

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



Серия «Научная Орловщина»



**Данилова
Анастасия
Михайловна**

Библиографический указатель трудов

**Орёл
2024**

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



Серия «Научная Орловщина»

**Данилова
Анастасия
Михайловна**

Библиографический указатель трудов

**Орёл
2024**

ББК 30 я1

Д 18

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

Составитель: И. Л. Овдина

Компьютерная верстка: Н. В. Кусова

Ответственный за выпуск: Л. И. Бородина

Данилова Анастасия Михайловна : библиогр. указ. трудов / Орл. обл. науч. универс. публ. б-ка им. И. А. Бунина, отд. произв. лит. ; сост. И. Л. Овдина. – Орел : [б. и.], 2024. – 20 с. – (Научная Орловщина).

Библиографический указатель серии «Научная Орловщина» содержит сведения о документах, связанных с научной и изобретательской деятельностью Даниловой Анастасии Михайловны, кандидата технических наук, старшего преподавателя Орловского государственного университета им. И. С. Тургенева.

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.

Содержание

От составителя	4
Биографический очерк	6
Патенты на изобретения	8
Научные работы и публикации	9
Алфавитный указатель работ	16
Указатель соавторов	19
Указатель названий научных конференций с участием А. М. Даниловой	20

От составителя

Библиографический указатель продолжает серию изданий «Научная Орловщина». Издание посвящено Анастасии Михайловне Даниловой (Орловой), кандидату технических наук, старшему преподавателю кафедры технологии продуктов питания и организации ресторанного дела Орловского государственного университета им. И. С. Тургенева, специалисту по учебно-методической работе.

В пособие вошли материалы, раскрывающие деятельность Анастасии Михайловны как ученого и изобретателя.

В указатель включены труды с 2011 года – начала активной научной деятельности ученого. Отбор документов завершен в декабре 2022 года.

Библиографические записи сгруппированы по следующим разделам:

- Патенты на изобретения.
- Научные работы и публикации.

Документы в разделе «Патенты на изобретения» расположены по номерам патентов в порядке возрастания.

К изобретениям дан сокращенный реферат.

Раздел «Научные работы и публикации» начинается с описания диссертации ученого. Другие научные работы и публикации сгруппированы в хронологическом порядке по году издания работы. Внутри каждого подраздела (года) – по алфавиту заглавий. В пределах каждого подраздела на первое место вынесены публикации из сборников, затем идут статьи из журналов.

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).
- Указатель соавторов.
- Указатель названий научных конференций (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 данными БД «Патенты России: описание изобретений».

Биографический очерк

Анастасия Михайловна Данилова (Орлова) родилась 2 октября 1991 года в поселке городского типа Хомутово Орловской области.

С 1998 по 2008 годы обучалась в Хомутовской средней общеобразовательной школе им. Героя Советского Союза М. М. Домникова.

В 2013 году окончила ФГОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК» по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Обучалась в аспирантуре с 2013 по 2016 годы на кафедре «Технологии продуктов питания» по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства».

В 2017 году успешно защитила кандидатскую диссертацию на тему «Разработка технологии сахаросодержащих продуктов из картофеля для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий» в Орловском государственном университете им. И. С. Тургенева.

На «Дне хлеба – 2017» Анастасия Михайловна награждена дипломом II степени «За внедрение в производство оригинальных рецептур функционального назначения (хлеб ржано-пшеничный "Орловский богатырь")».

В 2018 году окончила магистратуру ФГБОУ ВО «ОГУ им. И. С. Тургенева» по направлению «Регионоведение России».

Анастасия Михайловна участвует в реализации образовательных программ. Со своим проектом «Новый Орловский хлеб» в 2018 году она вошла в четверку победителей регионального конкурса «Молодые кадры Орловщины».

Победила в молодежном региональном конкурсе инновационных проектов по программе «УМНИК» с проектом «Получение натуральных сахаросодержащих продуктов путем переработки некондиционного картофеля».

Участник международного молодежного форума по сотрудничеству молодых ученых России и Китая в области науки, а также круглого стола со Славянскими университетами на базе Кыргызско-Российского славянского университета им. Б. Н. Ельцина.

Анастасия Михайловна лауреат молодежной предпринимательской премии «Бизнес поколение – 2020» в номинации «Лучший StartUp – проект». Заняла первое место в Областном смотре качества мучных кондитерских изделий «Орловское качество – 2021» в номинации «Функциональный и инновационный подход в производстве мучных кондитерских изделий».

Работы молодого ученого опубликованы в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК РФ.

Анастасией Михайловной разработаны ТУ 9166-293-02069036-2012 Порошок сахаросодержащий из картофеля, ТУ 9290-277-02069036-2013 Мука «Орловский богатырь», ТУ 9113-311-02069036-2014 Хлеб ржано-пшеничный «Орловский богатырь».

В настоящее время Анастасия Михайловна работает в Орловском государственном университета им. И. С. Тургенева на кафедре «Технологии продуктов питания и организации ресторанного дела» старшим преподавателем, специалистом по учебно-методической работе. Она руководит научно-исследовательской работой студентов, многие из которых стали победителями мероприятия «Акселератор бизнес-проектов в пищевых технологиях» в рамках Modern Bakery Moscow, а также всероссийских олимпиад и международных конкурсов по кулинарии.

Научные интересы: технология хлебопекарного производства, разработка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для безглютенового и геродиетического питания.

Результаты научных исследований А. М. Даниловой используются в учебном процессе и в производственных и научных лабораториях пищевых предприятий.

Патенты на изобретения

1. 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, повышения качества хлеба, а также использовать нетрадиционное сырье в качестве сахаросодержащего компонента. Реализация предлагаемого способа позволяет получить хлеб с улучшенными качественными характеристиками, с более глубоким вкусом и ароматом и повышенной пищевой ценностью.

2. Патент № 2761883 Российская Федерация, МПК A21D 13/043 (2006.01), A21D 13/043 (2006.01), A21D 13/80 (2006.01). Способ производства мучных кондитерских изделий : № 2021103458 : заявл. 11.02.2021 : опубл. 13.04.2021 / Орлова А. М., Березина Н. А. ; заявитель Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования «Гос. ун-т – учеб.-науч.-произв. комплекс». – 8 с. : ил.

Изобретение относится к пищевой промышленности, а именно к изготовлению мучных кондитерских изделий. Изобретение позволяет расширить сырьевую базу кондитерской отрасли и ассортимента мучных кондитерских изделий за счет использования аглютенового сахаросодержащего порошка из картофеля с добавлением рисовой, или гречневой, или овсяной муки, получить изделия повышенной пищевой ценности, с высокими показателями качества и продлить сроки сохранения свежести изделий.

Научные работы и публикации

3. Разработка технологии сахаросодержащих продуктов из картофеля для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий : специальность 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 / Орлова Анастасия Михайловна ; Орл. гос. ун-т им. И. С. Тургенева. – Орел, 2017. – 220 с. : ил.

4. Разработка технологии сахаросодержащих продуктов из картофеля для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий : специальность 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 / Орлова Анастасия Михайловна ; Орл. гос. ун-т им. И. С. Тургенева. – Орел, 2017. – 20 с. : ил.

2011

5. Моделирование кислотности мучной смеси для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / Н. А. Березина, А. М. Орлова, Ю. О. Половицкая, К. А. Быков, О. М. Жданова. – Текст : электронный // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : сб. тр. междунар. интернет-конф., Орел, 24 янв. – 21 апр. 2011 г. – Орел, 2011. – С. 459–461. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

2012

6. 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, 1–15 дек. 2012 г. – Орел, 2013. – С. 201–204.

7. 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, 21–22 мая 2012 г. – Орел, 2012. – С. 201–205.

8. Сахаросодержащая добавка для улучшения биотехнологических свойств полуфабрикатов и качества хлебобулочных изделий / Н. А. Березина, А. М. Орлова, О. В. Жданова, Н. В. Мазалова. – Текст : электронный // Биотехнология. Взгляд в будущее : сб. тр. междунар. интернет-конф., Казань, 17–19 апр. 2012 г. – Казань, 2012. – Т. 1. – С. 46–48. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21988521> (дата обращения: 16.12.2024).

2013

9. Анализ однородности мучных смесей с сахаросодержащим порошком из картофеля / Н. А. Березина, А. М. Орлова. – Текст : электронный // Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров : материалы VII междунар. науч.-практ. интернет-конф., Орел, 16–17 дек. 2013 г. – Орел, 2013. – С. 16–20. – URL: https://oreluniver.ru/file/science/confs/2013/Potrebitelskiy_rynok.pdf (дата обращения: 16.12.2024).

10. Исследование влияния сушки на качество гидролизата картофеля / А. М. Орлова, Н. А. Березина. – Текст : электронный // Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России : материалы III междунар. науч.-практ. интернет-конф., Орел, 15 нояб. – 15 дек. 2013 г. – Орел, 2013 – С. 55–57. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

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

12. 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.

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

2014

14. Влияние добавления сахаросодержащего порошка взамен сахара-песка и рафинадной патоки на качество ржано-пшеничного хлеба / Н. А. Березина, А. М. Орлова. – Текст : электронный // Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений : материалы IV междунар. науч.-техн. конф., Воронеж, 5–6 нояб. 2014 г. – С. 93–96. – URL: <https://h.twirpx.one/file/1825318/> (дата обращения: 11.12.2024).

15. Оптимизация процесса сушки на качество гидролизата картофеля / Н. А. Березина, А. М. Орлова. – Текст : электронный // Современное хлебопекарное производство: перспективы развития : материалы XV всерос. науч.-практ. конф. – Екатеринбург, 18 апр. 2014 г. – Екатеринбург, 2014. – С. 103–105. – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22984026&ysclid=m4jz3nvjse682308574> (дата обращения: 11.12.2024).

16. Химический состав и энергетическая ценность ржано-пшеничного хлеба с применением мучных смесей с сахаросодержащим порошком из картофеля / Н. А. Березина, А. М. Орлова. – Текст : электронный // Технология и продукты здорового питания : материалы VIII междунар. науч.-практ. конф. – Саратов, 26–27 нояб. 2014 г. – Саратов, 2014. – С. 36–38. – URL: https://rusneb.ru/catalog/000200_000018_RU_NLR_BIBL_A_010671940/ (дата обращения: 11.12.2024).

2015

17. Сахаросодержащий порошок из картофеля обогащенный белком и клетчаткой / А. М. Орлова, Н. А. Березина. – Текст : электронный // Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России : материалы IV междунар. науч.-практ. интернет-конф., Орел, 15 нояб. – 15 дек. 2015 г., – Орел, 2015. – С. 272–275. – URL: <https://konferencii.ru/info/113983/> (дата обращения: 11.12.2024).

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

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

2017

20. Безопасные продукты питания с использованием новых сырьевых компонентов / А. М. Орлова, Н. А. Березина // Трансляционная медицина : сб. ст. междунар. науч.-практ. конф., Орел, 15–17 дек. 2017 г. – Орел, 2017. – С. 423–428 .

21. 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, 23–24 нояб. 2017 г. – Москва, 2017. – С. 149–152.

22. Способы улучшения качества и повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий / А. М. Орлова, Н. А. Березина, А. О. Щербатова. – Текст : электронный // Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России : материалы V междунар. науч.-практ. интернет-конф., Орел, 15 нояб. – 15 дек. 2017 г. – Орел, 2017. – С. 34–39. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

23. Производство пищевых продуктов из растительного сырья длительного хранения / А. М. Орлова, Н. А. Березина. – Текст : электронный // Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания : материалы I нац. науч.-техн. конф. с междунар. участием, Рыбное, 27 апр. 2018 г. – Астрахань, 2018. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

23. Производство пищевых продуктов из растительного сырья длительного хранения / А. М. Орлова, Н. А. Березина. – Текст : электронный // Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания : материалы I нац. науч.-техн. конф. с междунар. участием, Рыбное, 27 апр. 2018 г. – Астрахань, 2018. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

24. Способы осахаривания крахмалосодержащего сырья / А. М. Орлова, Н. А. Березина. – Текст : электронный // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств : материалы XIX междунар. науч.-практ. конф., Барнаул, 22–23 марта 2018 г. – Барнаул, 2018. – Ч. 1. – С. 100–105. – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22984026&ysclid=m4jz3nvjse682308574> (дата обращения: 15.12.2024).

25. 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.

2019

26. Моделирование композитной смеси для хлебо-булочных изделий повышенной биологической ценности моделирования / Н. А. Березина, А. М. Орлова, А. С. Комоликов, М. Н. Шведова, Т. О. Куницына // Инновационные технологии в сельском хозяйстве, ветеринарии и пищевой промышленности : сб. ст. по материалам 84-й науч.-практ. конф., Ставрополь, 17 мая 2019 г. – Ставрополь, 2019. – С. 282–286. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?edn=ulwipc> (дата обращения: 12.12.2024).

2021

27. Безглютеновые мучные смеси с улучшенной биологической ценностью / Н. А. Березина, А. М. Орлова, И. Е. Мулюкина // Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России : материалы VI междунар. науч.-практ. конф., Орел, 15–31 марта 2021 г. – Орел, 2021. – С. 133–138.

2022

28. Создание технологии получения сахаросодержащего крахмалсодержащего продукта / А. М. Данилова, Н. А. Березина // Продукты питания. Новые технологии : сб. науч. ст. – Орёл, 2022. – С. 64–80.

Алфавитный указатель работ

Анализ однородности мучных смесей с сахаросодержащим порошком из картофеля **9**

Безглютеновые мучные смеси с улучшенной биологической ценностью (РИНЦ) **27**

Безопасные продукты питания с использованием новых сырьевых компонентов **20**

Влияние добавления сахаросодержащего порошка взамен сахара-песка и рафинадной патоки на качество ржано-пшеничного хлеба **14**

Исследование влияния сушки на качество гидролизата картофеля **10**

Качество ржано-пшеничного хлеба с сахаросодержащими продуктами из картофеля **21**

Моделирование кислотности мучной смеси для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий **5**

Моделирование композитной смеси для хлебобулочных изделий повышенной биологической ценности моделирования **26**

Моделирование состава мучной смеси для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий **11**

Мучная смесь для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с сахаросодержащим порошком из картофеля **18**

Обогащенный сахаросодержащий порошок из картофеля **19**

Оптимизация процесса сушки на качество гидролизата картофеля **15**

Оптимизация способа получения сахаросодержащего сырья из картофеля **12**

Оптимизация ферментативного гидролиза крахмалсодержащего сырья с целью получения сахаросодержащего продукта **6**

Оценка качества готовых мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной биологической ценности **7**

Применение сахаросодержащего сырья из картофеля в производстве хлебобулочных изделий **13**

Производство пищевых продуктов из растительного сырья длительного хранения **23**

Разработка технологии сахаросодержащих продуктов из картофеля для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий. Автореферат диссертации **4**

Разработка технологии сахаросодержащих продуктов из картофеля для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий. Диссертация **3**

Сахаросодержащая добавка для улучшения биотехнологических свойств полуфабрикатов и качества хлебобулочных изделий **8**

Сахаросодержащие продукты из картофеля – новый сырьевой компонент для безопасных продуктов питания **25**

Сахаросодержащий порошок из картофеля обогащенный белком и клетчаткой **17**

Создание технологии получения сахаросодержащего крахмал-содержащего продукта **28**

Способ производства мучных кондитерских изделий **2***

Способ производства хлеба с добавлением сахаросодержащего порошка из картофеля **1***

Способы осахаривания крахмалосодержащего сырья **24**

Способы улучшения качества и повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий **22**

Химический состав и энергетическая ценность ржано-пшеничного хлеба с применением мучных смесей с сахаросодержащим порошком из картофеля **16**

Указатель соавторов

Березина Н. А. 1*, 2*, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28

Быков К. А. 5

Жданова О. В. 5, 7, 8

Комоликов А. С. 26

Корячкина С. Я. 11, 13

Куницына Т. О. 26

Мазалова Н. В. 7, 8

Матвеева И. В. 13

Мулюкина И. С. 27

Половицкая Ю. О. 5

Селехова А. О. 21

Чуев И. Е. 7

Шведова М. Н. 26

Щербатова А. О. 22

Указатель названий научных конференций с участием А. М. Даниловой

Биотехнология. Взгляд в будущее (Казань, 2012) **8**

Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания (Астрахань, 2018) **23**

Инновационные технологии в сельском хозяйстве, ветеринарии и пищевой промышленности (Ставрополь, 2019) **26**

Направления развития технологии, организации и гигиены питания в современных условиях (Орел, 2012) **7**

Наука – главный фактор инновационного прорыва в пищевой промышленности (Москва, 2017) **21**

Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений (Воронеж, 2014) **14**

Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг (Орел, 2013) **9**

Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России (Орел, 2013) **10**

Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России (Орел, 2015) **17**

Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России (Орел, 2021) **27**

Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России (Орел, 2017) **22**

Современное хлебопекарное производство: перспективы развития (Екатеринбург, 2014) **15**

Современные проблемы техники и технологии пищевых производств (Барнаул, 2018) **24**

Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма (Орел, 2011) **5**

Технология и продукты здорового питания (Саратов, 2014) **16**

Трансляционная медицина (Орел, 2017) **20**

Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем (Орел, 2012) **6**

