

СОДЕРЖАНИЕ

6 Буряк И.И., Садовская И.А. Пищевые вузы Кубани в годы Великой Отечественной войны: исторический аспект

Научный обзор

17 Орлова Т.В., Кудинов П.И. Методы экстракции белков растительного происхождения

Пищевое сырье и ингредиенты

27 Акаба А.Н., Щербакова Е.В., Ольховатов Е.А., Айба Л.Я., Акаба Ю.Г. Перспективы использования плодов тропических и субтропических культур Абхазии для производства продуктов здорового питания

Химия пищевых продуктов и материалов

32 Бабакина М.В., Першакова Т.В., Самойленко М.В., Семиряжко Е.С., Тягушева А.А., Горлов С.М. Исследование биохимических показателей экстракта из виноградных выжимок в процессе его ферментации с использованием консорциума дрожжей *Zygosaccharomyces kombuchaensis* и бактерий *Gluconacetobacter xylinus*

37 Агеева Н.М., Шишова А.А., Чемисова Л.Э., Мацкул А.В. Изменение концентрации биогенных аминов в винах в зависимости от значения величины pH

Технология

43 Семенихин С.О., Фабрицкая А.А., Городецкий В.О., Котляревская Н.И. Исследование эффективности извлечения пектина из свекловичного прессованного жома с применением целлюлазы и ксиланазы

48 Зимичев А.В., Темникова О.Е., Ушакова Д.М. Исследование влияния сорговой муки на качество вафель

51 Горбачева М.В., Назриева С.И., Есепенок К.В. Оценка потребительских свойств мясного паштета на основе субпродуктов северного оленя

55 Ландиховская А.В., Творогова А.А. Влияние колебаний температуры на структуру и консистенцию молочного мороженого

62 Неповинных Н.В., Петрова О.Н., Куприк Н.М. Разработка кондитерских гелей как пищевой матрицы для создания структурированных продуктов питания

Пищевая инженерия, процессы, оборудование и автоматизация пищевых производств

68 Домахина М.Д., Ушакова Ю.В., Белоглазова К.Е., Рысмухамбетова Г.Е., Кулеватова Т.Б. Определение реологических свойств безглютеновых смесей для бисквитных изделий

72 Антоненко М.В., Антоненко О.П., Гугучкина Т.И., Храпов А.А. Исследование вин географической зоны «Кубань. Геленджик»

79 Семенов Е.В., Славянский А.А., Грибкова В.А. Влияние термодинамического фактора на процесс кристаллизации сахарозы

85 Смирнова Е.Ю., Гнучих Е.В. Зависимость химического состава и органолептической оценки дыма от конструкции курительных табачных изделий типа RYO и MYO

89 Плотникова И.В., Жаркова И.М., Росляков Ю.Ф., Фетисова Е.С. Исследование возможности применения показателя активности воды для оценки качества карамели

94 Бородулин Д.М., Титоренко Е.Ю., Ермолаева Е.О., Комаров С.С., Устинова Ю.В. Определение режимов и параметров извлечения биологически активных веществ из растительного сырья с применением пониженного атмосферного давления

100 Худяков Д.А., Шорсткий И.А. Интенсификация процесса сушки с применением атмосферного искрового разряда

107 Большакова Е.И., Стрижко М.Н. Влияние белкового профиля на технологические свойства молочных консервов с сахаром

114 Жуков В.Г., Чесноков В.М., Лукин Н.Д. Получение аналитической формулы расчета предельных диаметров пор осадков в фильтрующих центрифугах

Методы исследования, качество и безопасность пищевой продукции

120 Разумовская Е.С. Разработка системы контроля процесса консервирования органопрепаратов на мясоперерабатывающем предприятии

124 Мустафина А.С., Резниченко И.Ю., Бакин И.А., Шилов С.В. Обоснование устойчивой технологии гранулирования в производстве сухих функциональных напитков

Экономика пищевой промышленности

133 Щепакин М.Б., Рушанова С.С. Развитие интернет-площадок для продвижения производственного бизнеса в условиях модернизационных преобразований в экономике

CONTENTS

6 Buryak I.I., Sadovskaya I.A. Food universities of the Kuban during the Great Patriotic War: a historical aspect

Scientific Review

17 Orlova T.V., Kudinov P.I. Methods of extraction of plant proteins

Food Raw and Ingredients

27 Akaba A.N., Shcherbakova E.V., Olkhovarov E.A., Ayba L.Ya., Akaba Yu.G. Prospects of using fruits of tropical and subtropical cultures of Abkhazia for the production of healthy food products

Chemistry of Food and Materials

32 Babakina M.V., Pershakova T.V., Samoylenko M.V., Semiryazhko E.S., Tyagushcheva A.A., Gorlov S.M. Study of biochemical parameters of the extract from grape pomace during its fermentation using a consortium of *Zygosaccharomyces kombuchaensis* yeast and *Gluconacetobacter xylinus* bacteria.

37 Ageeva N.M., Shirshova A.A., Chemisova L.E., Matskul A.V. Changes in the concentration of biogenic amines in wines depending on the pH value

Technology

43 Semenikhin S.O., Fabritskaya A.A., Gorodetsky V.O., Kotlyarevskaya N.I. Study of the efficiency of extraction of pectin from pressed beet pulp with cellulase and xylanase

48 Zimichev A.V., Temnikova O.E., Ushakova D.M. Study of the influence sorghum flour on the quality wafers

51 Gorbacheva M.V., Nazrieva S.I., Esepenok K.V. Evaluation of consumer properties of meat pate based on reindeer by-products

55 Landikhovskaya A.V., Tvorogova A.A. The effect of temperature fluctuation on the structure and consistency of milk ice cream

62 Nepovinnikh N.V., Petrova O.N., Kuprik N.M. Confectionery gels as a food matrix for creating finishing semi-finished products and structured desserts

Food engineering, Processes, Equipment and Automation of Food Production

68 Domakhina M.D., Ushakova Yu.V., Beloglazova K.E., Rysmukhambetova G.E., Kulevatova T.B. Evaluation

of the rheological properties of gluten-free mixtures for biscuit products

72 Antonenko M.V., Antonenko O.P., Guguchkina T.I., Khrapov A.A. Comprehensive assessment of wines of the geographical zone "Kuban. Gelendzhik"

79 Semenov E.V., Slavyansky A.A., Gribkova V.A. Influence of the thermodynamic factor on the process crystallization sucrose

85 Smirnova E.Yu., Gnuchikh E.V. Dependence of the chemical composition and organoleptic assessment of smoke on the design smoking tobacco products type of roll-your-own and make-your-own

89 Plotnikova I.V., Zharkova I.M., Roslyakov Yu.F., Fetisova E.S. Study of the possibility of application of the indicator water activity for assessing the quality of caramel

94 Borodulin D.M., Titorenko E.Yu., Yermolaeva E.O., Komarov S.S., Ustinova Yu.V. Determination of modes and parameters of extraction of biologically active substances from plant raw material using reduced atmospheric pressure

100 Khudyakov D.A., Shorstky I.A. Intensification of the drying process using atmospheric spark discharge

107 Bolshakova E.I., Strizhko M.N. Influence of the protein profile on the technological properties of canned milk with sugar

114 Zhukov V.G., Chesnokov V.M., Lukin N.D. Obtaining an analytical formula for calculation of the limiting pore diameters of sediments in filtering centrifuges

Research Methods, Quality and Food Safety

120 Razumovskaya E.S. Development of a control system for the process of preserving organic preparations at a meat processing plant

124 Mustafina A.S., Reznichenko I.Yu., Bakin I.A., Shilov S.V. Substantiation of sustainable granulation technology in the production of dry functional beverages

Economics of the Food Industry

133 Shchepakina M.B., Rushanova S.S. Development of internet platform for promotion manufacturing business in conditions modernization transformations in the economy