

**СПИСОК**  
**научных и учебно-методических работ**  
**Вольф Екатерины Юрьевны**

№ п/п	Наименование работы, вид	Форма работы	Выходные данные	Объем, п.л.	Соавторы
1	2	3	4	5	6

*а) Научные работы*

1.	Рыбные полуфабрикаты с порошком тыквы	Печ.	Сборник материалов 5–й Международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания 2007» Ч.1-М.: Издательский комплекс МГУПП, 2007.- с.81-84	0, 3	Птичкина Н.М., Ревтова Ю.А.
2.	Разработка технологий приготовления рыбных полуфабрикатов, обогащенных пищевыми волокнами и витаминами А, Е, С	Печ.	Материалы конференции по итогам научно-исследовательской и производственной работы студентов за 2006 год, 9-13 апреля Саратов 2007 г с. 202-203	<u>0,12</u>	Птичкина Н.М., Ревтова Ю.А.
3.	Изучение структурно-механических характеристик жележных продуктов питания с адаптогеном	Печ.	Материалы конференции по итогам научно-исследовательской и производственной работы студентов за 2007 год, 7-11	<u>0,1</u>	Птичкина Н.М., Калыгина Ю.А.

			апреля Саратов 2008 г, с. 133- 135		
4.	Изучение упруго- пластичных свойств сладких пищевых композиций	Печ.	Материалы конференции по итогам научно- исследовательск ой и производственно й работы студентов за 2007 год, 7-11 апреля Саратов 2008 г. с. 135- 136	<u>0,1</u>	Птичкина Н.М., Калыгина Ю.А.
5.	Разработка технологии приготовления клюквенного мусса с использованием полисахаридов и сахарозаменителя	Печ	Материалы конференции по итогам научно- исследовательск ой и производственно й работы студентов за 2009 год. – Саратов, ИЦ «Наука», 2010. – С. 67-69.	<u>0,1</u>	Вольф Е. Ю., Горбунова С. А.
6	Разработка технологии приготовления клюквенного мусса пониженной калорийности на основе полисахаридов	Печ.	Вавиловские чтения – 2011: Материалы международной научно- практической конференцию- Саратов: Издательство «Кубик», 2011г. – с. 413-415	<u>0,07</u>	Птичкина Н.М.
7.	Исследование основных характеристик блинчиков при замене части муки на тыквенный порошок	Печ.	Молодые ученые – пищевой и перерабатываю щей промышленност	<u>0,07</u>	Птичкина Н.М.

			и АПК: материалы научно- практической конференции. – Саратов: Издательство «Кубик», 2011, – с.9-11		
8.	Исследование влияния полисахаридов на срок хранения муссов ягодных	Печ.	Молодые ученые – пищевой и перерабатываю- щей промышленност и АПК: материалы научно- практической конференции 2011г. – С.46-48	<u>0,03</u>	Корнева К.Н., Макарова С.Ю., Акимова Е.К., Птичкина Н.М.
9.	Разработка технологии приготовления готовой смеси для блинчиков с использованием натуральных биокорректоров	Печ.	6 Саратовский салон изобретений, инноваций и инвестиций. – Саратов, 2011, – С.63	<u>0,01</u>	Птичкина Н.М.
10.	Разработка технологии мусса ягодного пониженной калорийности с использованием полисахаридов	Печ.	Молодежная наука пищевой промышленност и: Материалы 2- й международной конференции. Ставрополь: СевКав ГТУ. – 2011. – С. 69-73.	<u>0,2</u>	Птичкина Н.М.
11.	Исследование качества смеси для блинчиков с заменой части муки на порошок тыквы	Печ.	Прогрессивная техника и технология пищевых производств,	<u>0,1</u>	Птичкина Н.М.

			гостиничного, ресторанного хозяйств и торговли. Экономическая стратегия и перспективы развития сферы торговли услуг: Материалы научно-практической конференции, Часть 1. – Харьков: ХДУХТ, 2011. – С. 17		
12.	Разработка технологии обогащенной смеси для блинчиков и изучение их свойств	Печ.	Сборник докладов Четвертой международной межведомственной научно-практической конференции» Товароведение, экспертиза, технология и хранение продовольственных товаров». Часть 2. – М.: ООО «Галлея-Принт». – 2011. – С. 22-25	<u>0,2</u>	Птичкина Н.М.
13.	Разработка технологии мусса клюквенного с использованием полисахаридов и сахарозаменителя	Печ.	Вестник Саратовского госагроуниверситета. –2011. – №2. – С.31-34	<u>0,2</u>	Птичкина Н.М.
14.	Исследование влияния порошка тыквы на	Печ.	Хранение и переработка сельхозсырья.	<u>0,1</u>	Птичкина Н.М.

	реологические свойства теста и органолептические показатели блинчиков		2011. - №8. – С. 29-32		
15.	Маркетинговые исследования потребительских мотиваций и предпочтений соусов и мучных блюд на региональном рынке г. Саратова	Печ.	Пищевая промышленность. 2011. - №9. – С.60-62 .	<u>0,2</u>	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
16.	Изучение влияния растительной добавки на качественные и количественные показатели сырой клейковины смеси муки пшеничная-порошок топинамбура	Печ	Экологическая, продовольственная и медицинская безопасность человечества. Материалы первого Международного конгресса Москва, ФГБОУ ВПО РЭУ им. Г.В. Плеханова, 2011, с. 188-189.	<u>0,1</u>	Баранов Б.А., Птичкина Н.М., Акимова Н.А.
17.	Социально-экономические аспекты разработки научно-обоснованных технологий продуктов питания	Печ	Там же, с. 188-190	<u>0,1</u>	Баранов Б.А., Птичкина Н.М.
18.	Исследование микробиологических показателей муссов ягодных на основе полисахаридов	Печ. и уст.	Экологическая, продовольственная и медицинская безопасность человечества. Материалы первого Международного конгресса	<u>0,1</u>	Корнева К.Н., Птичкина Н.М.

			1 часть 14-17 ноября 2011 г.		
19.	Исследование растительного сырья в производстве мучных изделий	Печ.	Материалы 16 международной экологической студенческой конференции Новосибирск 2011, С. 291-292.	<u>0,1</u>	Е.В. Вольф, Корнева К.Н.
20.	Разработка технологии приготовления клюквенного мусса пониженной калорийности на основе полисахаридов	Печ	Вавиловские чтения – 2011. Саратов, ООО Издательство «КУБиК», 2011. – С. 412-415.	<u>0,1</u>	Птичкина Н.М.
21.	Разработка технологии обогащенной смеси для блинчиков и изучение их свойств	Печ	Сборник докладов четвертой международной межведомственной научно-практической конференции «Товароведение, экспертиза, технология и хранение продовольственных товаров». Ч.2. ООО «Галерея «Принт», 2011, с.22-25	<u>0,2</u>	Птичкина Н.М.
22.	Исследование влияния полисахаридов на срок хранения муссов ягодных	Печ.	Технология и продукты здорового питания: Материалы V Международной научно-практической конференции /	0,06	Корнева К.Н. Птичкина Н.М.

			Под ред. И.Л. Воротникова. – Саратов: Издательство «КУБиК», 2011. – С. 46-48.		
23.	Разработка технологии ягодного мусса с использованием полисахаридов и сахарозаменителя	Печ	Молодые ученые пищевой и перерабатывающей промышленности и АПК: Материалы научно-практической конференции студентов и молодых ученых, Саратов: Издательство «Кубик, 2011, С.9-11	<u>0,1</u>	Горбунова С.А., Птичкина Н.М.
24.	Исследование реологических свойств блинчиков при замене части муки на порошок тыквы	Печ	Материалы одиннадцатой Всероссийской студенческой научно-практической конференции; Димитровград, 2011. – с.74	<u>0,1</u>	Корнева К.Н., Птичкина Н.М.
25.	Поиск оптимальных количественных показателей рецептур с помощью методики математического моделирования и планирования эксперимента	Печ.	Материалы VIII Международной научно-практической конференции «Пищевые технологии-2012», Т. 1. – Одесса, 2012, С. 307-310	<u>0,35</u>	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
26.	Влияние криолитических	Печ.	Там же, С. 147-150	<u>0,23</u>	Птичкина Н.М.

	циклов на качественные характеристики соусов				Евпатченко Ю.В.
27.	Изучение влияния биополимеров на устойчивость пищевых систем	Печ.	Химия биологически активных веществ: Межвузовский сборник научных трудов Всероссийской школы-конференции молодых ученых, аспирантов и студентов с международным участием. – Саратов: Изд-во «КУБиК», 2012 С. 313-314	<u>0,23</u>	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
28.	Влияние природы полисахаридов на свойства соусов после криоскопических циклов	Печ.	Там же, С. 320-321	<u>0,23</u>	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
29.	Разработка технологий сладких блюд и мучных изделий с биокорректорами	Печ.	LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. KG Heinrich-Böcking-Str. 6-8, Saarbrücken, Germany, 2012. – 136 с.	<u>8,5</u>	Птичкина Н.М., Евпатченко Е.Ю.
30.	Разработка технологий соусов с полисахаридными компонентами	Печ.	LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. KG Heinrich-Böcking-Str. 6-8,	<u>9,5</u>	Птичкина Н.М., Евпатченко Е.Ю.



			Saarbrücken, Germany, 2012. – 152 с.		
31.	К вопросу обогащения пищевых продуктов	Печ.	Современное состояние и перспективы развития индустрии питания и гостеприимства: Всероссийская научно- практическая конференция в 2 томах. Т.1 / под общ. Ред. А.И. Барановского. - Том 1-Омск: АНО ВПО "Омский экономический институт",2012.- 176. С.156-160	0,25	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
32.	Оценка безопасности продуктов питания посредством показателя активности воды	Печ.	Современное состояние и перспективы развития индустрии питания и гостеприимства: Всероссийская научно- практическая конференция в 2 томах. Т.1 / под общ. Ред. А.И. Барановского. - Том 1-Омск: АНО ВПО "Омский экономический институт",2012.- 176. С.160-164	0,25	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
33.	Исследование	Печ.	Достижения и	0,175	Птичкина

	пищевых систем, обогащённых полисахаридсодержащими компонентами		перспективы естественных и технических наук: материалы 2-й международной научно-практической конференции.- Ставрополь:Логос, 2012.-159		Н.М. Евпатченко Ю.В.
34.	Изучение влияния полисахаридных компонентов на пищевые системы	Печ.	Достижения и перспективы естественных и технических наук: материалы 2-й международной научно-практической конференции.- Ставрополь:Логос, 2012.-160	0,117	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
35.	Изучение функционально-технологических свойств полисахаридных компонентов	Печ.	Достижения и перспективы естественных и технических наук: материалы 2-й международной научно-практической конференции.- Ставрополь:Логос, 2012.-161	0,234	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
36.	Перспективы применения полисахаридсодержащих добавок в пищевой промышленности	Печ.	Достижения и перспективы естественных и технических наук: материалы 2-й международной научно-практической	0,175	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.

			конференции.- Ставрополь:Лог ос, 2012.-162		
37.	Глава 1. исследование термодинамических свойств пищевых систем. Глава 2. Инновационные решения в технологиях сладких блюд и мучных изделий	Печ.	Техника и технологии 21 века: монография ./ под общ.ред..И.Б. Красиной- Ставрополь:Лог ос,2012.-178. Глава 1,2.С.6-52	3,13	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
38.	Маркетинговые исследования рынка как один из этапов создания новых обогащённых продуктов	Печ.	Проблемы современой науки: сборник научных трудов: выпуск 5. Часть 2.- Ставрополь:Лог ос,2012.-267с. С.52-58	0,31	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
39.	Маркетинговый анализ потребительских мотиваций на региональном рынке	Печ.	Проблемы современой науки: сборник научных трудов: выпуск 5. Часть 2.- Ставрополь:Лог ос,2012.-267с. С.46-52	0,31	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В., Пак А.Р.
40.	Использование активных методов обучения в инженерно- технологических дисциплинах	Печ.	Аграрная наука в 21 веке: проблемы и перспективы: Сборник статей 7-й Всероссийской научно- практической конференции. /Под ред. И.Л. Воротникова.- Саратов,2013.-	0,25	-

			540с. С.435-438		
41.	К вопросу применения интерактивных методов обучения в высших учебных заведениях	Печ.	Межвузовский сборник научно-технических статей №32, ВФ ВА МТО, 2013	0,05	Самышин А.В.
42.	Создание инновационных пищевых технологий	Печ.	Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем: материалы международной научно-технической интернет-конференции (декабрь 2012г, г. Орёл), Госуниверситет-УНПК.- Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2013.- 356с. С.214-217	0,16	Евпатченко Ю.В., Плеханова Е.А., Птичкина Н.М.
43.	Определение оптимальных количественных показателей пищевых композиций	Печ.	Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем: материалы международной научно-технической интернет-конференции (декабрь 2012г, г. Орёл), Госуниверситет-УНПК.-	0,22	Евпатченко Ю.В., Плеханова Е.А., Птичкина Н.М.

			Орёл:Госуниверситет-УНПК,2013.-356с. С.217-220		
44.	Оптимизация рецептур посредством применения методики математического планирования и моделирования эксперимента	Печ.	Аграрная наука в 21 веке: проблемы и перспективы: Сборник статей 6-й Всероссийской научно-практической конференции. Часть2. /Под ред. И.Л. Воротникова.- Саратов: Издательство КУБиК, 2012.- 252с. С.155-158	0,2	Птичкина Н.М., Евпатченко Ю.В.
45.	Исследование некоторых потребительских характеристик адаптированных детских сухих молочных смесей	Печ.	Здоровьесберегающие технологии в ВУЗе: состояние и перспективы: материалы Всероссийской научно-практической конференции (Орел, 14-15 июня 2018 г) / под общ. ред. Ю.Н. Зубцова. – Орёл: ОрелГУЭТ, 2018. – 168 с. С.43-47	0,2	Симакова И.В., Подлозная А.Д.
46.	Использование симплекс-метода при купажировании растительных масел с оптимальным	Печ.	Технологии и продукты здорового питания: материалы X	0,8	Козырева В.М., Симакова И.В., Шильман

	жирнокислотным составом		Международной научно-практической конференции, посвящённой 20-летию кафедры «Технологии продуктов питания», 100-летию факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий./ под ред. И.В. Симаковой.- Саратов, 2018.- 202 с. С.104-111		Л.З., Бердникова Е.В., Корсунов В.П., Корсунова Е.Н., Карагулова Э.А.
47.	К вопросу создания купажей элитных масел с оптимальным соотношением жирных кислот омега-3 и омега-6	Печ.	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Материалы Международной научно-практической конференции / под редакцией А.В. Молчанова, В.В. Строгова. – Саратов: Саратовский ГАУ, 218.-375. С. 259-261	0,2	Козырева В.М., Симакова И.В., Карагулова Э.А.

*б) Авторские свидетельства, патенты, информационные карты*

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
1					

## в) Учебно-методические работы

1	2	3	4	5	6
48.	Технология и организация диетического питания: методическое пособие по выполнению лабораторных работ по дисциплине по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания». Профиль подготовки – «Технология и организация ресторанного дела»	Печ.	ФГОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов: ООО "ЦеСАин", 2017. – 183 с.	2,85	Клюкина О.Н., Мухамеджанова Ю.В., Симакова И.В.
49.	Сквозная программа практик: учебно-методическое пособие для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - метод. пособ. для студ.	Печ.	ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.- Саратов: ООО "ЦеСАин".-204 с.	11,5	Буховец В.А.

--	--	--	--	--	--

*2) Научные проекты*

№ п/п	Название проекта, гранта, контракта	Год	Статус участника проекта
1.	Выполнение научно-исследовательских работ по разработке и внедрению адаптированных для российских условий технических решений по глубокой переработке продукции сельского хозяйства и ее отходов	2015	Соисполнитель

Соискатель:

(подпись)

Список верен:

Зав каф. ТПП

О.М. Попова