**ПУБЛИКАЦИ СОТРУДНИКОВ ФГБНУ ВНИИКП ЗА 2015 ГОД**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Ф.И.О.авторов | Наименованиепубликации | Названиепечатного органа(издательства), №, стр. | Кол-востраниц | УДК |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Монографии** |  |
| 1 | Аксенова Л.М.  | Инновационные технологии для развития пищевой и перерабатывающей промышленности. Глава 16. | МГУТУ им К.Г. РазумовскогоООО «Издательство Юлис», 2015 г.,С. 461 - 500 | Ус.печ. л. 33,5 | УДК 664ББК 65.32-1ISBN 978-5-98662-125-8 |
| 2 | Аксенова Л.М., Кочетов В.К., Лисицын А.Б.,Никольский К.Н.,Панфилов В.А.,Подхомутов Н.В.,Семенова А.А.,Талейсник М.А. | Пищевые технологии будущего и нанопреобразования биополимеров | Краснодар: Диапазон-В, 2015. – 304 с. | 19 печ. л | УДК 664(075.8)ББК 36я73ISBN 978-5-91050-168-7 |
| 3 | Лабутина Н.В.,Бакуменко О.Е.,Бутова С.Н.,Нечаев А.П.,Савенкова Т.В.,Семенова П.А.,Безнаева О.В. | Рациональное питание школьников (монография) | Москва, ФГУП Издательство «Известия», 2015, тираж 200 экз., С. 105 | Усл. печ. л. 5,00 п.л. | УДК 642.58(006.354:641.5)ББК 51.28ISBN 978-5-9920-0259-1 |
| 4 | Кондратьев Н.Б. | Повышение сохранности кондитерских изделий | Москва, Издательство «Перо», 2015 г., Тираж 500 экз., С 249. | Усл. печ. л. 5,5 | УДК 664.1, 664.6, 663.91ББК 36-9ISBN 978-5-906847-62-1 |
|  | **Журнал «Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук»** |  |
| 1 | Лисицын А.Б.,Аксенова Л.М. | От фундаментальных исследований – к инновациям в отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности | Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук, ИД «Типография» Россельхозакадемии, №1/2015, стр. 66 - 69 |  |  |
| 2 | Полякова С.П.,Скокан Л.Е.,Аксенова Л.М. | Идентификация микробиоты кондитерских изделий с добавлением какао-продуктов и влияние микроорганизмов на органолептические характеристики продукции | Вестник Российской академии сельскохо-зяйственных наук, ИД «Типография» Россельхозакадемии, № /2015, стр.  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Журнал «Известия вузов. Пищевая технология»** |  |
| 3 | Горячева Г.Н.,Казанцев Е.В.,Кондратьев Н.Б.,Савенкова Т.В. | Особенности применения пектинов в производстве кондитерских изделий  | КубГТУ, №1, 2015, стр. 28 - 31 | 2,5 | 664.149 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Журнал «Хлебопродукты»** |  |
| 4 | Аксенова Л.М.,Талейсник М.А.,Герасимов Т.В.,Кочетов В.К.,Устименко А.М. | Оценка эффективности кавитационной обработки жидко образных дисперсных сред, используемых в производстве МКИ | ЗАО «Издательство «Хлебопродукты», №6, 2015, стр. 48 - 49 | 2,0 | 664.143 |
| 5 | Солдатова Е.А.,Савенкова Т.В. | Аспекты замораживания мучных кондитерских изделий с использованием сахарозаменителей | ЗАО «Издательство «Хлебопродукты», №6, 2015, стр. 50 - 51 | 2,0 |  |
|  | **Журнал «Пищевая промышленность»** |  |
| 6 | Полякова С.П. | Управление микробиологическими параметрами производства – новый подход к формированию безопасности кондитерских изделий. | Пищепромиздат, 8/2015, стр. 30 - 33 | 4,0 | 658.562:664.68; 664:005.6 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»** |  |
| 7 | Савенкова Т.В.,Святославова И.М. | Ингредиенты в кондитерском производстве. Каталог «Комплексные решения для кондитерских и хлебопекарных предприятий».  | ЗАО «Отраслевые ведомости», 2015, стр.24 - 28 | 5,0 |  |
| 8 | Полякова С.П. | Эффективность моющих средств, применяемых на кондитерских предприятиях. Каталог «Комплексные решения для кондитерских и хлебопекарных предприятий». | ЗАО «Отраслевые ведомости», 2015, стр.51 - 53 | 3,0 |  |
| 9 | А.П. Нечаев, П.А. Семенова, Т.В. Коткова, Т.В. Савенкова | Применение пищевых ингредиентов: переходные положения первого пакета технических регламентов ТС | Кондитерское и хлебопекарное производство, №3 – 4/2015, стр. 14 - 15 | 2,0 |  |
| 10 | И.М. Святославова | Концептуальный подход к разработке кондитерских изделий на основе принципов прослеживаемости | Кондитерское и хле-бопекарное производство, №5 – 6/2015, стр. 14 - 16 | 3,0 |  |
| 11 | Н.Б. Кондратьев | Влияние ингредиентов на сохранность шоколада | Кондитерское и хле-бопекарное производство, №5 – 6/2015, стр. 52 - 53 | 2,0 |  |
| 12 | С.П. Полякова | Микробиологическая безопасность на хлебопекарных и кондитерских предприятиях | Кондитерское и хлебопекарное производство, №7/2015, стр. 10 - 13 | 4,0 |  |
| 13 | Кондратьев Н.Б. | Обоснование требований к жировым продуктам для кондитерских изделий | Кондитерское и хле-бопекарное производство, №8/2015, стр. 10 - 12 | 3,0 |  |
|  | **Журнал «Кондитерское производство»**  |  |
| 14 | Кондратьев Н.Б.,Руденко О.С.,Осипов М.В.,Белова И.А.,Савенкова Т.В. | К вопросу определения содержания яблочного пюре в мармеладе и пастильных изделиях | Пищепромиздат, 1/2015, стр. 10 - 11 | 2,0 | 664.143 |
| 15 | Солдатова Е.А.,Мистенева С.Ю.,Савенкова Т.В. | Спецификации на сырье как составная часть управления качеством продукции | Пищепромиздат, 1/2015, стр. 14 - 15 | 2,0 | 664.64.016 |
| 16 | Рагалева Е.Ю.,Алешина Л.Д.,Скокан Л.Е. | Основные аспекты стандартизации при разработке нормативных требований к пряничным изделиям в рамках Таможенного союза | Пищепромиздат, 1/2015, стр. 18 - 19 | 1,5 | 664.667:006.354 |
| 17 | Аксенова Л.М.,Савенкова Т.В.,Савельева Е.Г. | Что день грядущий нам готовит | Пищепромиздат, 1/2015, стр. 32 - 33 | 2,0 |  |
| 18 | Рысева Л.И.,Линовская Н.В.,Полякова С.П.,Скокан Л.Е. | Исследования заменителей масла какао лауринового типа при производстве кондитерских полуфабрикатов и хранении готовых изделий | Пищепромиздат, 2/2015, стр. 2 - 4 | 2,5 | 665.112 |
| 19 | Н.В. Линовская, Л.И. Рысева | Исследование заменителей масла какао лауринового типа при производстве кондитерских полуфабрикатов и хранении готовых изделий | Пищепромиздат, 3/2015, стр. 10 - 12 | 3,0 | 665.112 |
| 20 | Солдатова Е.А.,Мистенева С.Ю.,Савенкова Т.В.,Талейсник М.А.  | Реализация теоретических и практических аспектов производства конкурентоспособных вафель для кондитерских изделий | Пищепромиздат, 3/2015, стр. 17 - 21 | 5,0 | 664.681.2 |
| 21 | Скокан Л.Е.,Руденко О.С.,Осипов М.В.,Кондратьев Н.Б.,Парашина Ф.И. | Липаза как один из факторов конкурентоспособности кондитерских изделий | Пищепромиздат, 4/2015, стр. 19 - 20 | 2,0 | 664.143 |
| 22 | Крылова Э.Н.,Маврина Е.Н.,Савенкова Т.В. | Использование подсластителей в производстве фруктово-желейных конфет | Пищепромиздат, 6/2015, стр. 17 - 18 | 2,0 | 664.149 |
| 23 | Солдатова Е.А.,Мистенева С.Ю.,Щербакова Н.А.,Герасимов Т.В.,Талейсник М.А. | Закономерности развития технологии производства сахарного печенья с использованием плодоовощного сырья | Пищепромиздат, 6/2015, стр. 6 - 9  | 2,0 |  |
| 24 | Аксенова Л.М.,Талейсник М.А.,Герасимов Т.В.,Кочетов В.К. | Инновационная технология производства мучных кондитерских изделий с применением кавитации | Пищепромиздат, 6/2015, стр. 27 - 28  | 2,0 | 664.681.15 |
| 25 | Кондратьев Н.Б.,Белова И.А.,Мамонова Ю.А.,Парашина Ф.И.,Савенкова Т.В.,Аксенова Л.М. | Идентификация шоколада по содержанию кофеина и теобромина | Пищепромиздат, 6/2015, стр. 30 - 31  |  | 664.143 |
|  | **Журнал «Бизнес пищевых ингредиентов»** |  |
| 26 | Савенкова Т.В. | Снеки – продукты современного образа жизни | ИД «Формула», №1(46) февраль – март 2015, стр. 42 - 44 | 2,5 |  |
| 27 | Солдатова Е.А.,Савенкова Т.В. | Вопросы соответствия фактического ингредиентного состава маркировке кондитерских изделий | ИД «Формула», №5(50) октябрь – ноябрь 2015, стр.  |  |  |
| 28 | Рысева Л.И.  | Практическое применение требования ТР ТС и нормативной документации при производстве шоколадных изделий: проблемы, опасения и пути решения | ИД «Формула», №5(50) октябрь – ноябрь 2015, стр. |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Журнал «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК –** **продукты здорового питания»** |
| 29 | Кондратьев Н.Б.,Казанцев Е.В.,Савенкова Т.В. | Исследование состава стеролов в сырье и полуфабрикатах шоколадного производства с целью определения массовой доли масла какао в шоколаде | Ассоциация «Технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания» (Ассоциация «ТППП АПК»),№3(7), 2015, стр. 35 - 38 | 5,0 | 664 |
| 30 | Аксенова Л.М.,Савенкова Т.В.,Святославова И.М. | Биохимические аспекты формирования упруго-пластично-вязких кондитерских систем | Ассоциация «Технологи-ческая платформа «Тех-нологии пищевой и пере-рабатывающей промыш-ленности АПК – продукты здорового питания» (Ассоциация «ТППП АПК»),№4(8), 2015, стр. 70 - 75 | 6,0 | 664.681 |
|  | **Газета «Мороженщик России»** |
| 31 | Рысева Л.И.,Линовская Н.В.,Савенкова Т.В. | Актуальные вопросы использования шоколада, шоколадной глазури в производстве кондитерских изделий и мороженого | НО «Союз Мороженщиков», №3(84)июнь2025 г., стр. 18 | 0,5 |  |
|  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Материалы Десятой Юбилейной международной конференции «Кондитерские изделия XI века»,** **16 – 18 февраля 2015, МПА** |
| 1 | Аксенова Л.М. | Задачи научного обеспечения кондитерской отрасли на современном этапе | Международная промышленная академия, стр. 6 - 8 |  | 664.143/149+664.68 |
| 2 | Савенкова Т.В. | Инновации в кондитерской отрасли – вклад в решение комплексных проблем импортозамещения | Международная промышленная академия, стр. 14 - 17 |  |  |
| 3 | Скокан Л.Е.,Алешина Л.Д.,Рагалева Е.Ю. | Стандарты – инструмент технического регулирования кондитерской отрасли | Международная промышленная академия, стр. 18 - 19 |  |  |
| 4 | Кочеткова А.А.,Воробьева В.М.,Шарафетдинов Х.Х.,Воробьева И.С.,Савенкова Т.В.,Солдатова Е.А.,Осипов М.В. | Концептуальные аспекты модификации углеводного профиля кондитерских изделий специализированного назначения | Международная промышленная академия, стр. 26 - 28 |  |  |
| 5 | Святославова И.М.,Аксенова Л.М. | Концептуальный подход к разработке кондитерских изделий на основе принципов прослеживаемости | Международная промышленная академия, стр. 29 - 30 |  |  |
| 6 | Кондратьев Н.Б.,Парашина Ф.И.,Аксенова Л.М. | Некоторые аспекты оценки качества кондитерских изделий | Международная промышленная академия, стр. 40 |  |  |
| 7 | Полякова С.П. | Управление микробиологическими параметрами производства – новый подход к формированию безопасности кондитерских изделий | Международная промышленная академия, стр. 41 - 42 |  |  |
| 8 | Руденко О.С.,Кондратьев Н.Б.,Осипов М.В.,Скокан Л.Е. | Липаза и потребительские характеристики кондитерских изделий | Международная промышленная академия, стр. 43 - 44 |  |  |
| 9 | Солдатова Е.А.,Савенкова Т.В.  | Ожидания потребителей и законодательные аспекты формирования праздничных подарков для детей | Международная промышленная академия, стр. 45 - 46 |  |  |
| 10 | Белова И.А.,Петрова Н.А.,Кондратьев Н.Б.,Савенкова Т.В. | Определение моно- и дисахаридов в кондитерских изделиях | Международная промышленная академия, стр. 81 - 82 |  |  |
| 11 | Талейсник М.А.,Герасимов Т.В. | Практическое обоснование эффективности кавитационной обработки в приготовлении полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий | Международная промышленная академия, стр. 83 - 84 |  |  |
| 12 | Казанцев Е.В.,Кондратьев Н.Б. | Применение инфракрасной спектроскопии для экспресс определения общего содержания трансизомеризованных жирных кислот | Международная промышленная академия, стр. 85 - 86 |  |  |
| 13 | Крылова Э.Н.,Савенкова Т.В.,Маврина Е.Н. | Новое в производстве тираженного ириса | Международная промышленная академия, стр. 97 - 98 |  |  |
| 14 | Осипов М.В.,Кондратьев Н.Б.,Руденко О.С.,Скокан Л.Е. | Белок в сырье для производства кондитерских изделий | Международная про-мышленная академия, стр. 101  |  |  |
| 15 | Линовская Н.В.,Рысева Н.В. | Влияние технологических факторов на качество кондитерских плиток в процессе хранения | Международная про-мышленная академия, стр. 102 - 104 |  |  |
|  | **Сборник научных трудов к 85-летию ВНИХИ**  **«Научно-практическое обеспечение холодильной промышленности»**  |
| 16 | Кондратьев Н.Б.,Савенкова Т.В. | Некоторые аспекты влияния пониженных температур на изменение качества кондитерских изделий | ФГБНУ ВНИХИ, 2015г., С. 446 - 449 | 3,0 | 664.6; 664.143; 664.76.03 |
| 17 | Полякова С.П. | Стабильность микробиологических показателей мучных кондитерских изделий при хранении при низких температурах | ФГБНУ ВНИХИ, 2015г., С. 453 - 4456 | 3,0 | 664.68.038 |
| 18 | Солдатова Е.А., Щербакова Н.А.,Мистенева С.Ю.,Савенкова Т.В. | Исследования влияния замораживания мучных кондитерских изделий с использованием сахарозаменителей на сохранность их показателей безопасности и качества | ФГБНУ ВНИХИ, 2015г., С. 461 - 465 | 5,0 | 664.143/.149; 664.046.3 |
|  | **Материалы V Международной научно-практической конференции «Инновационные пищевые технологии в области хранения и переработки сельскохозяйственного сырья: фундаментальные и прикладные аспекты», 28 – 29 мая, г. Краснодар** |
| 19 | Аксенова Л.М. | Научное обеспечение развития кондитерской отрасли в современных условиях | ФГБНУ «Краснодарский НИИ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», 2015, С. 19 - 22 | 3,5 | 664.143 |
| 20 | Полякова С.П.,Новикова А.В.,Баженова А.Е.,Скокан Л.Е. | Современный метод определения липолитических микроорганизмов в кондитерских изделиях | ФГБНУ «Краснодарский НИИ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», 2015, С. 292 - 295 | 3,5 | 579.67 |
|  | **Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационные исследования и разработки для научного обеспечения производства и хранения экологически безопасной сельскохозяйственной и пищевой продукции», 06 – 09 апреля 2015 г., г. Краснодар, ВНИИТТИ** |
| 21 | Крылова Э.Н.,Маврина Е.Н.,Савенкова Т.В. | Новое в производстве молочного литого ириса | ФГБНУ ВНИИТТИ, 2015, С. 326 - 328 | 2,5 | 664.001.12/.18 |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Материалы Международной научно-технической конференции «инновационное развитие техники пищевых технологий», посвящена 85-летию ВГУИТ, 25 июня 2015 г., Воронеж** |
| 22 | Аксенова Л.М. | Инновационное развитие технологий в кондитерской промышленности | Воронеж. гос. ун-т инж. технол., 2015, С. 40 - 43 | 4,0 | 664 |
|  | **Материалы IV Международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века», КубГТУ, г. Краснодар, 17 – 19 сентября 2015 года** |
| 23 | Савенкова Т.В. | Инновации в кондитерской отрасли – вклад в решение комплексной проблемы импортозамещения | Изд. ФГБОУ ВПО «КубГТУ», 2015, С. 18 - 22 |  | 664.6 + 664.69 |
| 24 | Савенкова Т.В.,Святославова И.М. | Научно-обоснованный выбор жиров для различных групп кондитерских изделий | Изд. ФГБОУ ВПО «КубГТУ», 2015, С. 63 - 65 |  | 664.6 + 664.69 |
| 25 | Кочетов В.К.,Герасимов Т.В. | Эффективность применения современного вида подвода энергии кавитации при получении кондитерских полуфабрикатов | Изд. ФГБОУ ВПО «КубГТУ», 2015, С. 193 - 196 |  | 664.6 + 664.69 |
| 26 | Аксенова Л.М.,Святославова И.М. | Теоретическое обоснование необходимости разработки стратегии управления качеством кондитерских изделий | Изд. ФГБОУ ВПО «КубГТУ», 2015, С. 217 - 218 |  | 664.6 + 664.69 |
| 27 | Скокан Л.Е.,Алешина Л.Д.,Рагалева Е.Ю. | Некоторые аспекты развития системы оценки и контроля качества кондитерских изделий | Изд. ФГБОУ ВПО «КубГТУ», 2015, С. 230 - 230 |  | 664.6 + 664.69 |
| 28 | Осипов М.В.,Кондратьев Н.Б.,Руденко О.С.,Савенкова Т.В. | Идентификация масла какао в шоколаде по показателю жирнокислотного состава методом газожидкостной хроматографии | Изд. ФГБОУ ВПО «КубГТУ», 2015, С. 235 - 237 |  | 664.6 + 664.69 |
| 29 | Линовская Н.В.,Рысева Л.И. | Важнейшие аспекты формирования качества кондитерских глазурей | Изд. ФГБОУ ВПО «КубГТУ», 2015, С. 238 - 240 |  | 664.6 + 664.69 |
| 30 | Осипов М.В.,Кондартьев Н.Б.,Руденко О.С.,Савенкова Т.В. | Определение массовой доли белка в сырье и в кондитерских изделиях | Изд. ФГБОУ ВПО «КубГТУ», 2015, С. 241 - 243 |  | 664.6 + 664.69 |
|  | **Сборник научных трудов IX Международной конференции молодых ученых и специалистов «Повышение качества, безопасности и конкурентоспособности продукции агропромышленного комплекса в современных условиях», 22 октября 2015 г., Москва, ФГБНУ ВНИИПБиВП** |
| 31 | Герасимов Т.В.,Кочетов В.К. | Комплексный подход, гарантирующий качество мучных кондитерских изделий | ФГБНУ ВНИИПБиВП, 2015 г.С. 57 - 61 | 5,0 | 664.681.15 |
| 32 | Казанцев Е.В.,Кондратьев Н.Б. | Идентификация инфракрасных спектров масла какао, полученных методом инфракрасной спектроскопии с преобразованием Фурье | ФГБНУ ВНИИ-ПБиВП, 2015 г.С. 91 - 96 | 5,5 | 663.91.01 |
| 33 | Осипов М.В.,Кондратьев Н.Б.,Руденко О.С. | Идентификация масла какао в шоколаде по показателям триглицеридного и жирнокислотного состава | ФГБНУ ВНИИ-ПБиВП, 2015 г.С. 239 – 243 | 5,0 | 663.91.01 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |