

Орловская областная научная универсальная публичная
библиотека им. И. А. Бунина
Отдел производственной литературы



Серия «Научная Орловщина»

Березина Наталья Александровна

**Библиографический указатель трудов
доктора технических наук, доцента**



**Орёл
2023**

Орловская областная научная универсальная публичная
библиотека им. И. А. Бунина
Отдел производственной литературы



Серия «Научная Орловщина»

**Березина
Наталья
Александровна**

**Библиографический указатель трудов
доктора технических наук, доцента**

**Орёл
2023**

ББК 30 я1

Б 48

Редакционно - издательский совет: Н. З. Шатохина (председатель), Ю. В. Жукова, М. В. Игнатова, В. А. Щекотихина

Составитель: И. Л. Овдина
Ответственный за выпуск: Л. И. Бородина
Компьютерная верстка: Н. В. Кусова

Березина Наталья Александровна : библиогр. указ. трудов д-ра техн. наук, доц. / Орл. обл. науч. универс. публ. б-ка им. И. А. Бунина, отд. произв. лит. ; сост. И. Л. Овдина. – Орел : [б. и.], 2023. – 63 с. – (Научная Орловщина).

Библиографический указатель серии «Научная Орловщина» содержит сведения о документах, опубликованных с 2001 по 2021 гг., связанных с изобретательской, научной и учебно-методической деятельностью Натальи Александровны Березиной, доктора технических наук, доцента Орловского государственного аграрного университета имени Н. В. Парахина.

Пособие адресовано научным работникам, инженерам, изобретателям, руководителям промышленных предприятий и аграрно-промышленного комплекса, предпринимателям, студентам, а также всем, кто интересуется развитием науки и техники в Орловском регионе.

© БУКОО «Орловская областная научная универсальная публичная библиотека им. И. А. Бунина», 2023
302000, г. Орел, ул. Максима Горького, 43
Отдел произв. лит.
Контактный телефон: (8-4862)76-37-87
E-mail: orel_lbun@orel-region.ru

Содержание

От составителя	4
Биографический очерк	6
Патенты на изобретения	9
Научные работы и публикации	17
<i>Авторские работы</i>	17
<i>Диссертации</i>	18
<i>Другие научные работы и публикации</i>	20
Учебно-методические работы	38
Алфавитный указатель работ	42
Указатель соавторов	55
Указатель названий научных конференций, форумов и семинаров	61

От составителя

Библиографический указатель продолжает серию «Научная Орловщина». Издание посвящено Наталье Александровне Березиной, доктору технических наук, проректору по цифровизации, научной и инновационной деятельности ФГБОУ ВО «Орловского государственного аграрного университета имени Н. В. Парахина», профессору кафедры цифровой экономики и информационных технологий. В пособие вошли материалы, раскрывающие деятельность Натальи Александровны как изобретателя и ученого.

Издание включает перечень её работ, в который вошли диссертации, авторефераты диссертаций, патенты, научные работы, учебные пособия, статьи, опубликованные в научных сборниках и периодической печати.

В пособие включены материалы с 2001 года – начала активной научной деятельности ученого. Отбор документов завершён в декабре 2021 года.

Библиографические записи сгруппированы по следующим разделам:

- Патенты на изобретения.
- Научные работы и публикации.
- Учебно-методические работы.

Документы в разделе «Патенты на изобретения» расположены по номерам патентов в порядке возрастания. К изобретениям дан сокращенный реферат. В разделе «Научные работы и публикации» представлены подразделы «Авторские работы», «Диссертации», «Другие научные работы и публикации». Материал сгруппирован в хронологическом порядке по году издания работы. Внутри каждого года – по алфавиту заглавий. В подразделе «Другие научные работы и публикации» в пределах каждого года на первое место вынесены публикации из сборников, затем идут статьи из журналов. Работы на

иностранном языке размещены после документов на русском языке и сгруппированы по алфавиту заглавий. Материал в разделе «Учебно-методические работы» сгруппирован по алфавиту заглавий.

При составлении указателя использованы информационные ресурсы Орловской областной научной универсальной публичной библиотеки им. И. А. Бунина, научной библиотеки Орловского государственного университета им. И. С. Тургенева, официального сайта Роспатента (<http://www.fips.ru>) и научной библиотеки Elibrary (<http://elibrary.ru>), личный архив ученого.

Справочный аппарат содержит вспомогательные указатели:

- Алфавитный указатель работ. В указателе патенты на изобретения отмечены знаком астериска (*). Работы на иностранном языке даны в конце указателя.

- Указатель соавторов.

- Указатель названий научных конференций, форумов и семинаров, в которых Н. А. Березина принимала участие. Место проведения конференции и год указаны в скобках.

Библиографическое описание составлено в соответствии с ГОСТом Р 7.0.100-2018. «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Сокращения приведены в соответствии с ГОСТом Р 7.0.12-2011 «Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила».

Библиографические сведения о патентах представлены в соответствии с библиографическими записями базы данных «Патенты России: описание изобретений».

Биографический очерк

Наталья Александровна Березина родилась 16 ноября 1974 года в г. Элисте. С 1981 по 1991 годы обучалась в средней школе № 2 Целинного района с. Троицкое Калмыцкой АССР. В 1998 году окончила Орловский государственный технический университет по специальности инженер-технолог «Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий». С 1998 по 2002 годы училась в аспирантуре ОрелГТУ по специальности «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

В 2002 году Наталья Александровна защитила диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук по двум специальностям 05.18.15 «Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания» и 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

В 2010 году Н. А. Березиной присвоено ученое звание доцента кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства».

Область научных и практических интересов: разработка пищевого сырья из вторичных отходов пищевых производств, автоматизированный расчет состава мучных смесей для хлеба повышенной пищевой и биологической ценности, технологии хлеба из ржаной муки и смеси ее с пшеничной.

Н. А. Березина – автор патентов на изобретения, научных и учебно-методических работ, в том числе учебно-методических пособий с грифом УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии.

Наталья Александровна проводит курсы повышения квалификации руководящих работников и специалистов ОАО «Орловский хлебокомбинат».

За участие в конкурсах, проводимых в Москве в рамках выставки «Пекарня, макароны, интерсладоности» во Всероссийском выставочном центре имеет награды:

Бронзовый Кубок в VIII Кубке России по хлебопечению (2008 год);

Бронзовый Кубок в X Кубке России по хлебопечению в рамках «Праздника хлеба – 2010»;

Серебряный Кубок в XI Кубке России по хлебопечению в рамках «Праздника хлеба – 2011»;

Диплом, Кубок, Победитель конкурса в составе команды Орловской области XII Кубка России по хлебопечению за 2012 год;

Диплом, III место в номинации «Хлеб», диплом за проведение мастер-класса по зерновому хлебу в рамках XII Кубка России по хлебопечению (2012 год).

Награждена за активное участие во Всероссийских конкурсах по хлебопечению почётными грамотами Орловской гильдии пекарей.

Получила благодарственное письмо ректора ГУ-УНПК за представление проекта в Среднерусском экономическом форуме 2013 года, который проходил в Курске.

Отмечена благодарственным письмом от руководства предприятия ОАО «Орловский хлебокомбинат» за высокий профессиональный уровень проведения курсов повышения квалификации на этом предприятии.

Награждена юбилейной медалью Государственного университета – учебно-научно-производственного комплекса.

В 2015 году получила диплом за подготовку команды студентов для участия в конкурсе «Пекарь – профессия будущего», проводимом в рамках регионального форума «Праздник хлеба в Центральном федеральном округе».

Является членом Объединения православных ученых. За организацию и активное участие в 4 международной конференции «Православный ученый в современном мире» в ноябре 2015 года имеет Архиерейскую грамоту от Орловской и Болховской Митрополии.

В рамках областного конкурса «Смотр качества хлебобулочной продукции. Орловское качество-2018» получила дипломом за 1 место в номинации «Инновации в хлебопечении».

За участие в конкурсе «100 лучших товаров России – 2018» в номинации «Услуги населению» с проектом «Разработка инновационных технологий мучных изделий» награждена почетным знаком «Отличник качества – 2018».

В 2020 году Н. А. Березина защитила докторскую диссертацию по направлению 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

За участие в конкурсе «За успешное внедрение инноваций в сельском хозяйстве» в рамках всероссийской агропромышленной выставки «Золотая осень – 2021» награждена Золотой медалью за разработку «Полбяной хлеб».

Наталья Александровна – проректор по цифровизации, научной и инновационной деятельности ФГБОУ ВО Орловского государственного аграрного университета имени Н. В. Парахина, профессор кафедры цифровой экономики и информационных технологий.

Под ее руководством защищены 2 диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук.

Результаты научных исследований Н. А. Березиной используются в учебном процессе.

Патенты на изобретения

1. Патент № 2170513 Российская Федерация, МПК А21D 8/02 (2006.01). Способ производства хлеба из ржаной и пшеничной муки : № 99117096/13 : заявл. 04.08.1999 : опубл. 20.07.2001 / Березина Н. А. ; заявитель Орл. гос. техн. ун-т.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к хлебопекарному производству, и может быть использовано при производстве ржано-пшеничных сортов хлеба.

Задачи, решаемые изобретением, – снижение себестоимости хлеба, повышение его пищевой ценности, качества, сроков сохранения свежести, расширение сырьевой базы и использование нетрадиционного сырья взамен рафинадной патоки.

2. Патент № 2214711 Российская Федерация, МПК А21D 8/02 (2006.01). Способ производства ржано-пшеничного хлеба : № 99117096/13 : заявл. 18.01.2002 : опубл. 27.10.2003 / Корячкина С. Я., Березина Н. А. ; заявитель Орл. гос. техн. ун-т.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к хлебопекарному производству, и может быть использовано при производстве ржано-пшеничных сортов хлеба.

Задачи, решаемые изобретением, – снижение себестоимости хлеба, повышение его пищевой ценности, качества, сроков сохранения свежести, расширение сырьевой базы и использование нетрадиционного сырья взамен рафинадной патоки.

3. Патент № 2228638 Российская Федерация, МПК А21D 8/02 (2006.01), А21D 2/00 (2006.01). Способ производства хлеба из ржаной и пшеничной муки :

№ 20021084646/13 : заявл. 03.04.2002 : опубл. 20.05.2004 / Корячкина С. Я., Березина Н. А. ; заявитель Орл. гос. техн. ун-т. – 6 с.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в интенсификации технологического процесса и повышении выхода и качества хлеба. Используется нетрадиционное сырье для повышения биотехнологических свойств полуфабрикатов для производства хлеба.

4. Патент № 2311034 Российская Федерация, МПК A21D 8/02 (2006.01), A21D 13/04 (2006.01). Способ производства песочного полуфабриката : № 2006114495/13 : заявл. 27.04.2006 : опубл. 27.11.2007 / Корячкина С. Я., Березина Н. А. ; заявитель Орл. гос. техн. ун-т. – 4 с.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве песочного полуфабриката и изделий из него.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в снижении энергетической ценности песочного полуфабриката, повышении его пищевой ценности, расширении ассортимента песочных изделий, сырьевой базы и использовании нетрадиционного сырья.

5. Патент № 2335905 Российская Федерация, МПК A21D 13/08 (2006.01). Состав теста для производства бисквитного полуфабриката : № 2007118145/13 : заявл. 15.05.2007 : опубл. 20.10.2008 / Корячкина С. Я., Березина Н. А., Холодова Е. Н. ; заявитель Орл. гос. техн. ун-т. – 5 с.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве бисквитного полуфабриката и изделий из него.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в улучшении состава теста для производства бисквитного полуфабриката, обогащении его пищевыми волокнами и придании продукту функциональных свойств.

6. Патент № 2409954 Российская Федерация, МПК A21D 8/02 (2006.01), A21D 13/04 (2006.01). Способ производства заварных хлебобулочных изделий : № 2009129692/13 : заявл. 03.08.2009 : опубл. 27.01.2011 / Березина Н. А. ; заявитель Орл. гос. техн. ун-т. – 9 с. : ил.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве заварных сортов хлебобулочных изделий.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в улучшении свойств теста для производства заварных хлебобулочных изделий, повышении их биологической ценности, увеличении сроков сохранения свежести и расширении ассортимента.

7. Патент № 2429622 Российская Федерация, МПК A21D 8/00, A21D 13/04. Способ производства зернового хлеба : № 2010111214/13 : заявл. : 23.03.2010 : опубл. 27.09.2011 / Березина Н. А., Хомяков А. С. ; заявитель Орл. гос. техн. ун-т. – 7 с.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к хлебопекарному производству, и может быть использовано при производстве заварных сортов хлебобулочных изделий из смеси пшеничной и ржаной муки. Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в улучшении состава теста для производства заварных сортов хлебобулочных изделий, улучшении реологических характеристик теста, повышении физико-химических показателей, сроков сохранения свежести готовых изделий, расширении сырьевой базы и использовании нетрадиционного сырья.

8. Патент № 2430527 Российская Федерация, МПК А21D 8/02 (2006.01), А21D 13/04 (2006.01). Способ производства зернового хлеба : № 2010112175/13 : заявл. 29.03.2010 : опубл. 10.10.2011 / Березина Н. А., Горбачева Е. В., Хомяков А. С. ; заявитель Орл. гос. техн. ун-т. – 9 с. : ил.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к хлебопекарному производству, и может быть использовано при производстве заварных сортов хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в улучшении состава теста для производства заварного хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки, улучшении реологических характеристик теста, повышении физико-химических показателей, пищевой и биологической ценности хлеба.

9. Патент № 2467573 Российская Федерация, МПК А21D 8/02 (2006.01), А21D 2/00 (2006.01). Способ производства хлеба из смеси муки ржаной и пшеничной : № 2011108778/13 : заявл. 09.03.2010 : опубл. 27.11.2012 / Березина Н. А. ; заявитель Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования «Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс». – 6 с.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству ржано-пшеничных сортов хлеба.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в интенсификации технологического процесса, увеличении выхода хлеба, улучшении его качества и расширении сырьевой базы для производства хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки.

10. Патент № 2480010 Российская Федерация, МПК A21D 8/02 (2006.01), A21D 2/00 (2006.01). Способ производства заварных хлебобулочных изделий из смеси муки ржаной и пшеничной : № 2011122134/13 : заявл. 31.05.2011 : опубл. 27.04.2013 / Березина Н. А. ; заявитель Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования «Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс». – 6 с.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к хлебопекарному производству.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в улучшении качества заварки, увеличении продолжительности ее хранения, повышении пищевой и биологической ценности заварных хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки.

11. Патент № 2509465 Российская Федерация, МПК A21D 8/02 (2006.01). Состав заварки для производства хлебобулочных изделий : № 2012114337/13 : заявл. 27.03.2014 : опубл. 20.03.2014 / Березина Н. А. ; заявитель Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования «Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс». – 5 с.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве заварных хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в создании заварки для заварного хлеба повышенной биологической ценности, обогащении ее пищевыми волокнами и минеральными веществами, увеличении сроков сохранения ее свежести.

12. Патент № 2533042 Российская Федерация, МПК A21D 8/02 (2006.01). Состав для производства хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки : № 2012137635/13 : заявл. 03.09.2012 : опубл. 27.08.2014 / Березина Н. А., Жданова О. В. ; заявитель Федер. гос.

бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования «Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс». – 5 с.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки повышенной биологической ценности.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в создании состава для производства хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки повышенной биологической ценности, а также расширении ассортимента, сырьевой базы и использовании нетрадиционного сырья при производстве хлебобулочных изделий.

13. Патент № 2533042 Российская Федерация, МПК A21D 8/02 (2006.01). Состав для производства ржано-пшеничных хлебобулочных изделий : № 2013113019/13 : заявл. 22.03.2013 : опубл. 20.11.2014 / Березина Н. А. ; заявитель Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования «Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс». – 5 с. : ил.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной биологической ценности.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в создании состава для производства ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной биологической ценности с улучшенными органолептическими, физико-химическими свойствами.

14. Патент № 2556895 Российская Федерация, МПК A23D 8/02 (2006.01). Состав для производства хлебобулочных изделий : № 2014110289/13 : заявл. 18.03.2014 : опубл. 20.07.2015 / Березина Н. А. ; заявитель заявитель Федер.

гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования «Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс». – 5 с. : ил.

Изобретение относится к пищевой промышленности и может быть использовано при производстве хлебобулочных изделий повышенной биологической ценности.

Задача, на решение которой направлено изобретение, состоит в создании состава для производства хлебобулочных изделий повышенной биологической ценности с улучшенными органолептическими, физико-химическими свойствами.

15. Патент № 2558224 Российская Федерация, МПК A23L 1/308 (2006.01). Способ получения экструдированных волокон : № 2014114700/13 : заявл. 14.04.2014 : опубл. 27.07.2015 / Березина Н. А., Мазалова Н. В. ; заявитель заявитель Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования «Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс». – 8 с. : ил.

Изобретение относится к процессам получения пищевых волокон (ПВ) из растительного сырья. Способ может быть использован в пищевой промышленности при изготовлении продуктов с добавками.

Техническая задача изобретения – получение экструдированных пищевых волокон с использованием пищевых химических реагентов, с повышенной адсорбционной и водопоглотительной способностью, улучшенными технологическими характеристиками.

16. Патент № 2580137 Российская Федерация, МПК A21D 8/02 (2006.01). Способ производства хлеба с добавлением сахаросодержащего порошка из картофеля : № 2014150144/13 : заявл. 10.12.2014 : опубл. 10.04..2016 / Березина Н. А., Орлова А. М. ; заявитель Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования «Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс». – 8 с. : ил.

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к производству ржано-пшеничных сортов хлеба. Изобретение позволяет достичь увеличения содержания редуцирующих веществ в сахаросодержащем порошке из картофеля, повышение качества хлеба, а также использовать нетрадиционное сырье в качестве сахаросодержащего компонента при производстве ржано-пшеничных хлебобулочных изделий. Реализация предлагаемого способа позволяет получить хлеб с улучшенными качественными характеристиками, с более глубоким вкусом и ароматом и повышенной пищевой ценностью.

17. Патент № 2740105 Российская Федерация, МПК, А23D 13/04 (2006.01). Способ производства зернового хлеба : № 2020121847 : заявл. 26.06.2020 : опубл. 11.01.2021 / Хмелева Е. В., Румянцева В. В., Березина Н. А., Хмелев А. С. ; заявитель Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования «Орл. гос. ун-т им. И. С. Тургенева». – 8 с.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно, к хлебопекарному производству и может быть использовано для производства хлеба из зерна полбы.

Технический результат заключается в расширении сырьевой базы хлебопекарной отрасли и ассортимента зернового хлеба за счет использования зерна полбы, получении хлеба повышенной пищевой ценности с высокими показателями качества, продлении сроков сохранения свежести зернового хлеба.

Научные работы и публикации

Авторские работы

18. Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий : [моногр.] / С. Я. Корячкина, Н. А. Березина, Ю. В. Гончаров, Е. А. Кузнецова. – Орел : ФГБОУ ВПО Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс, 2011. – 265 с.

19. Применение муки крупяных культур при производстве заварных хлебобулочных изделий : [моногр.] / Н. А. Березина, С. Я. Корячкина. – Орел : ФГБОУ ВПО Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс, 2012. – 232 с. : ил.

20. Расширение ассортимента и повышение качества ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с сахаросодержащими добавками : [моногр.] / Н. А. Березина. – Орел : ФГБОУ ВПО Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс, 2012. – 231 с. : ил.

21. Совершенствование технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения : [моногр.] / С. Я. Корячкина, Н. А. Березина, Н. Н. Гонтовая, Т. С. Калиничева, А. В. Ковалева. – Орел : ФГБОУ ВПО Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс, 2012. – 261 с.

Диссертации

2002

22. Разработка технологии и исследование качества хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением сахаросодержащих паст из картофеля и сахарной свеклы : специальности 05.18.15 «Товароведение пищевых продуктов и технология общественного питания», 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» : дис. на соиск. учен. степ. канд. техн. наук / Березина Наталья Александровна ; Орл. гос. техн. ун-т. – Орел, 2002. – 244 с.

23. Разработка технологии и исследование качества хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением сахаросодержащих паст из картофеля и сахарной свеклы : специальность 05.18.15 «Товароведение пищевых продуктов и технология общественного питания», 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства : автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. техн. наук / Березина Наталья Александровна ; Орл. гос. техн. ун-т. – Орел, 2002. – 25 с.

2020

24. Научно-практические основы создания поликомпонентных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности : специальность 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» : дис. на соиск. учен. степ. д-ра техн. наук / Березина Наталья Александровна ; Орл. гос. техн. ун-т. – Орел, 2020. – 461 с.

**25. Научно-практические основы создания поликом-
позитных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных
изделий повышенной пищевой ценности** : специальность
05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки
злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодо-
овощной продукции и виноградарства» : автореф. дис. на
соиск. учен. степ. д-ра техн. наук / Березина Наталья Алек-
сандровна ; Орл. гос. техн. ун-т. – Орел, 2020. – 34 с.

Другие научные работы и публикации **2002**

26. Использование сахаросодержащей пасты из картофеля в технологии хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки / С. Я. Корячкина, Н. А. Березина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 10. – С. 53–54.

27. Использование сахаросодержащей пасты из картофеля в технологии хлебобулочных изделий / С. Я. Корячкина, Н. А. Березина // Хлебопечение России. – 2002. – № 5. – С. 22–23.

2010

28. Исследование влияния кукурузной мезги на технологический процесс и качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки / Н. А. Березина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2010. – № 4. – С. 20–24.

29. Исследование влияния пшеничной муки на качество заварных хлебобулочных изделий / Н. А. Березина // Хлебопродукты. – 2010. – № 6. – С. 35–37.

30. Исследование влияния физически обработанной воды на хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки / Н. А. Березина, А. В. Бобров // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2010. – № 1. – С. 16–18.

31. Моделирование кислотности мучной смеси для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / Н. А. Березина, А. Н. Орлова, Ю. А. Половицкая, К. А. Быков, О. М. Жданова // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : сб. тр. междунар. интернет-конф. – Орел, 2011. – С. 459–461.

32. Оптимизация готовой мучной смеси для производства ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / Н. А. Березина, О. А. Жарковская, А. А. Стельмашук, О. Н. Восковская, И. В. Губина // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : сб. тр. междунар. интернет-конф. – Орел, 2011. – С. 449–454.

33. Оптимизация готовой мучной смеси для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с молочными добавками / Н. А. Березина, О. Н. Колчева, О. Н. Восковская, И. А. Губина // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : сб. тр. междунар. интернет-конф. – Орел, 2011. – С. 455–458.

34. Влияние кукурузной мезги на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки / Н. А. Березина // Хлебопродукты. – 2011. – № 10. – С. 44–45.

35. Оптимизация состава мучной смеси с использованием рисовой муки для заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / Н. А. Березина, С. Я. Корячкина // Хлебопечение России. – 2011. – № 6. – С. 30–32.

36. Разработка состава мучной смеси для заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / Н. А. Березина // Хлебопродукты. – 2011. – № 6. – С. 46–47.

37. Рисовая мука в производстве заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / Н. А. Березина, С. Я. Корячкина // Хлебопечение России. – 2011. – № 4. – С. 18–19.

38. Сахаросодержащая паста из картофеля / Н. А. Березина, С. Я. Корячкина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 10. – С. 56–58.

2012

39. Использование вторичного сырья в технологии хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки / Н. А. Березина, Н. В. Мазалова // Современное хлебопечение – 2012 : материалы пятого междунар. хлебопек. форума в рамках дел. прогр. 18-й междунар. выст. – Москва, 2012. – С. 254–257.

40. Оценка качества готовых мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной биологической ценности / Н. А. Березина, А. М. Орлова, О. В. Жданова, Н. В. Мазалова, И. Е. Чуев // Направления развития технологии, организации и гигиены питания в современных условиях : материалы II междунар. науч.-практ. конф. – Орел, 2012. – С. 201–205.

41. Использование гречневой муки при производстве заварных хлебобулочных изделий / Н. А. Березина // Хлебопродукты. – 2012. – № 1. – С. 52–53.

42. Моделирование состава готовой мучной смеси для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий /

Н. Березина, И. Губина // Хлебопродукты. – 2012. – № 2. – С. 60–62.

43. Моделирование состава готовых мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий методом симплекс-решетчатого планирования / Н. А. Березина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2012. – № 2 (13). – С. 18–23.

44. Применение ячменной муки для повышения качества ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / Н. А. Березина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2012. – № 1 (12). – С. 57–61.

2013

45. Исследование влияния сушки на качество гидролизата картофеля / Н. А. Березина, А. М. Орлова // Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России : материалы III междунар. науч.-практ. интернет-конф. – Орел, 2013. – С. 55–57.

46. Исследование технологических и функциональных свойств жома сахарной свеклы и пшеницы / Н. В. Мазалова, Н. А. Березина, Ю. В. Половицкая // Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем : материалы междунар. науч.-техн. интернет-конф. – Орел, 2013. – С. 267–271.

47. Моделирование готовых мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий сбалансированного минерального состава / И. В. Тимохина, Н. А. Березина // Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем. : материалы междунар. науч.-техн. интернет-конф. – Орел, 2013. – С. 262–264.

48. Оптимизация состава мучных смесей и ускоренного способа тестоприготовления ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с сухой молочной сывороткой / А. С. Хомяков, Н. А. Березина, Е. О. Семьешкина, М. Н. Немцова, Б. И. Чуев // Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем : материалы междунар. науч.-техн. интернет-конф. – Орел, 2013. – С. 208–210.

49. Оптимизация ускоренного способа тестоприготовления ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / А. С. Хомяков, Н. А. Березина // Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем. : материалы междунар. науч.-техн. интернет-конф. – Орел, 2013. – С. 206–208.

50. Оптимизация ферментативного гидролиза крахмалсодержащего сырья с целью получения сахаросодержащего продукта / А. М. Орлова, Н. А. Березина // Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем : материалы междунар. науч.-техн. интернет-конф. – Орел, 2013. – С. 201–204.

51. Исследование влияния нетрадиционного сырья в составе мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / Н. А. Березина, С. Я. Корячкина, Н. В. Зайцев, А. С. Хомяков // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2013. – № 1 (18). – С. 7–14.

52. Моделирование состава мучной смеси для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / Н. А. Березина, С. Я. Корячкина, А. М. Орлова // Хлебопродукты. – 2013. – № 7. – С. 41–45.

53. Моделирование состава мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий, обогащенных пищевыми волокнами // Н. В. Мазалова, Н. А. Березина, Т. Н. Егорочкина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2013. – № 1 (18). – С. 30–37.

54. Оптимизация способа получения сахаросодержащего сырья из картофеля // Н. А. Березина, А. М. Орлова, И. В. Матвеева // Процессы и аппараты пищевых производств. – 2013. – № 3. – С. 7.

55. Применение сахаросодержащего сырья из картофеля в производстве хлебобулочных изделий / Н. А. Березина, С. Я. Корячкина, А. М. Орлова // Хлебобулочные продукты. – 2013. – № 6. – С. 42–43.

2014

56. Влияние добавления сахаросодержащего порошка взамен сахара-песка и рафинадной патоки на качество ржано-пшеничного хлеба / Н. А. Березина, А. М. Орлова // Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений : материалы IV междунар. науч.-техн. конф. – Воронеж, 2014. – С. 93–96.

57. Исследование влияния пищевых волокон сахарной свеклы на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки / Н. А. Березина, А. В. Тарасова // Здоровье человека и экологически чистые продукты питания : материалы всерос. науч.-практ. конф. – Орел, 2014. – С. 157–162.

58. Исследование функционально-технологических свойств мучных смесей с пищевыми волокнами сахарной свеклы / Н. А. Березина, Н. А. Колесникова // Здоровье человека и экологически чистые продукты питания : материалы всерос. науч.-практ. конф. – Орел, 2014. – С. 152–156.

59. Пищевые волокна из вторичного сырья / Н. В. Мазалова, Н. А. Березина // Технология и продукты здорового питания : материалы VIII междунар. науч.-практ. конф. – Саратов, 2014. – С. 215–218.

60. Свойства пищевых волокон из вторичного сырья свеклосахарного и крахмального производства / Н. А. Березина, Н. В. Мазалова // Техника и технологии продуктов питания: наука, образование, достижения, инновации : материалы междунар. науч.-практ. конф. – Улан-Удэ, 2014. – С. 105–110.

61. Ускоренный способ производства хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки / А. С. Хомяков, Н. А. Березина // Техника и технологии продуктов питания: наука, образование, достижения, инновации : материалы междунар. науч.-практ. конф. – Улан-Удэ, 2014. – С. 373–376.

62. Химический состав и энергетическая ценность ржано-пшеничного хлеба с применением мучных смесей с сахаросодержащим порошком из картофеля / Н. А. Березина, А. М. Орлова // Технология и продукты здорового питания : материалы VIII междунар. науч.-практ. конф. – Саратов, 2014. – С. 36–38.

63. Исследование влияния способов приготовления на качество заварных хлебобулочных изделий

из мучных смесей / Н. А. Березина, Я. В. Борисенко, Е. С. Курзюкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 1 (24). – С. 3–12.

2015

64. Исследование влияния пищевых волокон на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки / Н. А. Березина, А. В. Тарасова Н. В. Мазалова // Современное хлебопекарное производство: перспективы развития : сб. науч. тр. XVI всерос. заочной науч.-практ. конф. – Ставрополь, 2015. – С. 41–46.

65. Моделирование состава многокомпонентных смесей повышенной биологической ценности для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий на основе разработки и использования автоматизированной системы научных исследований / А. В. Артемов, Н. А. Березина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 3 (32). – С. 8–4.

66. Мучная смесь для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с сахаросодержащим порошком из картофеля / Н. А. Березина, А. М. Орлова // Хлебопродукты. – 2015. – № 9. – С. 60–62.

67. Обогащенный сахаросодержащий порошок из картофеля / А. М. Орлова, Н. А. Березина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 2 (31). – С. 12–15.

2016

68. Влияния брусничного и клюквенного порошков на число падения и газообразующую способность смеси

ржаной и пшеничной муки / А. С. Хомяков, Д. Ю. Слащева, О. Д. Сас, А. В. Долгополова, Н. А. Березина // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : сб. тр. VI междунар. интернет-конф. – Орел, 2016. – С. 152–153.

69. Порошок пищевой свекловичный «Сахарные волокна» – добавка для производства обогащенных продуктов питания / Н. А. Березина, Н. А. Колесникова, О. Д. Сас, А. В. Долгополова // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : сб. тр. VI междунар. интернет-конф. – Орел, 2016. – С. 149–151.

70. Разработка комплексных композитных смесей – белоксодержащих обогатителей / Н. А. Березина, А. В. Артемов, И. В. Чуев // Современное хлебопечкарное производство: перспективы развития : материалы XVII всерос. заоч. науч.-практ. конф. – Екатеринбург, 2016. – С. 143–147.

71. Исследование влияния моделирования поликомпонентных мучных смесей с заданными показателями пищевой адекватности на качество ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / Н. А. Березина, А. В. Артемов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 6 (41). – С. 3–10.

72. Моделирование состава поликомпонентных мучных смесей с заданными показателями пищевой адекватности / Н. А. Березина, А. В. Артемов, И. В. Чуев // Научный журнал НИУ ИТМО. Сер.: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2016. – № 3. – С. 17–23.

2017

73. Влияние соевой окары на технологические свойства пшеничной и ржаной муки / Н. А. Березина,

Л. Н. Самофалова, М. Н. Шведова, И. Р. Титов // Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России : материалы V междунар. науч.-практ. интернет-конф. – Орел, 2017. – С. 28–31.

74. Исследование влияния способа приготовления хлебобулочных изделий из готовой мучной смеси / Н. А. Березина, А. С. Хомяков, О. Д. Сас, М. Н. Шведова // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : сб. тр. V междунар. студ. интернет-конф. – Орел, 2017. – С. 97–99.

75. Качество ржано-пшеничного хлеба с сахаросодержащими продуктами из картофеля / А. М. Орлова, А. О. Селехова, Н. А. Березина // Наука – главный фактор инновационного прорыва в пищевой промышленности : материалы юбилей. форума, посвящ. 85-летию со дня основания ФГАНУ «Науч.-исслед. ин-т хлебопек. пром-сти». – Москва, 2017. – С. 149–152.

76. Соевая окара – пищевой ингредиент для функциональных продуктов питания / Н. А. Березина, Л. Н. Самофалова, М. Н. Шведова, И. Н. Красников // Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России : сб. материалов V междунар. науч.-практ. интернет-конф. – Орел, 2017. – С. 22–27.

77. Способы улучшения качества и повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий / А. М. Орлова, Н. А. Березина, А. О. Щербатова // Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России : материалы V междунар. науч.-практ. интернет-конф. – Орел, 2017. – С. 34–39.

78. Технологические решения по применению зерна полбы для производства зернового хлеба / Е. В. Хмелева,

Н. А. Березина, В. Ю. Жуков // Хлебопродукты. – 2017. – № 5. – С. 50–55.

**79. The Use of a Simplex Method with an Artificial basis
The Use of a Simplex Method with an Artificial basis in
Modeling of Flour Mixtures for Bakery Products / N. A. Be-
rezina, A. V. Artemov, I. A. Nikitin, I. V. Zavalishin, A. N.
Ryazanov // International Journal of Advanced Computer Sci-
ence and Applications. – 2017. – Vol. 8. – № 12. – P. 338–344.**

2018

**80. Инновационные подходы в переработке райони-
рованных сортов сои в Орловской области / Л. Н. Само-
фалова, О. В. Сафронова, Н. А. Березина // Производство
и переработка сельскохозяйственной продукции: ме-
неджмент качества и безопасности : материалы меж-
дунар. науч.-практ. конф., посвящ. 25-летию фак.
технологии и товароведения Воронеж. гос. аграр. ун-та им.
императора Петра I. – Воронеж, 2018. – С. 86–89.**

**81. Исследование влияния соевой окары на каче-
ство кренделя Выборгского / Н. А. Березина, Л. А. Само-
фалова, М. Н. Шведова, И. С. Мулюкина // Региональный
рынок потребительских товаров: перспективы развития,
качество и безопасность товаров, особенности подготов-
ки кадров в условиях развивающихся IT-технологий :
материалы VII междунар. науч.-практ. конф. – Тюмень,
2018. – С. 215–219.**

**82. Особенности реализации многоуровневого профессио-
нального образования по направлению «Технология хле-
ба, кондитерских и макаронных изделий» / Н. А. Березина,**

Е. В. Демина, О. Н. Ветрова // Высшее техническое образование: проблемы и пути развития : материалы IX междунар. науч.-метод. конф. – Минск, 2018. – С. 47–49.

83. Применение соевых продуктов в качестве рецептурного компонента пищевых продуктов / Н. А. Березина, О. Д. Сас, М. Н. Шведова, И. С. Мулюкина, О. В. Клименкова // Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания : сб. тр. науч.-техн. конф. – Оренбург, 2018. – С. 11–12.

84. Производство пищевых продуктов из растительного сырья длительного хранения / А. М. Орлова, Н. А. Березина // Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания (электронный ресурс) : материалы I нац. науч.-техн. конф. с междунар. участием. – Рыбное, 2018. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

85. Разработка композиции овощных порошков для обогащения мучных изделий / Н. А. Березина, Е. Г. Кабанова, И. С. Мулюкина, О. В. Клименкова // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : материалы VII междунар. студ. интернет-конф. – Орел, 2018. – С. 418–421.

86. Влияние белоксодержащих добавок на качество и биологическую ценность макаронных изделий / Г. А. Осипова, Н. А. Березина, Т. В. Серегина, А. Е. Жугина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2018. – № 5–6 (365–366). – С. 34–39.

87. Особенности влияния ультразвука на микробиологическую ферментацию / Н. А. Березина, А. С. Комоликов, Т. В. Галаган, Г. А. Осипова, В. А. Гаврилина, И. А. Никитин // Научный журнал НИУ ИТМО. Сер.:

Процессы и аппараты пищевых производств. – 2018. – № 3. – С. 35–41.

88. Сахаросодержащие продукты из картофеля – новый сырьевой компонент для безопасных продуктов питания / А. М Орлова, Н. А. Березина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2018. – № 1 (48). – С. 24–28.

89. Использование микроводоросли спирулина в технологии зернового хлеба / Е. В. Хмельёва, Н. А. Березина, В. В. Румянцева, Г. А. Осипова // Хлебопродукты. – 2018. – № 8. – С. 50–53.

90. Research of Effect of Protein-Containing Additives on Pasta Quality and Biological Value / G. A. Osipova, N. A. Berезина, T. V. Seregina, E. V. Khmeleva, I. A. Nikitin, I. V. Zavalishin // Advances in Engineering Research. – Irkutsk, 2018. – P. 262–268.

2019

91. Влияние состава мучной поликомпозитной смеси на свойства полуфабрикатов и качество хлеба из ржано-пшеничной муки / Н. А. Березина, А. В. Микаелян, Т. О. Куницына, О. В. Клименкова // Приоритетные направления развития садоводства (I Потаповские чтения) : материалы нац. науч.-практ. конф., посв. 85-й годовщине со дня рождения проф., д-ра сельскохозяйств. наук, лауреата Гос. премии Потапова В. А. – Мичуринск, 2019. – С. 290–292.

92. Исследование влияния ультразвуковой обработки теста на качество хлеба / А. С. Комоликов, Н. А. Березина // Пищевые технологии будущего: инновационные идеи, научный поиск, креативные решения : материалы

науч.-практ. молодеж. конф., посвящ. памяти Р. Д. Поландовой. – Москва, 2019. – С. 221–229.

93. Оптимизация хлебопекарной смеси / Н. А. Березина, Т. О. Куницына, А. В. Микаелян // Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг : материалы междунар. науч.-практ. конф., посвящ. 100-летию Орл. гос. ун-та им. И. С. Тургенева. – Орел, 2019. – С. 171–175.

94. Оптимизация ускоренного способа производства ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / Н. А. Березина, А. С. Комоликов, А. В. Микаелян, М. Н. Шведова, О. В. Клименкова // Наука и практика – 2019 : материалы междисциплин. науч. конф. – Астрахань, 2019. – С. 68.

95. Автоматизированное проектирование мучной смеси для хлеба / Н. А. Березина, И. А. Никитин, А. В. Артемов // Хлебопечение России. – 2019. – № 3. – С. 11–15.

96. Безотходная переработка сои: использование соевой окары в макаронном производстве / Г. А. Осипова, Л. А. Самофалова, Н. А. Березина, Т. В. Серегина // Зернобобовые и крупяные культуры. – 2019. – № 1 (29). – С. 56–62.

97. Разработка алгоритма автоматизированного расчета оптимизации аминокислотного состава белка мучной смеси для хлебобулочных изделий / Н. А. Березина, А. В. Артемов, И. А. Никитин, Н. Г. Иванова. – Cloud of Science. – 2019. – Vol. 6. – № 4. – P. 62–64.

98. Разработка хлебобулочных изделий на основе мучных композитных смесей для геродиетического питания с учетом предрасположенности к нарушениям костного метаболизма / И. А. Никитин, М. А. Никитина, Н. Г. Иванова, Н. А. Березина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. – № 1 (54). – С. 34–43.

99. Функциональные свойства хлеба с использованием поликомпозитных смесей и его влияние на показатели качества жизни и биохимический статус добровольцев / Н. А. Березина, Л. А. Сысоева, В. Н. Масалов, С. Н. Крестова // Здоровье населения и среда обитания. – 2019. – № 9 (318). – С. 44–50.

100. The Method of Computer-Aided Design of a Bread Composition with Regard to Biomedical Requirements / N. A. Berezina, A. V. Artemov, I. A. Nikitin, A. A. Budnik // International Journal of Advanced Computer Science and Applications. – 2019. – Vol. 10. – № 5. – P. 137–143.

2020

101. Оптимизация состава поликомпонентных мучных смесей / Н. А. Березина, Т. О. Куницына, О. В. Клименкова // Пищевые технологии будущего: инновационные идеи, научный поиск, креативные решения.: сб. материалов науч.-практ. молодеж. конф., посвящ. памяти Р. Д. Поландовой. – Москва, 2020. – С. 84–87.

102. Перспективы использования растительного белка для создания мясоимитирующего продукта / В. А. Изотова, Н. А. Березина // Безопасность и

качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия : сб. ст. всерос. науч.-практ. конф. – Москва, 2020. – С. 247–251.

103. Применение программного средства для оптимизации состава поликомпонентной мучной смеси / Н. А. Березина, А. В. Артемов // Управление качеством в образовании и промышленности : материалы всерос. науч.-техн. конф. – Ставрополь, 2020. – С. 60–66.

104. Применение соевой окары для функциональных продуктов питания / Т. О. Куницына, Н. А. Березина, Л. А. Самофалова // Новые концептуальные подходы к решению глобальной проблемы обеспечения продовольственной безопасности в современных условиях : материалы VII междунар. науч.-практ. конф. – Курск, 2020. – С. 222–226.

105. Технологические характеристики муки из крупяных культур для производства заварок для хлебопечения / Н. А. Березина, М. Н. Шведова, А. С. Комоликов // Пищевые технологии будущего: инновационные идеи, научный поиск, креативные решения : материалы науч.-практ. молодеж. конф., посвящ. памяти Р. Д. Поландовой. – Москва, 2020. – С. 228–235.

106. Влияние РН среды при замачивании на показатели энергии и способности прорастания зерна пшеницы / И. К. Сатцаева, С. А. Сароянц, Н. А. Березина, Е. В. Хмелева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – № 6 (65). – С. 27–29.

107. Использование заварки из муки крупяных культур в хлебопечении / Н. А. Березина, И. А. Никитин, Е. В. Хмелёва, М. Н. Шведова, Т. О. Куницына // Хлебопродукты. – 2020. – № 8. – С. 49–53.

108. Использование нетрадиционного сырья в технологии кекса для беременных женщин / Н. Г. Иванова, И. А. Никитин, С. Н. Тефилова, М. В. Клоконос, Н. А. Березина // Хлебопродукты. – 2020. – № 12. – С. 36–39.

109. Оптимизация состава поликомпонентных мучных смесей для хлебобулочных изделий функционального назначения / Н. А. Березина, А. В. Артемов, И. А. Никитин // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – № 4 (63). – С. 48–53.

110. Разработка ржано-пшеничных хлебобулочных изделий из мучных поликомпонентных смесей для функционального и диетического питания / Н. А. Березина, А. В. Артемов, И. А. Никитин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – № 5–6 (377). – С. 29–34.

111. Разработка технологии пахлавыв пониженной сахароемкости для персонализированного питания / И. А. Никитин, М. В. Клоконос, Н. Г. Иванова, Н. А. Березина, М. Е. Авакян, Д. Ш. Мирсаитова // Хлебопродукты. – 2020. – № 6. – С. 33–37.

112. Integral Bio Testing for the Risk Assessment of Crop Production in a Region of Russia with an Uncertain Ecological Well-being / V. P. Karagodin, I. B. Leonova, O. V. Yurina, N. A. Berezina, I. A. Nikitin // International Journal of Pharmaceutical Research and Allied Sciences. – 2020. – Vol. 9. – № 2. – P. 203–209.

113. Features of technological characteristics of cereal and pseudocereal flour / N. A. Berezina, I. A. Nikitin, E. V. Khmeleva, N. V. Glebova, N. A. Makarova // BIO Web of Conferences. International Scientific-Practical Conference «Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources». – (FIES 2019). – Kazan, 2020. – P. 00121.

2021

114. Вибрация и особенности ее применения в пищевой промышленности / А. С. Комоликов, Н. А. Березина, Е. В. Мищенко // Ресурсосберегающие технологии при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции : материалы XV всерос. науч.-практ. семинара (с междунар. участием). – Орел, 2021. – С. 31–36.

115. Ультразвук и особенности его применения в пищевой промышленности // А. С. Комоликов, Н. А. Березина, Т. В. Галаган // Наука без границ и языковых барьеров : материалы междунар. науч.-практ. конф. – Орел, 2021. – С. 223–227.

116. Состояние зернового хозяйства России, роль зерновых в кормлении сельскохозяйственных животных и питании человека / Масалов В. Н., Березина Н. А., Червонова И. В. // Вестник аграрной науки. – 2021. – № 2 (89). – С. 3–15.

117. Технология пастилы с использованием овощного пюре / Н. Г. Иванова, И. А. Никитин, Н. А. Березина, О. А. Орловцева, Г. В. Поснова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. – № 3 (68). – С. 51–56.

Учебно-методические работы

118. Биотехнологические основы хлебопекарного производства : учеб.-метод. пособие для вузов / С. Я. Корячкина, Н. А. Березина. – Орел : Орел ГТУ, 2007 – 58 с.

119. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий / С. Я. Корячкина, Н. В. Лабутина, Н. А. Березина, Е. В. Хмелева : учеб. пособие для студентов вузов. – Москва, 2012. – 496 с.

120. Контроль хлебопекарного производства : учеб. пособие для вузов / С. Я. Корячкина, Н. В. Лабутина, Н. А. Березина, Е. В. Хмелева. – Орел : Орел ГТУ, 2010. – 705 с.

121. Математическое моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов : метод. указ. по выполнению лаб. работ / Н. А. Березина. – Орел : ФГОУ ВПО Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс, 2013. – 99 с.

122. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы исследования свойств растительного сырья : учеб.-метод. пособие для высшего профессионального образования / С. Я. Корячкина, Н. А. Березина, Е. В. Хмелёва. – Орел : ФГОУ ВПО Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс, 2011. – 297 с.

123. Методы исследования качества хлебобулочных изделий : учеб.-метод. пособие для вузов / С. Я. Корячкина, Н. А. Березина, Е. В. Хмелева. – Орел : Орел ГТУ, 2010. – 166 с.

124. Методы исследования свойств полуфабрикатов хлебопекарного производства / С. Я. Корячкина, Н. А. Березина, Е. В. Хмелева. – Орел : ФГОУ ВПО Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс, 2011. – 49 с.

125. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы исследования свойств полуфабрикатов хлебопекарного производства : учеб.-метод. пособие для высш. проф. образования / С. Я. Корячкина, Н. А. Березина, Е. В. Хмелева. – Орел : ФГОУ ВПО Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс, 2011. – 48 с.

126. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы исследования свойств растительного сырья: учеб.-метод. пособие для высш. проф. образования / С. Я. Корячкина, Н. А. Березина, Е. В. Хмелева. – Орел : ФГОУ ВПО Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс, 2011. – 297 с.

127. Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и макаронных изделий : учеб. пособие для высш. проф. образования / Г. А. Осипова, С. Я. Корячкина, Н. А. Березина. – Орел : ФГБОУ ВПО Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс. – Ч. 1. – 2014. – 122 с.

128. Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и макаронных изделий : учеб. пособие для высш. проф. образования / Г. А. Осипова, С. Я. Корячкина, Н. А. Березина. – Орел : ФГБОУ ВПО Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс. – Ч. 2. – 2015. – 116 с.

129. Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и макаронных изделий : учеб. пособие для высш. проф. образования / Г. А. Осипова, С. Я. Корякина, Н. А. Березина. – Орел : ОГУ им. И. С. Тургенева. – 2016. – Ч. 3. – 81 с. : ил.

130. Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов : метод. указ. по выполнению лаб. работ / Н. А. Березина. – Орел : ФГБОУ ВПО Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс, 2014. – 121 с.

131. Поточно-механизированные линии пищевых производств : метод. указ. по проведению практических занятий / Н. А. Березина. – Орел : ОрелГТУ, 2010. – 66 с.

132. Проектирование предприятий отраслей : сб. задач по технологии производства хлебобулочных изделий : учеб. пособие для высш. проф. образования / Н. А. Березина, С. Я. Корякина. – Орел : ФГБОУ ВПО Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс, 2012. – 177 с. : ил.

133. Проектирование предприятий хлебопекарной отрасли : метод. указ. для практич. занятий и самостоят. работы студентов / Н. А. Березина. – Орел : ОрелГТУ, 2008. – 113 с.

134. Строительство и ремонт зданий и сооружений : метод. указ. по проведению практ. занятий / Н. А. Березина. – Орел : ОрелГТУ, 2010. – 46 с.

135. Строительство и ремонт зданий и сооружений : метод. указ. по самостоят. работе студ. / Н. А. Березина. – Орел : ОрелГТУ, 2010. – 19 с.

136. Технология хлебобулочных изделий : учеб.-метод. пособие / Н. А. Березина, С. Я. Корячкина, Е. В. Хмелева. – Орел : ОГУ им. И. С. Тургенева, 2021. – 112 с.

137. Технохимический контроль хлебопекарного производства : учеб.-метод. пособие / С. Я. Корячкина, Н. А. Березина. – Орел : ОрелГТУ, 2006. – 111 с.

138. Фальсификация пищевых продуктов и методы ее обнаружения : метод. указ. по вып. лаб. работ / С. Я. Корячкина, Л. В. Черепнина, Н. А. Березина. – Орел : ФГБОУ ВПО Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс, 2011. – 46 с.

Алфавитный указатель работ

Автоматизированное проектирование мучной смеси для хлеба – 95

Безотходная переработка сои: использование соевой окары в макаронном производстве – 96

Биотехнологические основы хлебопекарного производства – 118.

Вибрация и особенности ее применения в пищевой промышленности – 114

Влияние белоксодержащих добавок на качество и биологическую ценность макаронных изделий – 86

Влияния брусничного и клюквенного порошков на число падения и газообразующую способность смеси ржаной и пшеничной муки – 68

Моделирование состава поликомпонентных мучных смесей с заданными показателями пищевой адекватности – 72

Влияние добавления сахаросодержащего порошка взамен сахара-песка и рафинадной патоки на качество ржанопшеничного хлеба – 56

Влияние кукурузной мезги на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки – 33

Влияние pH среды при замачивании на показатели энергии и способности прорастания зерна пшеницы – 106

Влияние соевой окары на технологические свойства пшеничной и ржаной муки – 73

Влияние состава мучной поликомпонентной смеси на свойства полуфабрикатов и качество хлеба из ржано-пшеничной муки – 91

Инновационные подходы в переработке районированных сортов сои в Орловской области – 80

Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий – 18

Использование вторичного сырья в технологии хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки – 39

Использование гречневой муки при производстве заварных хлебобулочных изделий – 41

Использование заварки из муки крупяных культур в хлебопечении – 107

Использование микроводоросли спирулина в технологии зернового хлеба – 89

Использование нетрадиционного сырья в технологии кекса для беременных женщин – 108

Использование нетрадиционной муки при производстве ржано-пшеничных хлебобулочных изделий – 28

Использование сахаросодержащей пасты из картофеля в технологии хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки – 26

Использование сахаросодержащей пасты из картофеля в технологии хлебобулочных изделий – 27

Исследование влияния кукурузной мезги на технологический процесс и качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки – 28

Исследование влияния моделирования поликомпонентных мучных смесей с заданными показателями пищевой адекватности на качество ржано-пшеничных хлебобулочных изделий – 71

Исследование влияния нетрадиционного сырья в составе мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий – 51

Исследование влияния пищевых волокон на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки – 64

Исследование влияния пищевых волокон сахарной свеклы на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки – 57

Исследование влияния пшеничной муки на качество заварных хлебобулочных изделий – 29

Исследование влияния соевой окары на качество кренделя Выборгского – 81

Исследование влияния способа приготовления хлебобулочных изделий из готовой мучной смеси – 74

Исследование влияния способов приготовления на качество заварных хлебобулочных изделий из мучных смесей – 63

Исследование влияния сушки на качество гидролизата картофеля – 45

Исследование влияния ультразвуковой обработки теста на качество хлеба – 92

Исследование влияния физически обработанной воды на хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки – 30

Исследование технологических и функциональных свойств жома сахарной свеклы и пшеницы – 46

Исследование функционально-технологических свойств мучных смесей с пищевыми волокнами сахарной свеклы – 58

Качество ржано-пшеничного хлеба с сахаросодержащими продуктами из картофеля – 75

Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий – 119

Контроль хлебопекарного производства – 120

Математическое моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов – 121

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы исследования свойств растительного сырья – 122

Методы исследования качества хлебобулочных изделий – 123

Методы исследования свойств полуфабрикатов хлебопекарного производства – 124

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы исследования свойств полуфабрикатов хлебопекарного производства – 125

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы исследования свойств растительного сырья – 126

Методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и макаронных изделий – 127, 128, 129

Моделирование готовых мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий сбалансированного минерального состава – 47

Моделирование кислотности мучной смеси для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий – 31

Моделирование состава готовой мучной смеси для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий – 42

Моделирование состава готовых мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий методом симплекс-решетчатого планирования – 43

Моделирование состава многокомпонентных смесей повышенной биологической ценности для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий на основе разработки и использования автоматизированной системы научных исследований – 65

Моделирование состава мучной смеси для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий – 52

Моделирование состава мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий, обогащенных пищевыми волокнами – 53

Моделирование состава поликомпонентных мучных смесей с заданными показателями пищевой адекватности – 72

Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов – 130

Мучная смесь для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с сахаросодержащим порошком из картофеля – 66

Научно-практические основы создания поликомпозиционных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности Разработка технологии и исследование качества хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением сахара-содержащих паст из картофеля и сахарной свеклы. Автореф. дис. – 25

Научно-практические основы создания поликомпозиционных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности. Разработка технологии и исследование качества хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением сахара-содержащих паст из картофеля и сахарной свеклы. Дис. – 24

Обогащенный сахаросодержащий порошок из картофеля – 67

Оптимизация готовой мучной смеси для производства ржано-пшеничных хлебобулочных изделий – 32

Оптимизация готовой мучной смеси для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с молочными добавками – 33

Оптимизация состава мучной смеси с использованием рисовой муки для заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий – 35

Оптимизация состава мучных смесей и ускоренного способа тестоприготовления ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с сухой молочной сывороткой – 48

Оптимизация состава поликомпонентных мучных смесей – 101

Оптимизация состава поликомпонентных мучных смесей для хлебобулочных изделий функционального назначения – 109

Оптимизация способа получения сахаросодержащего сырья из картофеля – 54

Оптимизация ускоренного способа производства ржано-пшеничных хлебобулочных изделий – 94

Оптимизация ускоренного способа тестоприготовления ржано-пшеничных хлебобулочных изделий – 49

Оптимизация ферментативного гидролиза крахмалсодержащего сырья с целью получения сахаросодержащего продукта – 50

Оптимизация хлебопекарной смеси – 93

Особенности влияния ультразвука на микробиологическую ферментацию – 87

Особенности реализации многоуровневого профессионального образования по направлению «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» – 82

Оценка качества готовых мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной биологической ценности – 40

Перспективы использования растительного белка для создания мясоимитирующего продукта – 102

Пищевые волокна из вторичного сырья – 59

Порошок пищевой свекловичный «Сахарные волокна» – добавка для производства обогащенных продуктов питания – 69

Поточно-механизированные линии пищевых производств – 131

Применение муки крупяных культур при производстве заварных хлебобулочных изделий – 19

Применение программного средства для оптимизации состава поликомпонентной мучной смеси – 103

Применение сахаросодержащего сырья из картофеля в производстве хлебобулочных изделий – 55

Применение соевой окары для функциональных продуктов питания – 104

Применение соевых продуктов в качестве рецептурного компонента пищевых продуктов – 83

Применение ячменной муки для повышения качества ржано-пшеничных хлебобулочных изделий – 44

Проектирование предприятий хлебопекарной отрасли – 133

Проектирование предприятий отраслей – 132

Производство пищевых продуктов из растительного сырья длительного хранения – 84

Разработка алгоритма автоматизированного расчета оптимизации аминокислотного состава белка мучной смеси для хлебобулочных изделий – 97

Разработка комплексных композитных смесей – белоксо-держущих обогатителей – 70

Разработка композиции овощных порошков для обогащения мучных изделий – 85

Разработка ржано-пшеничных хлебобулочных изделий из мучных поликомпонентных смесей для функционального и диетического питания – 110

Разработка состава мучной смеси для заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий – 36

Разработка технологии и исследование качества хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением сахаросодержащих паст из картофеля и сахарной свеклы. Автореферат диссертации – 23

Разработка технологии и исследование качества хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением сахаросодержащих паст из картофеля и сахарной свеклы. Диссертация – 22

Разработка технологии пахлавыв пониженной сахароемкости для персонализированного питания – 111

Разработка хлебобулочных изделий на основе мучных композитных смесей для геродиетического питания с учетом предрасположенности к нарушениям костного метаболизма – 98

Расширение ассортимента и повышение качества ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с сахаросодержащими добавками – 20

Рисовая мука в производстве заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий – 37

Сахаросодержащая паста из картофеля – 38

Сахаросодержащие продукты из картофеля – новый сырьевой компонент для безопасных продуктов питания – 88

Свойства пищевых волокон из вторичного сырья свеклосахарного и крахмального производства – 60

Совершенствование технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения – 21

Соевая окара – пищевой ингредиент для функциональных продуктов питания – 76

Состав для производства ржано-пшеничных хлебобулочных изделий – 13*

Состав для производства хлебобулочных изделий – 14*

Состав для производства хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки – 12*

Состав заварки для производства хлебобулочных изделий – 11*

Состав теста для производства бисквитного полуфабриката – 5*

Состояние зернового хозяйства России, роль зерновых в кормлении сельскохозяйственных животных и питании человека – 116

Способ получения экструдированных волокон – 15*

Способ производства заварных хлебобулочных изделий – 6*

Способ производства зернового хлеба – 7*, 8*, 17*

Способ производства песочного полуфабриката – 4*

Способ производства ржано-пшеничного хлеба – 2*

Способ производства хлеба с добавлением сахаросодержащего порошка из картофеля – 16*

Способ производства хлеба из ржаной и пшеничной муки – 1*, 3*

Способ производства хлеба из смеси муки ржаной и пшеничной – 9*, 10

Способы улучшения качества и повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий – 77

Строительство и ремонт зданий и сооружений – 134, 135

Технологические решения по применению зерна полбы для производства зернового хлеба – 78

Технологические характеристики муки из крупяных культур для производства заварок для хлебопечения – 105

Технология пастилы с использованием овощного пюре – 117

Технология хлебобулочных изделий – 136

Технохимический контроль хлебопекарного производства – 137

Ультразвук и особенности его применения в пищевой промышленности – 115

Ускоренный способ производства хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки – 61

Фальсификация пищевых продуктов и методы ее обнаружения – 138

Функциональные свойства хлеба с использованием поликомпонентных смесей и его влияние на показатели качества жизни и биохимический статус добровольцев – 99

Химический состав и энергетическая ценность ржано-пшеничного хлеба с применением мучных смесей с сахаросодержащим порошком из картофеля – 62

Integral Bio Testing for the Risk Assessment of Crop Production in a Region of Russia with an Uncertain Ecological Well-being – 112

Research of Effect of Protein-Containing Additives on Pasta Quality and Biological Value – 90

The Use of a Simplex Method with an Artificial basis The Use of a Simplex Method with an Artificial basis in Modeling of Flour Mixtures for Bakery Products – 79

The Method of Computer-Aided Design of a Bread Composition with Regard to Biomedical Requirements – 100

Features of technological characteristics of cereal and pseudo-cereal flour – 113

Указатель соавторов

Авакян М. Е. – 111

Артемов А. В. – 65, 69, 70, 71, 72, 79, 95, 97, 100, 103, 109, 110

Бобров А. В. – 30

Борисенко Я. В. – 63

Будник А. А. – 100

Быков К. А. – 31

Будник А. А. – 100

Ветрова О. Н. – 82

Восковская О. Н. – 32, 33, 86

Гаврилина В. А. – 87, 95

Галаган Т. В. – 87, 115

Глебова Н. В. – 113

Губина И. А. – 32, 33, 42

Гонтовая Н. Н. – 21

Гончаров Ю. В. – 18

Демина Е. В. – 82

Долгополова А. В. – 68, 69

Егорочкина Т. Н. – 53
Жарковская О. А. – 32
Жданова О. В. – 7*, 31, 40
Жугина А. Е. – 86
Жуков В. Ю. – 78
Завалишин И. В. – 79, 90
Зайцев Н. В. – 48
Иванова Н. Г. – 97, 98, 108, 111, 117
Изотова В. А. – 103
Кабанова Е. Г. – 85
Khmeleva E. V. – 89, 113
Калиничева Т. С. – 21
Карагодин В. Р. – 112
Клименкова О. В. – 83, 85, 91, 94, 101
Клоконос М. В. – 108, 111
Ковалева А. В. – 21
Колесникова Н. А. – 58, 69
Колчева О. Н. – 33

Комоликов А. С. – 86, 92, 94, 105, 114, 115

Корячкина С. Я. – 2*, 3*, 4*, 5*, 18, 19, 21, 26, 27, 35, 38, 51, 52, 55, 118, 119, 120, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 136, 137, 138

Красников И. Н. – 76

Крестова С. Н. – 99

Кузнецова Е. А. – 18

Куницына Т. О. – 91, 93, 101, 104, 107

Курзюкова Е. С. – 63

Лабутина Н. В. – 119, 120

Леонова И. В. – 112

Мазалова Н. А. – 7*, 38, 39, 45, 52

Мазалова Н. В. – 39, 40, 46, 53, 59, 60, 64

Макарова Н. А. – 113

Масалов В. Н. – 99, 116

Матвеева И. В. – 54

Микаелян А. В. – 91, 93, 94

Мирсаитова Д. Ш. – 111, 112

Мищенко Е. В. – 114

Мулюкина И. С. – 81, 83, 85

Немцова М. Н. – 48

Никитин И. А. – 79, 87, 90, 95, 97, 98, 100, 107, 108, 109,
110, 111, 112, 113, 117

Никитина М. А. – 98

Орлова А. М. – 16*, 31, 40, 45, 50, 52, 54, 55, 56, 62, 66, 67,
75, 77, 84, 88

Орловцева О. А. – 117

Осипова Г. А. – 86, 87, 89, 90, 96, 97, 127, 128

Половицкая Ю. А. – 31, 46

Поснова Г. В. – 117

Румянцева Е. В. – 17*

Румянцева В. В. – 89

Рязанов А. Н. – 79

Самофалова Л. Н. – 73, 76, 79, 80, 96

Самофалова Л. А. – 81, 104

Сароянц С. А. – 106

Сас О. Д. – 68, 69, 74, 83

Сатцаева И. К. – 106

Сафронова О. В. – 80

Селехова А. О. – 75.

Семьешкина Е. О. – 48

Серегина Т. В. – 86, 90, 96

Слащева Д. Ю. – 68

Стельмащук А. А. – 32

Сысоева Л. А. – 99

Тарасова А. В. – 57, 64

Тефилова С. Н. – 109

Тимохина М. В. – 47

Титов И. Р. – 73

Хмелев А. С. – 17*

Хмелева Е. В. – 17*, 78, 89, 90, 106, 113, 119, 120, 122, 123, 124, 125, 126, 136

Холодова С. Я. – 5*

Хомяков А. С. – 7*, 8*, 48, 49, 61, 68, 74

Червонова И. В. – 116

Л. В. Черепнина Л. В. – 138

Чуев И. Е. – 40, 48, 70, 72,

Шведова М. Н. – 73, 74, 76, 81, 83, 94, 105, 107

Щербатова А. О. – 77

Юрина О. В. – 112

Указатель названий научных конференций, форумов и семинаров

Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия (Москва, 2020) – 102

Высшее техническое образование: проблемы и пути развития (Минск, 2018) – 82

Здоровье человека и экологически чистые продукты питания – 2014 – (Орел, 2014) – 57, 58

Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания – (Рыбное, 2018) – 84

Направления развития технологии, организации и гигиены питания в современных условиях (Орел, 2012) – 40

Наука без границ и языковых барьеров (Орёл, 2021) – 115

Наука – главный фактор инновационного прорыва в пищевой промышленности (Москва, 2017) – 75

Наука и практика – 2019 – (Астрахань, 2019) – 94

Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений (Воронеж, 2014) – 56

Новые концептуальные подходы к решению глобальной проблемы обеспечения продовольственной безопасности в современных условиях (Курск, 2020) – 104

Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания (Оренбург, 2018) – 83

Пищевые технологии будущего: инновационные идеи, научный поиск, креативные решения (Москва, 2019) – 92

Пищевые технологии будущего: инновационные идеи, научный поиск, креативные решения (Москва, 2020) – 101, 105

Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг (Орел, 201). – 93

Приоритетные направления развития садоводства (I Потаповские чтения) (Мичуринск, 2019) – 91

Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России (Орел, 2013) – 45

Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России (Орел, 2017) – 73, 76, 77

Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности (Воронеж, 2018) – 80

Региональный рынок потребительских товаров: перспективы развития, качество и безопасность товаров, особенности подготовки кадров в условиях развивающихся IT-технологий (Тюмень, 2018) – 81

Ресурсосберегающие технологии при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции (Орёл, 2021) – 114

Современное хлебопекарное производство: перспективы развития (Ставрополь, 2015) – 64

Современное хлебопекарное производство: перспективы развития (Екатеринбург, 2016) –70

Современное хлебопечение (Москва, 2012) – 39

Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма (Орел, 2011) – 31, 32, 33

Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма (Орел, 2016) – 68, 69

Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма – (Орел, 2018) – 85

Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма (Орел, 2017) – 74

Техника и технологии продуктов питания: наука, образование, достижения, инновации (Улан-Удэ, 2014) – 60, 61

Технология и продукты здорового питания (Саратов, 2014) – 59, 62

Управление качеством в образовании и промышленности (Ставрополь, 2020) – 103

Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем (Орел, 2012) – 46, 47, 48, 49

Advances in Engineering Research (Irkutsk, 2018) – 90

Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources – (Kazan, 2019) – 113

