

СОДЕРЖАНИЕ

Пищевое сырье и ингредиенты

6 Заяц Е.А., Ким Э.Н. Технохимическая характеристика мелких рыб Дальневосточного бассейна и пути их рационального использования

10 Гусейнова Б.М., Мусаева Р.Т. Нутриентный профиль местных селекционных и интродуцированных сортов черешни, культивируемых в условиях Дагестана

Технология

18 Моисеенко А.Г., Мартиросян В.В., Тюрина О.Е., Костюченко М.Н. Повышение микробиологической безопасности мультизерновых хлебобулочных изделий

25 Аксенова Л.М., Пестерев М.А., Руденко О.С., Талейсник М.А., Кочетов В.К., Аминев Н.П., Агеева Н.В. Разработка алгоритма создания сквозного технологического потока кондитерских изделий от поля до потребителя

34 Запорожский А.А., Магомедов А.М., Савицких Н.Б., Фомин С.В., Шейкина Е.В. Использование современных технологических приемов для получения обогащенных мясорастительных продуктов

41 Наумова Н.Л., Бец Ю.А. Моделирование функциональной ценности купажей растительных масел и их апробация в рецептуре хлебобулочного изделия

47 Герасименко Е.О., Слободяник М.В., Шаззо А.Ю., Ильинова С.А., Жданов Д.Д., Алпатова Н.В. Оптимизация условий ферментативного гидролиза для выделения гликолипидов из фосфатидных концентратов

52 Заворохина Н.В., Чугунова О.В., Феофилактова О.В. Использование вторичных продуктов пищевой промышленности в качестве субстрата для культивирования чайного гриба (*Medusomyces gisevii*)

58 Лисовая Е.В., Викторова Е.П., Свердличенко А.В., Жане М.Р., Великанова Е.В., Угрюмова Т.И. Технология подготовки выжимок томатов с применением физических методов для извлечения каротиноидов

63 Бахметов Р.Н., Шелудько О.Н. Целесообразность применения ферментных препаратов при производстве пикетов для виноградных дистиллятов

67 Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Касьянов Г.И. Разработка высокотемпературной стерилизации пюре для детского питания с повышенной сохранностью нутриентов

70 Абакумова А.А., Агеева Н.М., Чемисова Л.Э., Тихонова А.Н., Гугучкина Т.И., Прах А.В. Снижение влияния натамицина на биохимические показатели вин

Пищевая инженерия, процессы, оборудование и автоматизация пищевых производств

75 Барышев М.Г., Кравцов А.А., Мелконян К.К., Волченко Н.Н., Лобанов В.Г. Влияние низкочастотного электромагнитного поля на рост микроорганизмов, выделенных с поверхности зерна пшеницы

83 Рязанцева К.А., Шерстнева Н.Е., Агаркова Е.Ю., Жижин Н.А. Влияние модифицированных ультрафиолетом сывороточных белков на стабильность кисломолочного сгустка

93 Семенов Е.В., Белозеров Г.А., Сучков А.Н., Славянский А.А., Митрошина Д.П. Использование модели Стефана для расчета процесса охлаждения мяса воздушным потоком

100 Еремеева Н.Б., Иванова В.А. Влияние условий экстракции на извлечение биологически активных компонентов из растительного сырья

Методы исследования, качество и безопасность пищевой продукции

105 Крапивин Г.Д., Строганова Т.А., Василин В.К. Разработка экспресс-метода определения йодного числа и содержания ω -3 жирных кислот в растительных маслах и животных жирах

Экономика пищевой промышленности

112 Щепакин М.Б. Кумулятивный драйвер инновационного развития пищевой промышленности региона в условиях действия мобилизационного фактора

123 Жильцова М.С., Кузнецова О.А. Влияние тенденций развития рынка снековой продукции на формирование инструментов продвижения и сбыта диетических снеков и экопродукции

128 Саукенова М.М., Нургалиева Б.М., Белоглазова К.Е., Рысмухамбетова Г.Е., Ушакова Ю.В. Оценка экономической эффективности технологии производства мороженого из кобыльего молока с добавлением полисахаридов

CONTENTS

Food Raw Materials & Ingredients

6 Zayats E.A., Kim E.N. Technochemical characteristics of small fish of the Far Eastern Basin and ways of their rational use

10 Guseynova B.M., Musaeva R.T. Nutrient profile of local breeding and introduced cherry varieties cultivated under Dagestan conditions

Technology

18 Moiseenko A.G., Martirosyan V.V., Tyurina O.E., Kostyuchenko M.N. Improving the microbiological safety of multigrain bakery products

25 Aksenova L.M., Pesterev M.A., Rudenko O.S., Taleysnik M.A., Kochetov B.K., Amineva N.P., Ageeva N.V. Development of an algorithm for creating an end-to-end technological flow of confectionery products from the field to the consumer

34 Zaporozhskiy A.A., Magomedov A.M., Savitskikh N.B., Fomin S.V., Sheykina E.V. Use of modern technological methods for obtaining enriched meat and vegetable products

41 Naumova N.L., Bets Yu.A. Modeling the functional value of vegetable oil blends and their approbation in the bakery product recipe

47 Gerasimenko E.O., Slobodyanik M.V., Shazzo A.Yu., Ilinova S.A., Zhdanov D.D., Alpato-va N.V. Optimization of enzymatic hydrolysis conditions for isolation of glycolipids from phosphatide concentrates

52 Zavorokhina N.V., Chugunova O.V., Feofilakto-va O.V. Use of secondary products of the food industry as a substrate for the cultivation of kombucha (*Medusomyces gisevii*)

58 Lisovaya E.V., Viktorova E.P., Sverdlichenko A.V., Zhane M.R., Velikanova E.V., Ugryumova T.I. Technology of preparation of tomato pump using physical methods to extract carotenoids

63 Bakhmetov R.N., Sheludko O.N. Expediency of using enzyme preparations in the production of pickets for grape distillates

67 Demirova A.F., Akhmedov M.E., Kasyanov G.I. Development of high-temperature sterilization of puree for baby food with increased safety of nutrients

70 Abakumova A.A., Ageeva N.M., Chemisova L.E., Tikhonova A.N., Guguchkina T.I., Prakh A.V. Reducing the effect of natamycin on the biochemical parameters of wines

Food Engineering, Processes, Equipment & Automation of Food Production

75 Baryshev M.G., Kravtsov A.A., Melkonyan K.K., Volchenko N.N., Lobanov V.G. Influence of a low-frequency electromagnetic field on the growth of microorganisms isolated from the surface of wheat grain

83 Ryazantseva K.A., Sherstneva N.E., Agarkova E.Yu., Zhizhin N.A. Influence of ultraviolet modified whey proteins on the stability of the stability of the stabilized milk cloud

93 Semenov E.V., Belozerov G.A., Suchkov A.N., Slavyanskiy A.A., Mitroshina D.P. Using the Stefan model to calculate the cooling process of meat by air flow

100 Ereemeeva N.B., Ivanova V.A. Influence of extraction conditions on the extraction of biologically active components from plant raw material

Methods of Investigation, Quality & Safety of Food Products

105 Krapivin G.D., Stroganova T.A., Vasilin V.K. Development of an express method for determining iodine number and content of ω -3 fatty acids residues in vegetable oils and animal fats

Economics of Food Industry

112 Shchepakina M.B. Cumulative driver of innovative development of the food industry of the region under the conditions of mobilization factor

123 Zhiltsova M.S., Kuznetsova O.A. The influence of trends in the development of the market of snack products on the formation of tools for the promotion and sale of dietary snacks and eco-products

128 Saukenova M.M., Nurgalieva B.M., Beloglazova K.E., Rysmukhambetova G.E., Ushakova Yu.V. Evaluation of the economic efficiency of the production technology of ice-cream from mare's milk with addition of polysaccharides