

СОДЕРЖАНИЕ

Научный обзор

6 Семенихин С.О., Фабрицкая А.А., Даишева Н.М. Обоснование применения пектина в функциональных пищевых продуктах

Пищевое сырье и ингредиенты

15 Сапронова А.О. Исследование ресурсного потенциала аралии маньчжурской, произрастающей в Хабаровском крае, как сырья для обогащения продуктов питания

Химия пищевых продуктов и материалов

21 Герасименко Е.О., Дубровская И.А., Локтионов С.С., Ветвицкая К.А. Характеристика химического состава комплексов токоферолов и фитостеролов дистиллятов дезодорации растительных масел

Технология

26 Ключкова И.С., Клипак М.Б. Разработка рецептуры и оценка относительной биологической ценности крекера с добавлением икорного тузлука

32 Алёхина Н.Н., Андреанова Т.С., Пономарёва Е.И., Бакаева И.А. Влияние степени измельчения и температуры зерновой массы на свойства теста и показатели качества зернового хлеба

38 Широкова А.С., Антипова Л.В., Хатко З.Н. Применение кишечника индейки в производстве формованных продуктов питания быстрого приготовления

44 Корнева О.А., Джум Т.А., Тамова М.Ю., Петросян А.С. Безглютеновые кондитерские изделия, обогащенные витаминно-минеральным комплексом

50 Калиенко Е.А., Мустафаев С.К., Ефименко С.Г., Пензин В.В. Влияние вакуумной СВЧ-обработки семян льна на сьем и оксидативность прессового масла

57 Попов В.Г., Белина С.А., Леонова Е.Ю., Тригуб В.В. Проектирование комплексной пищевой добавки с антиоксидантными свойствами из арктического растительного сырья

Пищевая инженерия, процессы, оборудование и автоматизация пищевых производств

63 Бутина Е.А., Жданов Д.Д., Прокопьева Н.С., Калманович С.А. Научные подходы к решению проблемы образования глицидиловых эфиров в подсолнечных маслах

71 Маслов А.В., Ахметзянова М.А., Мингалеева З.Ш. Оптимизация состава комплексной добавки для повышения пищевой ценности пшеничного хлеба

78 Хвостов А.А., Шевцов А.А., Ткач В.В. Математическое моделирование процесса шоковой заморозки хлебобулочных изделий

85 Деревенко В.В., Овсянников В.В., Артуганов М.А. Исследование основных физико-механических свойств семян конопли как объекта процесса обрушивания в технологии растительных масел

90 Печерица М.А., Шорсткий И.А., Мунассар Е.Х.А., Степанова Е.Г. Эффективность экстрагирования сахарозы из криоплазмолизованной свекловичной стружки

98 Дранников А.В., Бубнов А.Р., Ситников Н.Ю. Определение рациональных режимов работы пресс-гранулятора при производстве гранулированной свекловичной стружки

104 Мезенова О.Я., Агафонова С.В., Калинина Н.С., Жила Н.О. Влияние параметров ферментативного гидролиза вторичного рыбного сырья на качество и жирнокислотный состав экстрагируемых липидов

109 Любченков П.П., Любченков Д.П., Иразиханов А.Б. Оптимизация состава висковых дистиллятов, полученных на одноколонной установке непрерывного действия ВАНД-КМ-01

Методы исследования, качество и безопасность пищевой продукции

114 Беляков М.В., Ефременков И.Ю. Применение метода дискриминантного анализа для исследования люминесцентных свойств замороженного молока

119 Арапов Д.В., Курицын В.А. Разработка математического обеспечения АСУ регулируемым хранением корнеплодов сахарной свеклы

125 Калашников С.В. Критерии безопасности некурительной табачной продукции

133 Лушников А.Ю., Медведева С.Н., Пережогина Т.А., Гнучих Е.В. Методика определения оксидов азота в аэрозоле изделий из табака нагреваемого и электронных систем доставки никотина

Экономика пищевой промышленности

137 Щепакин М.Б. Управление конкурентоустойчивостью отраслевых сфер пищевой промышленности региональной экономики в условиях адаптационных изменений

148 Ярцева Н.В., Лебедева Е.Ю. Исследование потребительских предпочтений людей старше 60 лет при формировании рационов с учетом региональных особенностей

CONTENTS

Scientific Review

6 Semenikhin S.O., Fabritskaya A.A., Daisheva N.M. Rationale for the use of pectin in functional foods

Food Raw Materials & Ingredients

15 Sapronova A.O. Research of *Aralia mandshurica* resource potential growing in Khabarovsk region as a raw material for food enrichment

Chemistry of Food Products & Materials

21 Gerasimenko E.O., Dubrovskaya I.A., Loktionov S.S., Vetvitskaya K.A. Characterization of the chemical composition of tocopherol and phytosterol complexes of vegetable oil deodorization distillates

Technology

26 Klochkova I.S., Klipak M.B. Development of a recipe and evaluation of the relative biological value of a cracker with the added caviar brine

32 Alekhina N.N., Andreanova T.S., Ponomareva E.I., Bakaeva I.A. Effect of the grinding degree and the temperature of the grain mass on the properties of the dough and the quality indicators of grain bread

38 Shirokova A.S., Antipova L.V., Khatko Z.N. Use of turkey intestine in the production of molded instant food products

44 Korneva O.A., Dzhum T.A., Tamova M.Yu., Petrosyan A.S. Gluten-free confectionery products enriched with vitamin and mineral complex

50 Kalienko E.A., Mustafaev S.K., Efimenko S.G., Penzin V.V. Influence of vacuum microwave treatment of flax seeds on the yield and oxystability of press oil

57 Popov V.G., Belina S.A., Leonova E.Yu., Trigub V.V. Design of a comprehensive food additive with antioxidant properties from arctic plant raw materials

Food Engineering, Processes, Equipment & Automation of Food Production

63 Butina E.A., Zhdanov D.D., Prokopeva N.S., Kalmanovich S.A. Scientific approaches to solving the problem of formation of glycidyl esters in sunflower oils

71 Maslov A.V., Akhmetzyanova M.A., Mingaleeva Z.Sh. Optimization the composition of a complex additive to increase the nutritional value of wheat bread

78 Khvostov A.A., Shevtsov A.A., Tkach V.V. Mathematical modeling of the process shock freezing bakery products

85 Derevenko V.V., Ovsyannikov V.V., Artuganov M.A. Investigation of the basic physico-mechanical properties of hemp seeds as an object of the collapse process in the technology of vegetable oils

90 Pecheritsa M.A., Shorstkiy I.A., Munassar E.Kh.A., Stepanova E.G. Efficiency of sucrose extraction from cryoplasmodized beet shavings

98 Drannikov A.V., Bubnov A.R., Sitnikov N.Yu. Determination of rational modes of operation of the granulator press in the production of granulated beet chips

104 Mezenova O.Ya., Agafonova S.V., Kalinina N.S., Zhila N.O. Influence of enzymatic hydrolysis parameters of secondary fish raw materials on the quality and fatty acid composition of extracted lipids

109 Lyubchenkov P.P., Lyubchenkov D.P., Irazikhanov A.B. Optimization of the composition of whiskey distillates obtained at a continuous single-column unit model VAND-KM-01

Methods of Investigation, Quality & Safety of Food Products

114 Belyakov M.V., Efremenko I.Yu. Application of the discriminant analysis method for the study of luminescent properties of frozen milk

119 Arapov D.V., Kuritsyn V.A. Development of mathematical support for an automated control system for controlled storage of sugar beet root crops

125 Kalashnikov S.V. Safety criteria for smokeless tobacco products

133 Lushnikova A.Yu., Medvedeva S.N., Perezhogina T.A., Gnuchikh E.V. Method for determining nitrogen oxides in the aerosol of heated tobacco products and electronic nicotine delivery systems

Economics of Food Industry

137 Shchepakina M.B. Management of competitive sustainability of sectoral spheres of the food industry of the regional economy in the conditions of adaptation changes

148 Yartseva N.V., Lebedeva E.Yu. Study of consumer preferences of people over 60 years old when forming diets taking into account regional features