

СОДЕРЖАНИЕ

Научный обзор

- 6 Мустафаев С.К., Пелипенко Т.В., Кочиева Э.Э. Масло ши: сырье, технология производства, свойства и применение
- 12 Дубровская И.А., Бутина Е.А., Воронцова О.С., Шаззо А.Ю. Сравнительный анализ эффективности методов определения сложных эфиров монохлорпропандиолов и глицидола

Пищевое сырье и ингредиенты

- 22 Турганбаева Н.К., Мусульманова М.М. Характеристика жирнокислотного состава жировой фракции молока ослицы киргизской породы

Химия пищевых продуктов и материалов

- 30 Евдокимов Н.С., Евдокимова О.В., Иванова Т.Н., Пьяникова Э.А. Характеристика минерального состава лекарственного растительного сырья для создания пищевых добавок
- 37 Рожнов Е.Д., Прядихина А.А., Москалева М.А., Школьников М.Н., Пастушкова Е.В. Исследование органолептических и физико-химических характеристик плодов жимолости синей как сырья для винодельческой продукции
- 44 Агеева Н.М., Прах А.В., Редька В.М., Шелудько О.Н. Исследование активности окислительных ферментов в сусле и виноматериалах белых технических сортов винограда, произрастающего в хозяйствах Краснодарского края

Технология

- 49 Шевченко Н.П., Каледина М.В., Витковская В.П., Чуев С.А., Казаков А.Т. Перспективы использования ламинии как растительной добавки функционального назначения в технологии мясных продуктов эмульгированного типа
- 55 Рушиц А.А., Щербакова Е.И., Саломатов А.С. Влияние СВЧ-обработки на качество зерна ячменного солода
- 61 Герасименко Е.О., Слободяник М.В., Копытова Н.С. Технология получения гликолипидов методом ферментативного гидролиза с использованием фосфолипазы С
- 67 Чекрыга Г.П., Голуб О.В., Мотовилов О.К., Петрук В.А. Влияние условий и продолжительности хранения ягод земляники в полимерной упаковке на развитие микробных сообществ
- 73 Баранова З.А., Ксандопуло С.Ю., Выскубова Е.Н. Разработка импортозамещающей технологии получения липидной композиции из вторичных продуктов переработки масла ши для косметической промышленности

- 77 Кондратьев Н.Б., Казанцев Е.В. Изменение качества кондитерских изделий с фруктовой начинкой в процессе хранения

Пищевая инженерия, процессы, оборудование и автоматизация пищевых производств

- 82 Королёв А.А., Покудина Г.П., Сенкевич В.И. Теплообмен при финишной стерилизации жидких пищевых систем различной вязкости
- 88 Ахмедова Н.Р., Левичева О.И., Наумов В.А. Влияние вязкости жидких пищевых продуктов на энергетическую эффективность кулачковых насосов
- 94 Фатыхов Ю.А., Фёдоров С.В., Яфасов А.Я., Иванова Е.Е. Создание концепции пищевой системы на основе системного подхода
- 100 Сязин И.Е., Гукасян А.В., Касьянов Г.И. Применение уравнений теплового и энергетического балансов для повышения энергоэффективности холодильной технологии и техники
- 106 Мutowкина Е.А., Бредихин С.А. Расчет температуры зерен кофе в процессе обжаривания
- 111 Горбачев В.В., Никитин И.А., Велина Д.А., Муталлибзода Ш., Жилина Т.Р. Теоретическое обоснование и разработка рациона с повышенными антирадикальными свойствами
- 118 Неповинных Н.В., Нишинари К., Еганехзад С., Куценкова В.С., Петрова О.Н. Применение пищевых гелей в индустрии питания
- 125 Абдуллабекова Д.А., Магомедова Е.С., Магомедов Г.Г., Качалкин А.В. Перспективы использования дрожжей *Lachancea thermotolerans* из ампепоценозов Дагестана в производстве вин

Методы исследования, качество и безопасность пищевой продукции

- 132 Назарько М.Д., Кириченко А.В., Лобанов В.Г., Иночкина Е.В., Усатилов С.В. Математическая оценка влияния комплексной обработки яблок перед закладкой на хранение на качество продукции
- 140 Жданов Д.Д., Сонин С.А., Попкова П.О. Разработка метода определения монохлорпропандиолов и глицидола в растительных маслах с использованием доступных внутренних стандартов

Экономика пищевой промышленности

- 148 Таранец О.В., Калманович С.А., Вербицкая Е.А., Ковалевская А.А., Илларионова В.В. Маркетинговый анализ российского рынка сахаристых кондитерских изделий

CONTENTS

Scientific Review

6 Mustafaev S.K., Pelipenko T.V., Kochieva E.E. Shea butter: raw materials, production technology, properties and application

12 Dubrovskaya I.A., Butina E.A., Vorontsova O.S., Shazzo A.Yu. Comparative analysis of the effectiveness of methods for the determination of esters of monochloropropanediols and glycidol

Food Raw Materials & Ingredients

22 Turganbaeva N.K., Musulmanova M.M. Characteristics of fatty acid composition of the fat fraction of kyrgyz donkey milk

Chemistry of Food Products & Materials

30 Evdokimov N.S., Evdokimova O.V., Ivanova T.N., Pyanikova E.A. Characteristics of the mineral composition of medicinal plant raw materials for the creation of food additives

37 Rozhnov E.D., Pryadikhina A.A., Moskaleva M.A., Shkolnikova M.N., Pastushkova E.V. Investigation of organoleptic and physico-chemical characteristics of blue honeysuckle fruits as raw materials for wine production

44 Ageeva N.M., Prakh A.V., Redka V.M., Sheludko O.N. Study of the activity of oxidating enzymes in white and wine materials of white technical varieties of grapes growing in different farms of the Krasnodar region

Technology

49 Shevchenko N.P., Kaledina M.V., Vitkovskaya V.P., Chuev S.A., Kazakov A.T. Prospects for the use of kelp as a functional vegetable additive in the technology of emulsified meat products

55 Rushchits A.A., Shcherbakova E.I., Salomatov A.S. The influence of microwave processing on grain quality of barley malt

61 Gerasimenko E.O., Slobodyanik M.V., Kopytova N.S. Technology for the production of glycolipids by enzymatic hydrolysis using phospholipase C

67 Chekryga G.P., Golub O.V., Motovilov O.K., Petruk V.A. Influence of conditions and storage duration of strawberries in polymer packaging on the development of microbial communities

73 Baranova Z.A., Ksandopulo S.Yu., Vyskubova E.N. Development of import-substituting technology for obtaining a lipid composition from secondary products of shea butter processing for the cosmetic industry

77 Kondratev N.B., Kazantsev E.V. Changing the quality of confectionery with fruit filling during storage

Food Engineering, Processes, Equipment & Automation of Food Production

82 Korolev A.A., Pokudina G.P., Senkevich V.I. Heat exchange during finishing sterilization of liquid food systems with different viscosity

88 Akhmedova N.R., Levicheva O.I., Naumov V.A. Influence of liquid food products viscosity on the lobe pumps energy efficiency

94 Fatykhov Yu.A., Fedorov S.V., Yafasov A.Ya., Ivanova E.E. Creating a food system concept based on a systems approach

100 Syazin I.E., Gukasyan A.V., Kasyanov G.I. Application of thermal and energy balance equations to increase the energy efficiency of refrigeration technology and equipment

106 Mutovkina E.A., Bredikhin S.A. Calculating the temperature of coffee beans during roasting

111 Gorbachev V.V., Nikitin I.A., Velina D.A., Mutallibzoda Sh., Zhilina T.R. Theoretical substantiation and development of a diet with increased antiradical properties

118 Nepovinnykh N.V., Nishinari K., Eganehzad S., Kutsenkova V.S., Petrova O.N. Application of food gels in the food industry

125 Abdullabekova D.A., Magomedova E.S., Magomedov G.G., Kachalkin A.V. Prospects for the use of yeast *Lachancea thermotolerans* from ampelocenoses of Dagestan in wine production

Methods of Investigation, Quality & Safety of Food Products

132 Nazarko M.D., Kirichenko A.V., Lobanov V.G., Inochkina E.V., Usatkov S.V. Mathematical assessment of the impact of complex processing of apples before storage on product quality

140 Zhdanov D.D., Sonin S.A., Popkova P.O. Development of a method for the determination of monochloropropanediols and glycidol in vegetable oils using available internal standards

Economics of Food Industry

148 Taranets O.V., Kalmanovich S.A., Verbitskaya E.A., Kovalevskaya A.A., Illarionova V.V. Marketing analysis of the Russian market of sugar confectionery