.674:676, 664.64.019, 579.222 |
| 12 | Святославова И.М.,Савенкова Т.В. | Требования торговых сетей к производителям кондитерской продукции в условиях глобализации торговых отношений | Пищевая промышленность, №3/2014, с. 24 - 25 | 2,0 | 664.68+664.144/.149:658.6 |
|  | **Журнал «Пищевая промышленность»** |
| 13 | Линовская Н.В.,Рысева Л.И.,Савенкова Т.В. | Возможность моделирования сенсорных свойств молочных шоколадных масс  | Пищевая промышленность, №12/2014, С. 18 - 20 | 3,0 | 665.112 |
| 14 | Полякова С.П.,Скокан Л.Е.,Аксенова Л.М. | Выявление липолитических микроорганизмов в кондитерских изделиях | Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук «ИД «Типография», №5, 2014, стр. 68 - 69 | 2,0 | 579.674:676664.64.019 |
| 15 | Аксенова Л.М.,Кондратьев Н.Б. | Научное обоснование повышения сохранности кондитерских изделий | Вестник Российской академии сельскохо-зяйственных наук «ИД «Типография», №2, 2014, С. 66 - 67 | 2,0 | 664.143 |
|  | **Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»** |  |
| 16 | Кондратьев Н.Б.,Руденко О.С.,Бородина О.С.,Осипов М.В.,Казанцев Е.В.,Савенкова Т.В.,Бессонов В.В. | Изменение закономерностей содержания витаминов в процессе производства и хранения кондитерских изделий | Пищевая промышленность, №1/2014, С. 33 - 35 | 3,0 | 664.143 |
| 17 | Рубан Н.В.,Васькина В.А.,Богатырева Т.Г.,Мазукабзова Э.В. | Использование белок-полисахаридных смесей в производстве кремов для тортов и пирожных | Пищевая промышленность, №11/2014,С. 5 - 8 | 3,0 | 664.685.4 |
|  | **Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»** |  |
| 18 | Кондратьев Н.Б. | Прогнозирование сроков годности кондитерских изделий | Отраслевые ведомости, №5-6/2014, С. 14 - 16 | 3,0 |  |
| 19 | Полякова С.П. | Мойка на кондитерских предприятиях  | Отраслевые ведомости, №7/2014, С. 6 - 8 |  |  |
| 20 | Кондратьев Н.Б. | Влияние упаковки на сохранность кондитерских изделий | Отраслевые ведомо-сти, №7/2014, с. 16 | 1,0 |  |
| 21 | Савенкова Т.В.,Святославова И.М. | Ингредиенты в кондитерском производстве  | Отраслевые ведомости, №9/2014, С. 24 - 27 |  |  |
|  | **Журнал «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания»** |  |
| 22 | Кондратьев Н.Б.,Руденко О.С.,Осипов М.В.,Парашина Ф.И.,Белова И.А.,Савенкова Т.В. | Определение массовой доли яблочного пюре в кондитерских изделиях с использованием комплекса критериев идентификации | НП "Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания", №3/2014, С. 28 – 31 | 4,0 | 664.647.3 |
|  | **Журнал «Хлебопродукты»**  |  |
| 23 | Святославова И.М. | Комплексный подход к разработке технологии кондитерских изделий на основе принципа прослеживаемости | Хлебопродукты, 12/2014  |  |  |
| 24 | Полякова С.П. | Проблема плесневения мучных кондитерских изделий и пути её решения | Хлебопродукты, №11/2014, С. 61 - 63 | 3,0 | 664.682,579.674:676,664.64.019 |
|  | **Материалы девятой международной конференции «Торты. Вафли. Печенье. Пряники – 2014», Москва, МПА, 25 – 27 февраля 2014 г.** |
| 25 | Аксенова Л.М.,Скокан Л.Е.,Рагалева Е.Ю.,Алешина Л.Д. | Особенности технического регулирования в производстве мучных кондитерских изделий | Международная промышленная академия, 2014 г., с. 18 |  | 664.143/149+664.68 |
| 26 | Аксенова Л.М.,Талейсник М.А.,Щербакова Н.А.,Герасимов Т.В. | Инновационные технологии полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий с использованием «надтепловой» передачи энергии | Международная про-мышленная академия, 2014 г., с. 32 |  | 664.143/149+664.68 |
| 27 | Аксенова Л.М.,Талейсник М.А.,Горячева Г.Н.,Герасимов Т.В. | Особенности структурообразования кондитерских полуфабрикатов пониженной сахароемкости с применением кавитации | Международная промышленная академия, 2014 г., с. 34 |  | 664.143/149+664.68 |
| 28 | Кондратьев Н.Б.,Руденко О.С.,Осипов М.В.,Белова И.А.,Казанцев Е.В.,Савенкова Т.В. | Исследование макроэлементов в кондитерских изделиях | Международная промышленная академия, 2014 г., с. 50 |  | 664.143/149+664.68 |
| 29 | Кондратьев Н.Б.,Аксенова Л.М. | Исследования кондитерских изделий для обоснования их сохранности | Международная промышленная академия, 2014 г., с. 51 |  | 664.143/149+664.68 |
| 30 | Мистенева С.Ю.,Щербакова Н.А.,Солдатова Е.А.,Савенкова Т.В. | Основные аспекты стабильности хранения тортов и пирожных | Международная промышленная академия, 2014 г., с. 53 |  | 664.143/149+664.68 |
| 31 | Рагалева Е.Ю.,Скокан Л.Е.,Алешина Л.Д. | Требования к стандартизации мучных кондитерских изделий в период технического регулирования | Международная промышленная академия, 2014 г., с. 69 |  | 664.143/149+664.68 |
| 32 | Кондратьев Н.Б.,Руденко О.С.,Осипов М.В.,Белова И.А.,Савенкова Т.В. | Использование комплекса критериев идентификации для определения массовой доли яблочного пюре в пастильных изделиях | Международная промышленная академия, 2014 г., с. 75 |  | 664.143/149+664.68 |
| 33 | Линовская Н.В.,Руденко О.С.,Рысева Л.И.,Скокан Л.Е. | Об исследованиях изменения качества глазированного печенья в процессе хранения | Международная промышленная академия, 2014 г., с. 83 |  | 664.143/149+664.68 |
| 34 | Савенкова Т.В.,Святославова И.М. | Современные требования торговых сетей к производителям кондитерских изделий | Международная промышленная академия, 2014 г., с. 85 |  | 664.143/149+664.68 |
| 35 | Солдатова Е.А.,Щербакова Н.А.,Мистенева С.Ю.,Савенкова Т.В. | Мучные кондитерские изделия для детского питания. Требования к составу и маркированию. | Международная промышленная академия, 2014 г., с. 95 |  | 664.143/149+664.68 |
|  | **Материалы докладов Международной конференции «Хлебопекарное производство – 2014», 1 – 3 декабря 2014 года, МПА, г. Москва** |
| 36 | Полякова С.П.,Новикова А.В. | Причины возникновения и современные способы предотвращения плесневения мучных кондитерских изделий | Международная промышленная академия, 2014 г., с. 53 - 56 | 4,0 | 664.6 |
|  | **Сборник научных трудов VIII Международной конференции молодых ученых и специалистов «Фундаментальные и прикладные исследования по безопасности и качеству пищевых продуктов», 4 – 5 декабря 2014 г., г. Видное** |
| 37  | Герасимов Т.В., Талейсник М.А.,Аксенова Л.М. | Комплексный подход к оценке эффективности технологий получения инвертного сиропа и эмульсии для сахарных сортов печенья | ФГБНУ «ВНИИТеК», 2014 г., С. 50 – 53 | 3,5 | 664.681.15 |
| 38 | Казанцев Е.В., Горячева Г.Н. | Особенности применения пектинов в производстве кондитерских изделий | ФГБНУ «ВНИИТеК», 2014 г.,С. 89 – 92 | 3,5 | 664.149 |
| 39 | Мазукабзова Э.В.,Горячева Г.Н.,Святославова И.М. | Особенности получения сбивных кондитерских масс с использованием обогащенных яиц | ФГБНУ «ВНИИТеК», 2014 г., С. 160 - 163 | 4,0 | 664.144/149 |
| 40 | Осипов М.В.,Руденко О.С.,Белова И.А. | Идентификация фруктового сырья в кондитерских изделиях по соотношению органических кислот и макроэлементов | ФГБНУ «ВНИИТеК», 2014 г.,С. 191 – 194 | 4,0 | 663.91.01 |
| 41 | Хохлова Е.А.,Полякова С.П. | Изучение свойств микрофлоры кондитерских изделий с какао-продуктами | ФГБНУ «ВНИИТеК», 2014 г., С. 323 – 325 | 2,5 | 579.674:222 |
|  | **Доклады 17 Международной научно-практической конференции, посвященной памяти В.М. Горбатова «Теоретические и практические аспекты управления технологиями пищевых продуктов в условиях усиления международной конкуренции», 11 декабря 2014 г.** |
| 42 | Аксенова Л.М.,Горячева Г.Н.,Святославова И.М. | Разработка основ моделирования продуктов, технологических систем производства и контроля кондитерских изделий | ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова», 2014 г., С. 13 - 15 | 2,5 | 664 |
|  | **Труды Международной научно-практической конференции «Импортозамещение продуктов глубокой переработки зерна и картофеля», 24 декабря 2014 г., ФГБНУ ВНИИК** |
| 43 | Савенкова Т.В. | Инновации в кондитерской отрасли – вклад в решение комплексных проблем импортозамещения | ФГБНУ ВНИИК, 2014 г.,С. 162 - 166 | 5,0 | 664.143:001.895 |