

СПИСОК

опубликованных учебных изданий и научных трудов
к.т.н., доцента кафедры «Технологии продуктов питания»
Клюкиной Оксаны Николаевны

№ 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.	Химия пищи (учебно-методическое пособие)	Печатная	Химия пищи: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ для бакалавров направления подготовки 260800 Технология продукции и организации общественного питания. - ФГОУ ВПО Саратовский ГАУ, Саратов. – 2009.	<u>4,2</u> 1,4	Птичкина Н.М., Банникова А. В.
2.	Методы анализа сырья и пищевых продуктов (учебно-методическое пособие)	Печатная	Методы анализа сырья и пищевых продуктов: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ для студентов специальности 072006 Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности. - ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н. И. Вавилова» - Саратов, 2009.	<u>4,3</u> 1,4	Неповинных Н.В., Птичкина Н.М.

1	2	3	4	5	6
3.	Химия пищи (учебно-методическое пособие)	Печатная	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.	4,2 1,4	Птичкина Н.М., Неповинных Н.В.
4.	Технология блюд для диетического питания (учебно-методическое пособие)	Печатная	Технология блюд для диетического питания: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – Саратов: ООО «ЦеСАин». – 2015.	6,2 2,1	Вольф Е.Ю, Симакова И.В.
5.	Технология блюд зарубежных кухонь (технология кулинарной продукции различных стран) (учебно-методическое пособие)	Печатная	Технология блюд зарубежных кухонь (технология кулинарной продукции различных стран): учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – Саратов: ООО «ЦеСАин». – 2016. ISBN 978-5-906689-41-2	4,1 2,1	Мухамеджанова Ю.В.

1	2	3	4	5	6
6.	Технология и организация диетического питания (учебное пособие)	Печатная	Технология и организация диетического питания (учебное пособие) для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. – Саратов: ООО «ЦеСАин». – 2017. ISBN 978-5-906689-57-3	<u>7,9</u> 1,9	Мухамеджанова Ю.В. Вольф Е.Ю, Симакова И.В.
б) научные труды					
7.	Десерты с гелеобразователями (тезисы)	Печатная	Мат. конф., посвященной 118-й годовщине со дня рождения академика Николая Ивановича Вавилова. Вавиловские чтения-2005. - Саратов, 2005.	<u>0,06</u> 0,03	Птичкина Н.М.
8.	Использование полисахаридов в технологии мороженого собственного производства (тезисы)	Печатная	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	Х.С. Куценкова, Н.В. Неповинных, Н.М. Птичкина
9.	Расширение ассортимента десертов с гелеобразователями (тезисы)	Печатная	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>0,06</u> 0,03	Птичкина Н.М.

1	2	3	4	5	6
10.	Синергизм гелеобразования. Использование в технологии продуктов питания (тезисы)	Печатная	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>0,06</u> 0,012	Н.В. Неповинных, Ю.А. Ревтова, А.П. Ермолаева, Н.М. Птичкина
11.	Приготовление творожных масс функционального назначения (тезисы)	Печатная	Мат. конф. по итогам научно-исследовательской и производственной работы студентов за 2005 год. – Саратов, 2006.	<u>0,06</u> 0,015	Н.М Птичкина, Поветкина Н.В., Кузина Н.С.
12.	Разработка десертов диетического назначения с использованием заменителей сахара (тезисы)	Печатная	Мат. конф. по итогам научно-исследовательской и производственной работы студентов за 2005 год. – Саратов, 2006.	<u>0,06</u> 0,012	Н.М Птичкина, Елисеева А.В., Серебрякова Н.А., Щенникова К.С
13.	Низкокалорийные десерты с использованием полисахаридов и сахарозаменителей (научная статья)	Печатная	Матеріали ІV Міжнародної науково-практичної конференції. Наука і соціальні проблеми суспільства: харчування, екологія, демографія. – Харків, 2006.	<u>0,125</u> 0,025	Н.М Птичкина, Елисеева А.В., Серебрякова Н.А., Щенникова К.С
14.	Разработка рецептуры и технологии приготовления творожных масс функционального назначения (научная статья)	Печатная	Сборник докладов 4-й Международной научно-практической конференции " Технологии и продукты здорового питания" 2006 года – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2006.	<u>0,375</u> 0,093	Н.М Птичкина, Поветкина Н.В., Кузина Н.С

1	2	3	4	5	6
15.	Разработка десертов диетического назначения с использованием заменителей сахара и полисахаридов (научная статья)	Печатная	Сборник докладов 4-й Международной научно-практической конференции " Технологии и продукты здорового питания" 2006 года – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2006.	<u>0,375</u> 0,075	Н.М Птичкина, Елисеева А.В., Серебрякова Н.А., Щенникова К.С
16.	Самбук яблочный со структурообразователями (научная статья)	Печатная	Мат. Всероссийской научн.-практ. конф. Научное обеспечение реализации национальных проектов в сельском хозяйстве. – Ижевск, 2006.	<u>0,125</u> 0,062	Н.М Птичкина
17.	Творожные массы функционального назначения (научная статья)	Печатная	Мат. конф., посвященной 119-й годовщине со дня рождения академика Николая Ивановича Вавилова. Вавиловские чтения-2006. - Саратов, 2006.	<u>0,125</u> 0,062	Н.М Птичкина, Поветкина Н.В., Кузина Н.С.
18.	Диетические творожные массы (научная статья)	Печатная	Мат. Межд. научно-практической конф. Технология и продукты здорового питания. – Саратов, 2007.	<u>0,187</u> 0,062	Н.М Птичкина, С.К.Негматова
19.	Использование низкоэтерифицированного пектина в производстве желе (научная статья)	Печатная	Сборник докладов 5-й Международной научно-практической конференции " Технологии и продукты здорового питания" – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2007.	<u>0,25</u> 0,083	Е.В. Гладкова, Н.М Птичкина
20.	Замена сахара на натуральный сахарозаменитель – мед в рецептуре желе лимонного (научная статья)	Печатная	Сборник докладов 5-й Международной научно-практической конференции " Технологии и продукты здорового питания" 2007 года – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2007.	<u>0,25</u> 0,062	Ишина Е.И, Стародубцева В.С., Н.М Птичкина

1	2	3	4	5	6
21.	Расширение ассортимента десертов с гелеобразователями (научная статья)	Печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета им Н.И. Вавилова. - 2007. - № 1. По перечню рецензируемых научных изданий, № 472 (действующий до 30.11.2015)	<u>0,25</u> 0,12	Птичкина Н.М.
22.	Разработка масс творожных диетических на низкоэтерифицированном пектине и сорбитом (научная статья)	Печатная	Мат. конф., посвященной 120-й годовщине со дня рождения академика Николая Ивановича Вавилова. Вавиловские чтения-2008.	<u>0,187</u> 0,062	Н.М.Птичкина, С.К.Негматова
23.	Пищевые полисахариды для приготовления десерта из самбука яблочного (научная статья)	Печатная	Пищевая промышленность. - 2008. - № 7. По перечню рецензируемых научных изданий, № 1515 (действующий до 30.11.2015)	<u>0,25</u> 0,12	Птичкина Н.М.
24.	Диетические творожные массы на агаре и сахарозаменителях (научная статья)	Печатная	Материалы конференции по итогам научно-исследовательской и производственной работы студентов за 2008 год, 6-10 апреля 2009 г., Саратов: ИЦ «НАУКА», 2009 г	<u>0,25</u> 0,12	Птичкина Н.М. Негматова С.К.
25.	Микробиологические показатели творожных масс функционального назначения (научная статья)	Печатная	Материалы между. Научно-практ. Конференции 25-26 ноября 2009 г. «Вавиловские чтения – 2009». - Саратов: ООО Издательство «КУБиК», 2009.	<u>0,25</u> 0,12	Птичкина Н.М. Негматова С.К.
26.	Микробиологические и физико-химические показатели нового диетического продукта самбук яблочный (научная статья)	Печатная	Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 8. По перечню рецензируемых научных изданий, № 2103 (действующий до 30.11.2015)	<u>0,25</u> 0,06	Птичкина Н.М., Ишина Е.И., Стародубцева В.А.

1	2	3	4	5	6
27.	Сырокопченые колбасы функционального назначения (тезисы)	Печатная	Новые технологии здоровых продуктов питания / Тезисы докладов международной научно-практической конференции. – Харьков, 2010 г	<u>0,125</u> 0,041	Кунташов Е.В., Птичкина Н.М.
28.	Маркетинговые исследования употребления в питании изделий с продуктами переработки тыквы (научная статья)	Печатная	Мясная индустрия. - 2011. - № 5. По перечню рецензируемых научных изданий, № 1311 (действующий до 30.11.2015)	<u>0,18</u> 0,06	Кунташов Е.В., Птичкина Н.М.
29.	Сырокопченая колбаса с семенами тыквы (научная статья)	Печатная	Молодые ученые – пищевой и перерабатывающей промышленности АПК: материалы научно-практической конференции. – Саратов, 2011г.	<u>0,187</u> 0,062	Кунташов Е.В., Птичкина Н.М.
30.	Стабилизация яичных белков полисахаридами в кулинарных изделиях (научная статья)	Печатная	Материалы V Международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания» - Саратов: Издательство «Кубик», 2011.	<u>0,187</u> 0,062	Кунташов Е.В., Птичкина Н.М.
31.	Обогащение колбасных изделий натуральным биокорректором (научная статья)	Печатная	«Инновационная наука – молодой взгляд в будущее» ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ», Саратов, 2011г.	<u>0,187</u> 0,062	Кунташов Е.В., Птичкина Н.М.
32.	Изучение пищевой ценности колбасных изделий с натуральным биокорректором (научная статья)	Печатная	Всероссийская заочная научно-практическая конференция «Актуальные вопросы развития пищевой промышленности» – г.Челябинск, 2011г.	<u>0,187</u> 0,062	Кунташов Е.В., Птичкина Н.М.

1	2	3	4	5	6
33.	Обогащение колбасных изделий натуральным биокорректором (тезисы)	Печатная	«Молодежный инновационный форум Приволжского федерального округа, УлГТУ 12-14 мая 2011г»: Сборник аннотации проектов. – Ульяновск: УлГТУ, 2011.	<u>0,187</u> 0,062	Кунташов Е.В., Птичкина Н.М.
34.	Изучение реологических свойств колбасных изделий с порошком семян тыквы (научная статья)	Печатная	Всероссийская заочная научно-практическая конференция «Актуальные вопросы развития пищевой промышленности» г. Челябинск 2011г	<u>0,187</u> 0,062	Кунташов Е.В., Птичкина Н.М.
35.	Обогащение колбас вареных (тезисы)	Печатная	II Международная научная конференция «Молодежная наука – пищевой промышленности». г. Ставрополь 2011г.	<u>0,187</u> 0,062	Кунташов Е.В., Птичкина Н.М.
36.	Изучение свойств колбасных изделий с добавлением семян тыквы (тезисы)	Печатная	Экологическая, продовольственная и медицинская безопасность человечества. Материалы первого Международного конгресса 1 часть 14-17 ноября 2011г.	<u>0,187</u> 0,062	Птичкина Н.М., Кунташов Е.В., Куценкова В.С.
37.	Исследование физико-химических показателей сырокопченой колбасы функционального назначения	Печатная	Материалы II Международной научно-практической конференции «Современная наука: теория и практика» Том второй. Естественные и технические науки. г. Ставрополь: СевКавГТУ, 2011.	<u>0,187</u> 0,062	Кунташов Е.В., Птичкина Н.М.
38.	Изучение свойств фарша колбасного с натуральным биокорректором	Печатная	Технология и продукты здорового питания: Материалы V Международной научно-практической конференции / Под ред. И.Л. Воротникова. – Саратов: Издательство «КУБиК», 2011.	<u>0,187</u> 0,062	Птичкина Н.М. Кунташов Е.В. Куценкова В.С.

1	2	3	4	5	6
39.	Влияние натурального биокорректора на микробиологические свойства колбасных изделий (научная статья)	Печатная	Материалы XVI международной экологической студенческой конференции «Экология России и сопредельных территорий». – Новосибирский гос.ун-т. Новосибирск. – 2011.	<u>0,187</u> 0,062	Кунташов Е.В., Птичкина Н.М.
40.	Разработка колбасных изделий функционального назначения с натуральным биокорректором (научная статья)	Печатная	материалы Первого Международного конгресса 14-17 ноября 2011 г. I часть – М.: ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г. В. Плеханова», 2011.	<u>0,187</u> 0,062	Кунташов Е.В., Птичкина Н.М.
41.	Использование натуральных биокорректоров при разработке колбасных изделий функционального назначения (научная статья)	Печатная	Товаровед продовольственных товаров. - 2012. - № 2.	<u>0,18</u> 0,06	Кунташов Е.В., Птичкина Н.М.
42.	Разработка белково-взбивного теста с полисахаридами (научная статья)	Печатная	Материалы VI Международной научно-практической конференции / Под. Ред. Ф.Я. Рудика. – Саратов: Издательство «КУБиК», 2012.	<u>0,125</u> 0,041	Маслякова Т.А. Птичкина Н.М.
43.	Влияние микробного полисахарида на свойства кляра	Печатная	Материалы VI Международной научно-практической конференции / Под. Ред. Ф.Я. Рудика. – Саратов: Издательство «КУБиК», 2012.	<u>0,125</u> 0,041	Куданович Л.А. Птичкина Н.М.
44.	Исследование функционально-технологических свойств вареных колбасных изделий с порошком семян тыквы (научная статья)	Печатная	Хранение и переработка сельхозсырья. - 2012. - № 9. По перечню рецензируемых научных изданий, № 2103 (действующий до 30.11.2015)	<u>0,18</u> 0,06	Кунташов Е.В., Птичкина Н.М.

1	2	3	4	5	6
45.	Новые технологии продуктов на молочной основе с полисахаридами (научная монография)	Печатная	LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. KG Heinrich-Böcking-Str. 6-8, Saarbrücken, Germany, 2012. Издательство Ламберт, Германия, 2012	<u>8,0</u> 2,7	Неповинных Н.В., Птичкина Н.М.
46.	Использование микробного полисахарида для улучшения свойств муки при изготовлении кляра	Печатная	Материалы VIII Международной научно-практической конференции «Пищевые технологии-2012», Т. 1. – Одесса, 2012	<u>8,0</u> 2,7	Куданович Л.А. Птичкина Н.М.
47.	Колбаса вареная функционального назначения с натуральным биокорректором	Печатная	Материалы VIII Международной научно-практической конференции «Пищевые технологии-2012», Т. 1. – Одесса, 2012	<u>8,0</u> 2,7	Птичкина Н.М. Кунташов Е.В.
48.	Микробные полисахариды в приготовлении жидкого теста	Печатная	Материалы VIII Международной научно-практической конференции «Пищевые технологии-2012», Т. 1. – Одесса, 2012	<u>8,0</u> 2,7	Куданович Л.А. Птичкина Н.М.
49.	Молочный десерт с биополимерной добавкой	Печатная	Материалы VIII Международной научно-практической конференции «Пищевые технологии-2012», Т. 1. – Одесса, 2012	<u>8,0</u> 2,7	Никитина Т.А. Птичкина Н.М.
50.	Новые диетические и лечебно-профилактические продукты питания	Печатная	Седьмой Саратовский салон изобретений, инноваций и инвестиций. – Саратов: Изд-во Саратов. ун-та, 2012.	<u>8,0</u> 2,7	Птичкина Н.М. Неповинных Н.В.
51.	Повышение функционально-технологических свойств бисквитного теста (научная статья)	Печатная	Сборник материалов II Торгового форума Сибири – Омск: ООО «Асмин-Принт» - 2013.	<u>0,1</u> 0,03	Птичкина Н.М., Путятин К.В.
52.	Исследование и разработка бисквитного теста с полисахаридами (научная статья)	Печатная	Материалы IX Международной научно-практической конференции «Пищевые технологии-2013», Т. 1. – Одесса, 2013	<u>0,25</u> 0,062	Птичкина Н.М. Куданович Л.А. Путятин К.В.

1	2	3	4	5	6
53.	Разработка технологии коктейля лечебно-профилактического назначения (научная статья)	Печатная	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	Неповинных Н.В., Грошева В.Н., Птичкина Н.М.
54.	Мясные изделия функционального назначения с натуральным биокорректором (научная монография)	Печатная	LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. KG Heinrich-Böcking-Str. 6-8, Saarbrücken, Germany, 2013. Издательство Ламберт, Германия, 2013	<u>7,0</u> 2,3	Птичкина Н.М., Кунташов Е.В.
55.	Исследование и разработка бисквитного теста с полисахаридами (научная статья)	Печатная	Материалы IX Международной научно-практической конференции «Пищевые технологии-2013», Т. 1. – Одесса, 2013.	<u>0,1</u> 0,02	Птичкина Н.М., Куданович Л.А., Путятин К.В.
56.	Диетические десерты с добавками полисахаридов (научная монография)	Печатная	LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. KG Heinrich-Böcking-Str. 6-8, Saarbrücken, Germany, 2013. Издательство Ламберт, Германия, 2013	<u>7,75</u> 2,6	Неповинных Н.В., Птичкина Н.М.
57.	Применение полисахарида в технологии бисквитного теста (научная статья)	Печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета им Н.И. Вавилова. - 2013. - № 9. По перечню рецензируемых научных изданий, № 472 (действующий до 30.11.2015)	<u>0,75</u> 0,04	Птичкина Н.М., Куданович Л.А., Путятин К.В.
58.	Инновационные технологии по созданию полезных продуктов с пищевыми волокнами (научная статья)	Печатная	Восьмой Саратовский салон изобретений, инноваций и инвестиций. – Саратов: Буква, 2013.	<u>0,42</u> 0,03	Неповинных Н.В., Банникова А.В., Птичкина Н.М., Грошева В.Н., Плеханова Е.А., Куданович Л.А.

1	2	3	4	5	6
59.	Использование полисахаридов микробного происхождения для улучшения функциональных свойств жидкого теста – кляра (научная статья)	Печатная	Хранение и переработка сельхозсырья. № 12. – 2013. По перечню рецензируемых научных изданий, № 2103 (действующий до 30.11.2015)	<u>0,9</u> 0,06	Куданович Л.А., Птичкина Н.М.
60.	Разработка самбука яблочного диетического назначения с полисахаридами (тезисы)	Печатная	Каталог инновационных проектов / Сост.: Н.И. Кузнецов, И.Л. Воротников, К.А. Петров; ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2014.	<u>0,1</u> 0,05	Птичкина Н.М.
61.	Разработка низкокалорийного желе и крема молочного с пектином (тезисы)	Печатная	Каталог инновационных проектов / Сост.: Н.И. Кузнецов, И.Л. Воротников, К.А. Петров; ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2014.	<u>0,5</u> 0,25	Птичкина Н.М.
62.	Инновационные технологии по созданию полезных продуктов с пищевыми волокнами (тезисы)	Печатная	Каталог инновационных проектов / Сост.: Н.И. Кузнецов, И.Л. Воротников, К.А. Петров; ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2014.	<u>0,42</u> 0,06	Неповинных Н.В., Банникова А.В., Птичкина Н.М., Грошева В.Н., Плеханова Е.А., Куданович Л.А.
63.	Сырокопченые колбасы с семенами тыквы (тезисы)	Печатная	Каталог инновационных проектов / Сост.: Н.И. Кузнецов, И.Л. Воротников, К.А. Петров; ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2014.	<u>0,66</u> 0,22	Птичкина Н.М., Кунташов Е.В.

1	2	3	4	5	6
64.	Исследование реологических свойств молочного десерта с пищевыми волокнами (научная статья)	Печатная	В сборнике: Технология и продукты здорового питания Материалы VIII Международной научно-практической конференции. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, ФГБОУ ВПО "Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова", ООО "Здоровое питание", ИЦ "Функциональное питание", 2014.	<u>0,25</u> 0,083	Никитина Т.А., Птичкина Н.М.
65.	Молочный десерт с добавками пектина и пищевых волокон «Цитри-Фай» (тезисы докладов)	Печатная	Международный форум «КрымHi-Tech – 2014», Сборник тезисов докладов, 2014.	<u>0,66</u> 0,22	Никитина Т.А., Птичкина Н.М.
66.	The influence of pectin and food fiber on the rheological properties of dairy dessert Влияние пектина и пищевых волокон на потребительские свойства диетического молочного десерта (научная статья)	Печатная	The 1st International Conference on Natural Hydrocolloids October 22th -23th 2014, Mashhad, Iran. 1-я Международная конференция по натуральным гидроколлоидам, 22-23 октября, Машхад, Иран	<u>0,06</u> 0,02	Никитина Т.А., Птичкина Н.М.
67.	Влияние пищевых волокон на структурно-механические свойства нового диетического десерта (научная статья)	Печатная	Математика и моделирование в инновационном развитии АПК: Материалы II Международной научно-практической конференции./Под ред. В.П. Корсунова.- Саратов: Буква, 2015.	<u>0,44</u> 0,15	Никитина Т.А., Птичкина Н.М.

1	2	3	4	5	6
68.	Исследование реологических характеристик аналога диетического итальянского десерта тирамису диетического с полисахаридом и стевиозидом (научная статья)	Печатная	Сборник научных трудов по материалам VII Международной научно-практической конференции «Современные тенденции развития науки и технологий»/Под ред. Е.П.Ткачевой. – Белгород: ИП Ткачева Е.П., 2015. - №7, часть III. – 148 с.	<u>0,25</u> 0,083	Никитина Т.А., Птичкина Н.М.
69.	Анализ пищевой ценности аналога итальянского десерта тирамису для людей с различными заболеваниями (научная статья)	Печатная	Технология и продукты здорового питания: Материалы IX Международной научно-практической конференции, посвященной 20-летию специальности «Технология продукции и организация общественного питания». / Под ред. И.В. Симаковой. – Саратов, 2015.	<u>0,25</u> 0,083	Никитина Т.А., Птичкина Н.М.
70.	Практическое применение некрахмальных полисахаридов при изготовлении кондитерских изделий (научная статья)	Печатная	Технология и продукты здорового питания: Материалы IX Международной научно-практической конференции, посвященной 20-летию специальности «Технология продукции и организация общественного питания». / Под ред. И.В. Симаковой. – Саратов, 2015.	<u>0,25</u> 0,04	Кодацкий Ю.А., Неповинных Н.В., Птичкина Н.М., Еганехзад С., Кадкходаи Р.
71.	Инновационные технологии комплексной переработки продукции сельского хозяйства и ее отходов на территории Российской Федерации (научная монография)	Печатная	ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. - Саратов, 2015.	<u>18,1</u> 1,8	Неповинных Н.В., Кунташов Е.В., Фоменко О.С., Маркина О.А., Вольф Е.Ю. и др., всего 10 человек

1	2	3	4	5	6
72.	Разработка технологии и рецептур мясосодержащих замороженных полуфабрикатов с добавкой из растительного сырья (научная статья)	Печатная	Технология и продукты здорового питания: Материалы IX Международной научно-практической конференции, посвященной 20-летию специальности «Технология продукции и организация общественного питания». / Под ред. И.В. Симаковой. – Саратов, 2015.	<u>0,25</u> 0,08	Птичкина Н.М., Ховрин А.Е.
73.	Разработка технологии специализированных десертов для лежачих больных (научные тезисы)	Печатная	Молодежный инновационный форум Приволжского федерального округа: Сборник аннотаций проектов – Ульяновск: УлГТУ, 2015.	<u>0,66</u> 0,22	Никитина Т.А., Птичкина Н.М.
74.	Разработка технологии специализированного молочного десерта (научная статья)	Печатная	Молодые ученые Саратовского Государственного Аграрного Университета им. Н.И. Вавилова - Агропромышленному комплексу России. – Саратов, 2016.	<u>0,66</u> 0,22	Никитина Т.А., Птичкина Н.М.
75.	Study on the characteristics of a tiramisu dietary analogue (научная статья) Исследование характеристик пищевого аналога тирамису (научная статья)	Печатная	13th International Hydrocolloids Conference on the theme of ‘Natural Ingredients for a Healthier World’, May 16th–20th 2016, Guelph University, Guelph, Ontario, Canada 13 международная конференция по пищевым гидроколлоидам, Гвелф, Онтарио, Канада, 16-20 мая 2016	<u>0,06</u> 0,01	Nikitina T.A., Kodatskiy Yu.A., Ptichkina N.M. Никитина Т.А., Коцацкий Ю.А., Птичкина Н.М.

1	2	3	4	5	6
76.	<p>Study on foam stability and viscoelastic properties of aerated confectionary products influenced by protein-polysaccharide interaction: gelatin-free marshmallow (научная статья)</p> <p>Изучение стабильности пены и вязко-упругих свойств аэрированных кондитерских изделий, обусловленных взаимодействием протеина и полисахаридов: не содержащий желатина маршмэллоу</p>	Печатная	<p>13th International Hydrocolloids Conference on the theme of 'Natural Ingredients for a Healthier World', May 16th-20th 2016, Guelph University, Guelph, Ontario, Canada</p> <p>13 международная конференция по пищевым гидроколлоидам, Гвелф, Онтарио, Канада, 16-20 мая 2016</p>	<p><u>0,1</u> 0,02</p>	<p>Кодацкий Ю.А., Неповинных Н.В., Птичкина Н.М., Еганехзад С., Кадкходаи Р.</p>
77.	<p>Влияние пектина и пищевых волокон на потребительские свойства диетического молочного десерта (научная статья)</p>	Печатная	<p>Вестник Воронежского ГАУ.- 2016.- № 3. По перечню рецензируемых научных изданий, не входящих в МБД № 148 (по состоянию на 19.04.2016 и 08.02.2017)</p>	<p><u>0,44</u> 0,15</p>	<p>Никитина Т.А., Птичкина Н.М.</p>
78.	<p>Исследование потребительских характеристик диетического аналога итальянского десерта тирамису (научная статья)</p>	Печатная	<p>Техника и технологии пищевых производств. – 2016. - № 2. По перечню рецензируемых научных изданий, № 833 (входящих в МБД на 01.09.2016)</p>	<p><u>0,37</u> 0,13</p>	<p>Никитина Т.А., Птичкина Н.М.</p>

79.	Маркетинговые исследования востребованности продуктов диетического профилактического питания в Саратовской области (научная статья)	Печатная	Вестник Мурманского ГТУ. - 2016.-№3. По перечню рецензируемых научных изданий, № 364 (входящих в МБД на 01.09.2016)	<u>0,25</u> 0,08	Никитина Т.А., Птичкина Н.М.
80.	Изучение вязкоупругих свойств и активности воды в маршмеллоу на основе полисахаридов растительного и микробного происхождения (научная статья)	Печатная	Пищевая промышленность. – 2016. - № 4. По перечню рецензируемых научных изданий, № 715 (входящих в МБД на 01.09.2016)	<u>0,25</u> 0,04	Кодацкий Ю. А., Неповинных Н. В., Шмаков С. Л., Птичкина Н. М., Еганехзад С., Кадкходаи Р.
81.	Исследование и разработка мясных паштетов для диетического профилактического питания (научная статья)	Печатная	Материалы Региональной научно-практической конференции студентов СУЗов и ВУЗов «Шаг в мое профессиональное будущее», Саратов: «Саринфо», 2017.- 94 с. 17.02.2017	<u>0,125</u> 0,03	Михайлова Т. С., Нурманова С. Е., Гуськова Н. А.
82.	Исследование и разработка мясных паштетов для диетического профилактического питания (научная статья)	Печатная	Всероссийский конкурс на лучшую научную работу среди студентов, аспирантов и молодых ученых высших учебных заведений Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	<u>0,125</u> 0,03	Михайлова Т.С.
83.	(научная статья)	Печатная	Всероссийский конкурс на лучшую научную работу среди студентов, аспирантов и молодых ученых высших учебных заведений Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	<u>0,125</u> 0,03	Никитина Т.А.

84.	Исследование и разработка бисквитного полуфабриката с повышенными потребительскими характеристиками (научная статья)	Печатная	Всероссийский конкурс на лучшую научную работу среди студентов, аспирантов и молодых ученых высших учебных заведений Министерства сельского хозяйства Российской Федерации	<u>0,125</u> 0,03	Лапухина А.С
85.	Hydrogel based dessert low calorie content (научная статья)	Печатная	19th Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference, Berlin, June 2017	<u>0,125</u> 0,03	Кодацкий Ю.А., Неповинных Н.В., Птичкина Н.М., Бостан А.
в) патенты и заявки на изобретения					
86.	Десерт молочный	-	Патент № 2565551 РФ, МПК A23L1/06;A23J1/20 заявл. 04.06.2014; опубл. 17.09.2015	<u>0,4</u> 0,13	Никитина Т.А., Птичкина Н.М.
87.	Функциональный диетический десерт	-	Патент № 234569 РФ, МПК A23L1/06;A23J1/20 заявл. 23.03.2015; опубл. 17.05.2016	<u>0,4</u> 0,13	Никитина Т.А., Птичкина Н.М.
88.	Белково-углеводная кондитерская основа и способ ее получения		Заявка № 2015142590 от 6.10.2015		Кодацкий Ю. А., Неповинных Н. В., Птичкина Н. М., Еганехзад С., Кадкходаи Р.
89.	Пельмени с амарантом		Заявка № 2016148906 от 12.12.2016		Гуськова Н.А., Ховрин А.Е., Птичкина Н.М.

Доцент кафедры «Технологии
продуктов питания», к.т.н.

О.Н. Клюкина

Список верен:

Зав. кафедрой

И.В. Симакова