

СОДЕРЖАНИЕ

Пищевое сырье и ингредиенты

6 Куприй А.С., Дунченко Н.И. Исследование мышечной ткани клариевого сома, выращиваемого в условиях замкнутого водоснабжения в Московском регионе

Химия пищевых продуктов и материалов

10 Посконин В.В. Химическая утилизация 5-гидроксиметилфурфу-рола на основе его реакции с пероксидом водорода

15 Марченко Л.А., Мокшина Н.Я., Пахомова О.А., Иванчура П.В., Канькин С.В., Ниживенко В.Н. Исследование закономерностей экстракция пролина из водных растворов с применением поли-N-винилпирролидона

Технология

20 Краснова И.С., Кудрин В.С., Ганина В.И., Семёнов Г.В. Способность штаммов молочнокислых микроорганизмов к синтезу биогенных аминов и их применение в технологии кисломолочных продуктов

27 Першакова Т.В., Купин Г.А., Яковлева Т.В., Алёшин В.Н. Оценка эффективности разных типов обработки яблок летних сортов при хранении

33 Лисовая Е.В., Викторова Е.П., Великанова Е.В., Угрюмова Т.И., Бородихин А.С., Бакланова О.Д. Технология ферментативной обработки выжимок томатов для извлечения ликопина

39 Алабьев В.Р., Ксандопуло С.Ю., Бурлака С.Д., Деркач Е.Ю. Очистка промышленных сточных вод в условиях масложировых предприятий

Пищевая инженерия, процессы, оборудование и автоматизация пищевых производств

45 Маслов А.В., Мингалеева З.Ш., Ямашев Т.А., Старовойтова О.В. Влияние комплексной добавки на цветовые характеристики пшеничного и ржано-пшеничного хлеба

52 Акулич А.В., Зенькова М.Л. Исследование изменения состава зерна пшеницы и гречихи в процессе проращивания для пищевых целей

60 Мунассар Е.Х.А., Шорсткий И.А., Агановик К. Применение высокого гидростатического давления для увеличения скорости водопоглощения неочищенных семян пшеницы

66 Красин П.С., Красина И.Б., Калманович С.А. Влияние вида белка и сахарозаменителя на свойства высокобелковых специализированных кондитерских изделий

70 Рябцева С.А., Храмцов А.Г., Сазанова С.Н., Бало Ю.А., Чеденова А.Б. Применение подсырной сыворотки и УФ-пермеата для культивирования дрожжей-продуцентов лактаз

76 Бородулин Д.М., Сергеева И.Ю., Пермякова Л.В., Головачева Я.С. Исследование воздействия механоактивированной воды на состав молодых висковых дистиллятов

83 Назаренко М.А., Оселедцева И.В., Начевная Е.В., Палагин К.А. Влияние рас дрожжей на формирование ароматического состава и органолептических свойств молодого пшеничного пива

89 Никонов О.И., Белина Н.Н., Гукасян А.В., Степанова Е.Г. Методика технологического расчета пленочного дезодоратора

94 Любченков П.П., Любченков Д.П., Иразиханов А.Б. Производство коньячных дистиллятов на перегонной установке модели ВАНД-КМ-01

Методы исследования, качество и безопасность пищевой продукции

102 Дерканосова Н.М., Шуршикова Г.В. Прогнозирование успешности обогащенной пищевой продукции на потребительском рынке

108 Беляков М.В. Метод автоматизированного люминесцентного контроля пригодности картофеля в пищевом производстве

113 Агафонов О.С., Прудников С.М. Повышение точности определения массовой доли линоленовой кислоты в масле семян льна для проб малого объема

118 Шкидюк М.В., Жабенцова О.А., Бубнова Н.Н., Гвоздецкая С.В. Разработка методики измерений массовой доли никотина в табаке для кальяна

123 Агафонова С.В., Мезенова О.Я., Дамбарович Л.В. Оценка безопасности и биологической ценности очищенного жира из вторичного шпротного сырья

129 Хатко З.Н., Блягоз А.И., Хачатрян А.А. Анализ физико-химических и органолептических показателей функциональных шоколадных конфет с семенами конопли

133 Кручинин А.Г., Илларионова Е.Е., Туровская С.Н. Оценка качества сгущенного молока с сахаром в процессе длительного хранения

141 Лушников А.Ю., Медведева С.Н., Панков Н.А., Пережогина Т.А., Гнучих Е.В. Динамика перехода никотина из жидкости в аэрозоль ЭСДН

CONTENTS

Food Raw Materials & Ingredients

6 Kupriy A.S., Dunchenko N.I. Study of the muscle tissue of a sharp-tooth catfish grown in a closed water supply in the Moscow region

Chemistry of Food Products & Materials

10 Poskonin V.V. Chemical utilization of 5-hydroxymethylfurfural based on its reaction with hydrogen peroxide

15 Marchenko L.A., Mokshina N.Ya., Pakhomova O.A., Ivanchura P.V., Kannykin S.V., Nizhivnenko V.N. Investigation of the regularities of proline extraction from aqueous solutions using poly-N-vinylpyrrolidone

Technology

20 Krasnova I.S., Kudrin V.S., Ganina V.I., Semenov G.V. Ability of strains of lactic acid microorganisms to synthesize biogenic amines and their application in the technology of fermented dairy products

27 Pershakova T.V., Kupin G.A., Yakovleva T.V., Aleshin V.N. Evaluation of the effectiveness of different types of processing of apples of summer varieties during storage

33 Lisovaya E.V., Viktorova E.P., Velikanova E.V., Ugryumova T.I., Borodikhin A.S., Baklanova O.D. Technology of enzymatic processing of tomato purposes for extraction of lycopene

39 Alabyev V.R., Ksandopulo S.Yu., Burlaka S.D., Derkach E.Yu. Treatment of industrial wastewater in the conditions of oil and fat enterprises

Food Engineering, Processes, Equipment & Automation of Food Production

45 Maslov A.V., Mingaleeva Z.Sh., Yamashev T.A., Starovoytova O.V. Effect of the complex additive on the color of wheat and rye-wheat bread

52 Akulich A.V., Zenkova M.L. Investigation of changes in the composition of wheat and buckwheat grains during germination for food purposes

60 Munassar E.Kh.A., Shorstkiy I.A., Aganovic K. Application of high hydrostatic pressure to increase the rate of water absorption of unshelled wheat seeds

66 Krasin P.S., Krasina I.B., Kalmanovich S.A. Influence of the type of protein and sugar substitute on the properties of high protein specialized confectionery products

70 Ryabtseva S.A., Khramtsov A.G., Sazanova S.N., Balo Yu.A., Chedenova A.B. Application of cheese whey and uv permeate for the cultivation of lactase-producing yeast

76 Borodulin D.M., Sergeeva I.Yu., Permyakova L.V., Golovacheva Ya.S. Study of the effect of mechanically activated water on the composition of young whiskey distillates

83 Nazarenko M.A., Oseledtseva I.V., Nachevnaya E.V., Palagin K.A. Influence of yeast races on the formation of aromatic and organoleptic properties of young wheat beer

89 Nikonov O.I., Belina N.N., Gukasyan A.V., Stepanova E.G. Method of technological calculation of a film deodorizer

94 Lyubchenkov P.P., Lyubchenkov D.P., Irazikhhanov A.B. Production of cognac distillates at the distillation plant model VAND-KM-01

Methods of Investigation, Quality & Safety of Food Products

102 Derkanosova N.M., Shurshikova G.V., Vasilenko O.A. Predicting the success of enriched food products in the consumer market

108 Belyakov M.V. Method of automated luminescent control of potato suitability in food production

113 Agafonov O.S., Prudnikov S.M. Increasing the accuracy of determining the mass fraction of linolenic acid in flax seed oil for small samples

118 Shkidyuk M.V., Zhabentsova O.A., Bubnova N.N., Gvozdetskaya S.V. Development of a methodology for measuring the mass fraction of nicotine in hookah tobacco

123 Agafonova S.V., Mezenova O.Ya., Dambarovich L.V. Assessment of the safety and biological value of the purified fat from secondary sprats

129 Khatko Z.N., Blyagoz A.I., Khachatryan A.A. Analysis of physicochemical and organoleptic parameters of functional chocolate candies with hemp seeds

133 Kruchinin A.G., Illarionova E.E., Turovskaya S.N. Quality assessment of sweetened condensed milk in long-term storage

141 Lushnikova A.Yu., Medvedeva S.N., Pankov N.A., Perezhogina T.A., Gnuchikh E.V. Dynamics of nicotine transition from liquid to electronic nicotine delivery systems aerosol