

СПИСОК

опубликованных учебных изданий и научных трудов
д.т.н., доцента кафедры «Технологии продуктов питания»
Неповинных Наталии Владимировны

№ п/п	Наименование учебных изданий, научных трудов и патентов на изобретения (вид)	Форма учебных изданий и научных трудов	Выходные данные	Объем	Соавторы
1	2	3	4	5	6
а) учебные издания					
1.	Биотехнология масла и продуктов вторичного сырья. Методические указания к лабораторно-практическим работам для студентов специальности «Технология молока и молочных продуктов»	Печ	ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2007. – 52 с.	<u>52</u> <u>8,7</u> 1,45	Матвиевский В.Я. Кучнова О.А. Краюшкина И.В., Караличева Н.Н., Ситников В.В.
2.	Методы анализа сырья и пищевых продуктов. Учебно-методическое пособие для студентов специальности 072006 «Стандартизация и сертификация пищевой промышленности»	Печ	ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова», Саратов, 2009, 32 с.	<u>32</u> <u>2,0</u> 0,66	Птичкина Н.М. Клюкина О.Н.
3.	Методы анализа сырья и пищевых продуктов. Методические указания к выполнению лабораторных работ для студентов специальности 072006 «Стандартизация и сертификация пищевой промышленности» (учебно-методическое пособие)	Печ.	ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова», Саратов, 2010, 32 с.	<u>32</u> <u>2,0</u> 0,66	Птичкина Н.М. Клюкина О.Н.

1	2	3	4	5	6
4.	Современные методы исследований сырья и продукции питания (учебно-методическое пособие)	Печ	Современные методы исследований сырья и продукции питания: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ для направления подготовки 260800.68 Технология продукции и организация общественного питания. - ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ».- Саратов, 2014.	<u>3,5</u> 1,75	Птичкина Н.М.
5.	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств (учебно-методическое пособие)	Печ	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств: учебно-методическое пособие для аспирантов направления подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология. - ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ».- Саратов, 2015.	<u>4,2</u> 2,1	Гиро Т.М.
6.	Химия пищи (учебно-методическое пособие)	Печ	Химия пищи: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ для направления подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения (Изучение биохимических и физико-химических свойств по пункту 4 паспорта специальности).- ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ».- Саратов, 2015.	<u>4,2</u> 1,3	Птичкина Н.М., Клюкина О.Н.
7.	Промсанитария: метод. пособие по выполнению лабораторных работ для направления подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения (учебно-методическое пособие)	Печ.	ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ».- Саратов, 2013. -56 с.	<u>56</u> 3,5	-

1	2	3	4	5	6
8.	Гигиена на предприятиях молочной промышленности: метод. пособие по выполнению лабораторных работ для направления подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения (учебно-методическое пособие)	Печ.	ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ».- Саратов, 2013. – 46 с.	<u>46</u> 2,8	-
9.	Производственный учет и отчетность: метод. пособие по выполнению лабораторных работ для направления подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения (учебно-методическое пособие)	Печ.	ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ».- Саратов, 2013. - 50 с.	<u>50</u> 3,1	-
б) научные труды					
10.	Выработка медового мусса из молочной сыворотки (научная статья)	Печ	Материалы межрегиональной научной конференции молодых ученых и специалистов системы АПК Приволжского федерального округа. - Саратов, 2003.	<u>0,18</u> 0,09	Матвиевский В.Я.
11.	Пищевые волокна и их использование в производстве продуктов питания (научная статья)	Печ	Материалы Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 117-й годовщине со дня рождения Н.И. Вавилова «Вавиловские чтения-2004».- Саратов, 2004.	<u>0,25</u> 0,125	Птичкина Н.М.
12.	Использование полисахаридов в технологии мороженого собственного производства (научная статья)	Печ	Тезисы докладов Международной научной конференции, посвященной 10-летию специальности «Технология продуктов общественного питания» в Саратовском государственном аграрном университете им. Н.И. Вавилова. - Саратов, 2005.	<u>0,125</u> 0,03	Куценкова Х.С. Кузнецова О.Н. Птичкина Н.М.

1	2	3	4	5	6
13.	Синергизм гелеобразования. Использование в технологии продуктов питания (научная статья)	Печ	Тезисы докладов Международной научной конференции, посвященной 10-летию специальности «Технология продуктов общественного питания» в Саратовском государственном аграрном университете им. Н.И. Вавилова. - Саратов, 2005.	<u>0,125</u> 0,025	Кузнецова О.Н. Ревтова Ю.А. Ермолаева А.П. Птичкина Н.М.
14.	Использование полисахаридов в технологии домашнего мороженого (научная статья)	Печ	Материалы Всероссийской научно-практической конференции «Научное обеспечение реализации национальных проектов в сельском хозяйстве». – Ижевск: ФГОУ ВПО Ижевская ГСХА, 2006. – III Т. – 572 с.	<u>0,125</u> 0,06	Птичкина Н.М.
15.	Технология приготовления домашнего мороженого с полисахаридами (научная статья)	Печ	Вестник Саратовского госагроуниверситета им. Н.И. Вавилова. - 2006. - № 6. По перечню рецензируемых научных изданий	<u>0,19</u> 0,09	Птичкина Н.М.
16.	Функционально-технологические свойства творожных изделий с тыквенным порошком (научная статья)	Печ	Хранение и переработка сельхозсырья. - 2007. - № 1. По перечню рецензируемых научных изданий	<u>0,12</u> 0,06	Птичкина Н.М.
17.	Исследование активности воды в полуфабрикатах творожных с тыквенным порошком (научная статья)	Печ	Материалы Международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания» - Саратов: Научная книга, 2007.	<u>0,25</u> 0,08	Фатьянов Е.В. Птичкина Н.М.
18.	Активность воды и активная кислотность как показатели качества продуктов питания (научная статья)	Печ	Материалы Международной научно-практической конференции «Актуальные проблемы производства продукции животноводства» - Саратов: Научная книга, 2007.	<u>0,125</u> 0,06	Птичкина Н.М.
19.	Порошок тыквы как улучшитель качества творожных изделий (научная статья)	Печ	Всероссийская научно-практическая конференция, посвященная 120-й годовщине со дня рождения академика Николая Ивановича Вавилова «Вавиловские чтения-2007». - Саратов, 2007.	<u>0,18</u> 0,09	Птичкина Н.М.

1	2	3	4	5	6
20.	Применение полисахаридов в технологии кислородных коктейлей (научная статья)	Печ	Хранение и переработка сельхозсырья. - 2011. - № 11. По перечню рецензируемых научных изданий	<u>0,125</u> 0,06	Птичкина Н.М.
21.	Кислородный коктейль на основе творожной сыворотки с полисахаридами (научная статья)	Печ	Технология и продукты здорового питания: Материалы V Международной научно-практической конференции / Под ред. И.Л. Воротникова. – Саратов: Издательство «КУ-БиК», 2011.	<u>0,125</u> 0,04	Грошева В.Н. Птичкина Н.М.
22.	Диетические и лечебно-профилактические продукты питания (научная статья)	Печ	Аграрная наука в XXI веке: проблемы и перспективы: Сборник статей VI Всероссийской научно-практической конференции. Часть II/ под ред. И.Л. Воротникова. – Саратов: Издательство «КУБиК», 2012.	<u>0,125</u> 0,04	Клюкина О.Н. Птичкина Н.М.
23.	Новые диетические и лечебно-профилактические продукты питания (научная статья)	Печ	Седьмой Саратовский салон изобретений, инноваций и инвестиций. – Саратов: Изд-во Саратов. ун-та, 2012.	<u>0,125</u> 0,04	Клюкина О.Н. Птичкина Н.М.
24.	Инновационная технология коктейля функционального назначения на основе молочной сыворотки (научная статья)	Печ	Молочная река. – 2012. - № 2.	<u>0,125</u> 0,06	Птичкина Н.М.
25.	Применение биополимеров в технологии кислородных коктейлей на основе нежирного молочного сырья (научная статья)	Печ	Химия биологически активных полимеров: Межвузовский сборник научных трудов Всероссийской школы-конференции молодых ученых, аспирантов и студентов с международным участием. – Саратов: Изд-во «КУБиК», 2012.	<u>0,125</u> 0,04	Грошева В.Н. Птичкина Н.М.
26.	Технология производства фруктовых киселей пониженной энергетической ценности на основе творожной сыворотки (научная статья)	Печ	Молочная река. – 2012. - № 3	<u>0,125</u> 0,06	Птичкина Н.М.

1	2	3	4	5	6
27.	Исследование и разработка технологии коктейля функционального назначения (научная статья)	Печ	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2013. - № 2-3. По перечню рецензируемых научных изданий	<u>0,18</u> 0,06	Грошева В.Н., Птичкина Н.М.
28.	Смусси: новые решения в создании коктейлей (научная статья)	Печ	Журнал «Молочная река» № 1 (49) 2013.	<u>0,125</u> 0,04	Птичкина Н.М., Грошева В.Н.
29.	Разработка технологии коктейля лечебно-профилактического назначения (научная статья)	Печ	Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем: материалы международной научно-технической интернет-конференции (декабрь 2012г., г. Орел), Госуниверситет – УНПК. – Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013.	<u>0,3</u> 0,08	Птичкина Н.М., Грошева В.Н., Клюкина О.Н.
30.	Разработка технологии коктейля лечебно-профилактического назначения (научная статья)	Печ	Сборник материалов II Торгового форума Сибири – Омск: ООО «Асмин Принт» - 2013.	<u>0,18</u> 0,06	Птичкина Н.М., Грошева В.Н.
31.	Применение полисахаридов для создания кислородных коктейлей функционального назначения (научная статья)	Печ	Специалисты АПК нового поколения: Материалы Всероссийской научно-практической конференции. / Под ред. И.Л. Воротникова. – Саратов, 2013	<u>0,125</u> 0,03	Куценкова В.С., Грошева В.Н., Птичкина Н.М.
32.	Применение биополимеров в технологии кислородсодержащих белково-углеводных напитков (научная статья)	Печ	Research Journal of International Studies. – 2013. - № 7 (14), часть 2. Исследовательский журнал международных исследований. – 2013. - № 7 (14), часть 2.	<u>0,06</u> 0,02	Грошева В.Н., Птичкина Н.М.
33.	Совершенствование технологии кислородного коктейля (научная статья)	Печ	Техника и технология пищевых производств. – 2013. - № 3. По перечню рецензируемых научных изданий	<u>0,25</u> 0,08	Грошева В.Н., Птичкина Н.М.

1	2	3	4	5	6
34.	Use of polysaccharides as stabilisers for specialized oxygen cocktails (научная статья) Использование полисахаридов как стабилизаторов специализированных кислородных коктейлей (научная статья)	Печ	Gums and Stabilisers for the Food Industry 17: The Changing Face of Food Manufacture: The Role of Hydrocolloids, 2014. DOI:10.1039/9781782621300-00263 Камеди и стабилизаторы для пищевой промышленности 17: Меняющийся облик пищевой промышленности: Роль гидроколлоидов, 2014	<u>0,5</u> 0,125	Bannikova A., Grosheva V., Ptichkina N., Банникова А., Грошева В., Птичкина Н.
35.	Диетические десерты с добавками полисахаридов (монография)	Печ	LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. KG Heinrich-Böcking-Str. 6-8, Saarbrücken, Germany, 2013. Издательство Ламберт, Германия, 2013	<u>7,5</u> 2,5	Птичкина Н.М., Клюкина О.Н.
36.	Новые виды белково-углеводных коктейлей (научная статья)	Печ	Наука о питании: технология, оборудование и безопасность пищевых продуктов: Материалы международной научно-практической конференции / под ред. Ф.Я. Рудика - Саратов; ИЦ «Наука», 2013.	<u>0,18</u> 0,06	Грошева В.Н., Птичкина Н.М.
37.	Влияние полисахаридов на качественные показатели взбивного молочного десерта (научная статья)	Печ	Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: [Электронный ресурс]. – Материалы III международной научно-практической интернет-конференция 15 ноября-15 декабря 2013 г., УНПК г. Орел.	<u>0,3</u> 0,1	Грошева В.Н., Птичкина Н.М.
38.	Использование биополимеров для стабилизации белковой кислородной пены (научная статья)	Печ	Вестник Воронежского ГУ-ИТ. – 2013. - № 4. По перечню рецензируемых научных изданий	<u>0,18</u> 0,06	Грошева В.Н., Птичкина Н.М.
39.	Использование продуктов переработки тыквы в технологии творожных изделий (научная статья)	Печ	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. - № 4. По перечню рецензируемых научных изданий	<u>0,25</u> 0,125	Птичкина Н.М.

1	2	3	4	5	6
40.	Качественные показатели творожных изделий с биокорректорами (научная статья)	Печ	Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XV международной научно-практической конференции. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2014.	<u>0,25</u> 0,125	Птичкина Н.М.
41.	Использование полисахаридов в технологии взбивного десерта (научная статья)	Печ	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. - № 2-3. По перечню рецензируемых научных изданий	<u>0,3</u> 0,1	Грошева В.Н., Птичкина Н.М.
42.	Разработка технологических решений при производстве напитков профилактической направленности (научная статья)	Печ	Вестник ВГУИТ. – 2014. -№ 2. – 2014. По перечню рецензируемых научных изданий	0,25	-
43.	Пищевые волокна в производстве творожных изделий (научная статья)	Печ	Пищевые инновации и биотехнологии: материалы Международной научной конференции / под общ. ред. А.Ю. Просекова; ФГБОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности». – Кемерово, 2014. – т. 1.	0,18	-
44.	Изучение физико-химических свойств кислородных смузи с пищевыми волокнами (научная статья)	Печ	Технология и продукты здорового питания: Материалы VII Международной научно-практической конференции. / Под ред. Ф.Я. Рудика. - Саратов, Буква, 2013.	<u>0,125</u> 0,04	Грошева В.Н., Птичкина Н.М.
45.	Применение пищевых лактатсодержащих добавок в молочной промышленности (научная статья)	Печ	Технология и продукты здорового питания: Материалы VII Международной научно-практической конференции. / Под ред. Ф.Я. Рудика. - Саратов, Буква, 2013.	<u>0,125</u> 0,06	Нурзалиев А.С.
46.	Факторы развития в молочных продуктах плесневых грибов (научная статья)	Печ	Технология и продукты здорового питания: Материалы VII Международной научно-практической конференции. / Под ред. Ф.Я. Рудика. - Саратов, Буква, 2013.	<u>0,125</u> 0,06	Уланова И.С.

1	2	3	4	5	6
47.	Использование в производстве кисломолочных продуктов пищевых волокон «Цитри-фай» (научная статья)	Печ	Технология и продукты здорового питания: Материалы VII Международной научно-практической конференции. / Под ред. Ф.Я. Рудика. - Саратов, Буква, 2013.	<u>0,125</u> 0,06	Утанова Г.Х.
48.	Применение кислородсодержащих продуктов на основе белково-углеводного сырья в кардиологической практике (научная статья)	Печ	Материалы XV Всероссийского конгресса диетологов и нутрициологов с международным участием «Здоровое питание: от фундаментальных исследований к инновационным технологиям». - Вопросы питания. – 2014. - № 3.	<u>0,125</u> 0,04	Лямина Н.П., Птичкина Н.М.
49.	Дополнительная диетологическая составляющая лечебного питания (научная статья)	Печ	Фундаментальные исследования. - № 2. – 2014. По перечню рецензируемых научных изданий	<u>0,3</u> 0,1	Лямина Н.П., Птичкина Н.М.
50.	Технологические решения по созданию ассортимента продуктов на основе творожной сыворотки с пищевыми волокнами (научная статья)	Печ	Пути интенсификации производства и переработки сельскохозяйственной продукции в современных условиях: Материалы Всероссийской науч.-практ. конф., г. Волгоград, 3-5 июня 2014 г. / под ред. академика РАН Горлова И.Ф.; д-ра биол. наук, профессора Храмовой В.Н. – г. Волгоград, 2014.	0,125	-
51.	Разработка технологии кисломолочного напитка с полифункциональными свойствами (научная статья)	Печ	Журнал «Молочная река».- № 3 (55). - 2014.	<u>0,18</u> 0,09	Кучнова О.А.
52.	Применение пищевых волокон в технологии кислородных смузи (научная статья)	Печ	Инновационный конвент «Кузбасс: образование, наука, инновации»: материалы инновационного конвента / Сиб. гос. индустр. ун-т. – Кемерово; Новокузнецк: Изд. центр СибГИУ, 2014.	<u>0,25</u> 0,125	Грошева В.Н.
53.	Расширение ассортимента продуктов питания для кардиологических больных: состояние вопроса (научная статья)	Печ	В сборнике: Технология и продукты здорового питания Материалы VIII Международной научно-практической конференции. Под редакцией И.В. Симаковой. - 2014.	<u>0,18</u> 0,06	Лямина Н.П., Птичкина Н.М.

1	2	3	4	5	6
54.	Влияние пищевых волокон на показатели качества замороженных десертов специального назначения (научная статья)	Печ	Пищевые инновации и биотехнологии: материалы Международной научной конференции / под общ. ред. А.Ю. Просекова; ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)». – Кемерово, 2015.	0,18	-
55.	Исследование физико-химических свойств замороженных десертов специального назначения (научная статья)	Печ	Вестник международной академии холода. – 2015. - № 2. По перечню рецензируемых научных изданий	<u>0,25</u> 0,125	Птичкина Н.М.
56.	Обоснование состава пищевой композиции диетологической составляющей спортивного питания (научная статья)	Печ	Спортивное питание и спортивная медицина: Материалы Научно-практической конференции с международным участием. - Вопросы питания. – 2015. - № 3.	<u>0,125</u> 0,04	Лямина Н.П., Птичкина Н.М.
57.	Инновационные технологии комплексной переработки продукции сельского хозяйства и ее отходов на территории Российской Федерации (монография)	Печ	ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. - Саратов, 2015.	<u>18,1</u> 1,65	Клюкина О.Н., Кунташов Е.В., Фоменко О.С., Маркина О.А., Вольф Е.Ю., Евпатченко Ю.В., Кучнова О.А., Гиро Т.М., Зубов С.С., Птичкина Н.М.
58.	Перспективы использования пищевых волокон в технологии замороженных десертов (научная статья)	Печ	Актуальные вопросы инфекционной патологии и биотехнологии / Материалы VIII Международной студенческой научной конференции / ред. кол. Д.А. Васильев и [и др.]. – Ульяновск: Ульяновская ГСХА им. П.А Столыпина, 2015. – Т. 2.	<u>0,25</u> 0,125	Леонова П.С.
59.	Актуальность переработки вторичного молочного сырья (научная статья)	Печ	Актуальные вопросы инфекционной патологии и биотехнологии / Материалы VIII Международной студенческой научной конференции / ред. кол. Д.А. Васильев и [и др.]. – Ульяновск: Ульяновская ГСХА им. П.А Столыпина, 2015. – Т. 2.	<u>0,18</u> 0,09	Вяткина Н.В.

1	2	3	4	5	6
60.	Молокосодержащие продукты диетического профилактического питания (научная статья)	Печ	Материалы Межрегиональной научно-образовательной конференции кардиологов и терапевтов (10-11 ноября 2015 г., Саратов). - Кардиоваскулярная терапия и профилактика. – 2015. - № 15 (ноябрь) – С. 85.	<u>0,33</u> 0,02	Лямина Н.П., Птичкина Н.М.
61.	Применение гидролизата сывороточных белков молока в технологии продуктов специального назначения (научная статья)	Печ	Кардиоваскулярная терапия и профилактика. – 2015. - № 14. S.2. – С. 86. Материалы Межрегиональной научно-образовательной конференции кардиологов и терапевтов (10-11 ноября 2015 г., Саратов). По перечню рецензируемых научных изданий	<u>0,33</u> 0,08	Н.В. Неповинных, А.Л. Новокшанова, Н.П. Лямина, Н.М. Птичкина
62.	Некоторые аспекты создания низкокалорийных сладких блюд с улучшенной пищевой ценностью (научная статья)	Печ.	Молочнохозяйственный вестник. – 2016. - № 1. – С. 86 – 97. По перечню рецензируемых научных изданий	<u>3,6</u> 0,22	Птичкина Н.М., Сергеев В.Н.
63.	Изучение вязкоупругих свойств и активности воды в маршмеллоу на основе полисахаридов растительного и микробного происхождения (научная статья)	Печ.	Пищевая промышленность. – 2016. - № 4. – С. 26-34 По перечню рецензируемых научных изданий	<u>0,56</u> 0,08	Кодацкий Ю.А., Клюкина О.Н., Птичкина Н.М., Шмаков С.Л., Еганехзад Самира, Кадкходаи Рассул
64.	Перспективы создания и анализ состава основ кислородсодержащих продуктов (научная статья)	Печ.	Сборник научных трудов по результатам работы молодежной научно-практической конференции «Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов регионам», Вологда – Молочное, 2016. – С. 167-170.	<u>0,25</u> 0,08	Птичкина Н.М., Новокшанова А.Л. Семина А.И.
65.	Совершенствование инструментально и нормативной базы – залог качества молока и молочных продуктов (научная статья)	Печ.	Сборник научных трудов по результатам работы молодежной научно-практической конференции «Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов регионам», Вологда – Молочное, 2016. – С. 144-151.	<u>0,25</u> 0,08	Галузина Ю.И., Новокшанова А.Л.

1	2	3	4	5	6
66.	Study on foam stability and viscoelastic properties of aerated confectionary products influenced by protein-polysaccharide interaction: gelatin-free marshmallow (научная статья)	Печ.	13th International Hydrocolloids Conference on the theme of 'Natural Ingredients for a Healthier World', May 16th–20th 2016, Guelph University, Guelph, Ontario, Canada, P. 214	<u>0,06</u> 0,01	Кодацкий Ю.А., Клюкина О.Н., Птичкина Н.М., Еганехзад Самира, Кадкходаи Расул, Эдвин Моррис
67.	The effect of various hydrocolloids on the physicochemical and sensory properties of whipped-and-frozen functional a dessert (научная статья)	Печ.	13th International Hydrocolloids Conference on the theme of 'Natural Ingredients for a Healthier World', May 16th–20th 2016, Guelph University, Guelph, Ontario, Canada, P.43	<u>0,06</u> 0,03	Птичкина Н.М.
68.	Исследование влияния гидролизата сыровоточных белков на органолептические показатели основ кислородных коктейлей (научная статья)	Печ.	Вестник международной академии холода. – 2016. - № 2. – С. 4 – 9. По перечню рецензируемых научных изданий	<u>0,375</u> 0,125	Новокшанова А.Л., Абрамов Д.В.
69.	Теоретическое обоснование и практические аспекты использования пищевых волокон в технологиях молочносодержащих продуктов диетического профилактического питания (диссертация)	Печ.	Диссертация на соискание ученой степени доктора технических наук (05.18.15). – 2016. – Краснодар. – 320 с.	20,0	-
70.	Теоретическое обоснование и практические аспекты использования пищевых волокон в технологиях молочносодержащих продуктов диетического профилактического питания (автореферат)	Печ.	Автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора технических наук (05.18.15). – 2016. – Краснодар. – 48 с.	3,0	-
71	Перспективы создания кислородосодержащих продуктов с улучшенным аминокислотным составом (научная статья)	Печ.	Молодые ученые Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И. Вавилова – агропромышленному комплексу России : сборник научных работ / под ред. И.Л. Воротникова; ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов, 2016. – С. 259 – 263.	<u>0,31</u> 0,1	Семина А.И., Птичкина Н.М.

1	2	3	4	5	6
72	Расширение ассортимента хлебобулочных изделий с повышенным содержанием пищевых волокон (научная статья)	Печ.	17-ая Всероссийская заочная научно-практическая конференция «Современное хлебопекарное производство: перспективы развития». Екатеринбург. – С.		Куценкова В.С.
73	Пищевые волокна и научно-практическое обоснование их использования в технологии продуктов питания (научная статья)	Печ.	Сборник материалов Школы молодых ученых «Основы здорового питания и пути профилактики алиментарно-зависимых заболеваний». – Москва, ФИЦ питания, биотехнологии и безопасности пищи. – С. 212 – 217.	<u>0,375</u> 0,125	Куценкова В.С., Семина А.И.
74	Продукты здорового питания ключ к лечению и профилактике неинфекционных заболеваний (научная статья)	Печ.	Кардиоваскулярная терапия и профилактика. – 2016. - № 15 (ноябрь). – С. 112-113. Материалы Межрегиональной научно-образовательной конференции кардиологов и терапевтов (5-6 декабря 2016 г. Ульяновск). По перечню рецензируемых научных изданий	<u>0,125</u> 0,03	Новокшанова А.Л., Лямина Н.П., Куценкова В.С., Семина А.И.
75	Изучение влияния гречневого пищевого волокна на показатели качества хлебобулочных изделий (научная статья)	Печ.	Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. 2016. - № 1. - С. 202-203.	<u>2,0</u> 0,04	Куценкова В.С., Птичкина Н.М.
76	Органолептическая оценка белково-углеводных основ с использованием гидролизата сывороточных белков (научная статья)	Печ.	Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. 2016. - № 1. - С. 272-273.	<u>2,0</u> 0,04	Новокшанова А.Л., Семина А.И.
77	Изучение ассоциативных взаимодействий пищевых гидроколлоидов при создании продуктов на молочной основе	Печ.	Молочнохозяйственный вестник. - 2017. - № 1 (25). - С. 100-109.	0,56	-
78	Исследование микроструктуры и реологических свойств теста и органолептических показателей хлебобулочных изделий с ис-	Печ.	В сборнике: Управление реологическими свойствами пищевых продуктов. Москва, 25-26 апреля 2017 г.- С. 98-103.	<u>0,31</u> 0,1	Куценкова В.С., Буданова А.А.

	пользованием различных видов пищевых волокон				
79	Перспективы применения продуктов, обогащенных пищевыми волокнами, в диетотерапии пациентов с сердечно-сосудистыми заболеваниями	Печ.	Кардиосоматика. – 2017. - № 1. – С. 47 – 48. По перечню рецензируемых научных изданий	<u>0,125</u> 0,03	Куценкова В.С., Семина А.И., Лямина Н.П.
80	Hydrogel based dessert of low calorie content (научная статья)	Печ.	19th Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference Berlin, June 27-30, 2017, p. 48.	<u>0,06</u> 0,01	Kodatskiy Yu.A., Kliukina O.N., Ptichkina N.M. and Bostan A.
81	Пищевые волокна: функционально-технологические свойства и применение в технологиях продуктов питания на основе молочной сыворотки (монография)	Печ.	М. : ИНФРА-М, 2017. — 204 с. — (Научная мысль). — www.dx.doi.org/10.12737/monography_591ad49aecf044.63693469 .	<u>12,75</u> 6,375	Птичкина Н.М.
82	Расширение ассортимента продуктов на основе молочной сыворотки диетического профилактического питания (научная статья)	Печ.	Вестник международной академии холода. – 2017. - № 2. – С. 26 – 30. По перечню рецензируемых научных изданий	0,31	-
83	Аэрированные десерты на основе молочной сыворотки (научная статья)	Печ.	Молочная река. - 2017. - № 2 (66). - С. 24-26.	<u>0,18</u> 0,06	Плеханова Е.А., Птичкина Н.М.
в) патенты на изобретения					
84	Способ получения кислородного коктейля	-	Патент № 2539843 РФ, МПК А23L2/00 заявл. 01.07.2013; опубл. 27.01.2015	<u>0,4</u> 0,08	Грошева В.Н., Плеханова Е.А., Банникова А.В., Птичкина Н.М.
85	Взбитый десерт (мусс фруктово-ягодный) и способ его получения	-	Патент № 2548458 РФ, МПК А23L1/06 заявл. 25.11.2013; опубл. 20.04.2015	<u>0,4</u> 0,08	Плеханова Е.А., Банникова А.В., Грошева В.Н., Птичкина Н.М.
86	Молочный пудинг (патент)	-	Патент № 2562116 РФ, МПК А23С21/08 заявл. 01.07.2013; опубл. 10.09.2015	<u>0,4</u> 0,08	Плеханова Е.А., Банникова А.В., Грошева В.Н., Птичкина Н.М.
87	Способ получения кислородного коктейля с пониженной аллергенностью и с повышенной массовой до-	-	Патент № 2612317 РФ, МПК А23С21/08 заявл. 21.10.2015; опубл. 19.01.2017	<u>0,4</u> 0,08	Новокшанова А.Л., Абабкова А.А., Семина А.И., Птичкина Н.М.

	лей белка животного происхождения (патент)				
88	Белково-углеводная кондитерская основа и способ ее получения (патент)	-	Патент № 2626580 РФ, МПК A23G3/00 заявл. 06.10.2015; опубл. 28.07.2017	<u>0,4</u> 0,08	Клюкина О.Н., Птичкина Н.М., Кодацкий Ю.А., Самира Еганехзад (IR), Рассул Кадкходаи (IR)

Соискатель Неповинных Н.В. _____