

СОДЕРЖАНИЕ

6 Бутина Е.А. Научно-техническому журналу «Известия высших учебных заведений. Пищевая технология» 65 лет

Научный обзор

8 Левшенко М.Т., Курбанова М.Н. Обоснование критериев нормирования *Clostridium botulinum* в кислых плодовоовощных и фруктовых консервированных продуктах

14 Лисицын А.Н., Марков В.Н., Федоров А.В. Техническая и технологическая оснащенность российских маслоэкстракционных заводов: подготовительные операции маслоэкстракционного производства

21 Федоров А.В., Марков В.Н., Лисицын А.Н. Техническая и технологическая оснащенность российских маслоэкстракционных заводов: экстракционная система

Химия пищевого сырья и материалов

27 Дубинина Е.В., Моисеева А.А. Влияние физико-химических показателей сортовых виноматериалов на качество красных игристых вин

Технология

34 Меренкова С.П., Потороко И.Ю., Девяткин Д.И. Влияние растительных биоактивных добавок на технологические аспекты производства, пищевую ценность и потребительские характеристики хлеба из пшеничной обойной муки

41 Герасименко Е.О., Слободяник М.В., Шаззо А.Ю., Ильинова С.А. Способы получения гликолипидов методом ферментативного гидролиза

47 Хашпакич Б.О., Красина И.Б., Филиппова Е.В., Сторчеус К.Н. Использование кофейного шлама при производстве бисквитного печенья

51 Касьянов Г.И., Гринченко В.С. Разработка рецептуры специализированного продукта питания с низким гликемическим индексом

55 Оселедцева И.В., Начевная Е.В., Назаренко М.А. Влияние биокатализа и термолиза при активации дубовой древесины на кинетику экстракции и динамику накопления бензойных и коричных альдегидов в коньячных дистиллятах

Пищевая инженерия, процессы, оборудование и автоматизация пищевых производств

61 Гурский И.А., Творогова А.А. Влияние двух циклов замораживания на состояние структуры и консистенции аэрированных кисломолочных десертов

68 Кондратьев Н.Б., Казанцев Е.В., Осипов М.В.,

Руденко О.С., Белова И.А. Прогнозирование срока годности зефира, глазированного шоколадной и кондитерской глазурями

73 Пелипенко Т.В., Мустафаев С.К., Крепак В.Е., Спода О.Н., Агеева Н.М., Бруйка М.Р. Обоснование комплексной ресурсосберегающей технологии переработки травянистого эфирномасличного сырья ромашки аптечной (*Matricaria chamomilla*)

80 Семенихин С.О., Фабрицкая А.А., Городецкий В.О., Даишева Н.М. Влияние степени измельчения свекловичного прессованного жома, полученного при различных способах подготовки экстрагента, на эффективность извлечения пектина

85 Петренко А.В., Илларионова В.В., Ковалевская А.А., Мелешко Д.А. Исследование качества и биохимического состава семян промышленной конопли современной селекции

90 Горбачев В.В., Никитин И.А., Велина Д.А., Муталлибзода Ш., Балашова М.С. Оценка потребительских предпочтений россиян: «ловушка среднего рациона»

99 Лисовая Е.В., Викторова Е.П., Жане М.Р., Великанова Е.В., Агафонов О.С. Обоснование эффективной температуры модификации жидкого подсолнечного лецитина с применением импульсного метода ЯМР

103 Кондратенко В.В., Кондратенко Т.Ю. Влияние непрерывного изменения концентрации субстрата на кинетику ферментативной фрагментации протопектина свекловичного жома

108 Ермолаев В.А., Славянский А.А., Грибкова В.А., Митрошина Д.П. Подбор оптимальных технологических режимов вакуумной сушки углеводсодержащего сырья

Методы исследования, качество и безопасность пищевой продукции

112 Локтионов С.С., Кабратай И., Бутина Е.А., Копытова Н.С., Дубровская И.А. Исследование состава полярных липидов подсолнечного лецитина методом высокоэффективной жидкостной хроматографии

119 Бутина Е.А., Локтионов С.С., Кабратай И., Копытова Н.С., Дубровская И.А. Совершенствование метода идентификации состава полярных липидов подсолнечного лецитина

127 Бугаец О.Н., Бугаец И.А., Кайгородова Е.А., Зеленцов С.В. Применение люминесцентного метода для оценки качества предпосевной обработки семян сои сорта Славия

133 Авторский указатель

CONTENTS

6 Butina E.A. Scientific and technical journal «News of higher educational institutions. Food technology» 65 years

Scientific Review

8 Levshenko M.T., Kurbanova M.N. Substantiation of the criteria for rationing *Clostridium botulinum* in sour fruit and vegetable and fruit canned products

14 Lisitsyn A.N., Markov V.N., Fedorov A.V. Technical and technological equipment of russian oil extraction plants: preparatory operations of oil extraction production

21 Fedorov A.V., Markov V.N., Lisitsyn A.N. Technical and technological equipment of russian oil extraction plants: extraction system

Chemistry of Food Products & Materials

27 Dubinina E.V., Moiseeva A.A. Effect of physico-chemical parameters of varietal wine materials on the quality of red sparkling wines

Technology

34 Merenkova S.P., Potoroko I.Yu., Devyatkin D.I. Influence of plant bioactive additives on the technological aspects of production, nutritional value and consumer characteristics of wheat wholemeal flour bread

41 Gerasimenko E.O., Slobodyanik M.V., Shazzo A. Yu., Ilinova S.A. Methods for obtaining glycolipids by enzymatic hydrolysis

47 Khashpokyants B.O., Krasina I.B., Filippova E.V., Storcheus K.N. Use of coffee sludge in the production of biscuit cookies

51 Kasyanov G.I., Grinchenko V.S. Development of the formulation of a specialized product food with a low glycemic index

59 Oseledtseva I.V., Nachevnaya E.V., Nazarenko M.A. Effect of biocatalysis and thermolysis during activation of oak wood on the kinetics of extraction and dynamics of accumulation of benzoin and cinnamon aldehydes in cognac distillates

Food engineering, processes, equipment & automation of food production

61 Gurskiy I.A., Tvorogova A.A. Influence of two freezing cycles on the state of structure and consistency of the aerated sour-milk desserts

68 Kondratev N.B., Kazantsev E.V., Osipov M.V., Rudenko O.S., Belova I.A. Forecasting the storage

capacity of marshmallows glazed with chocolate and confectionery glazes

73 Pelipenko T.V., Mustafaev S.K., Krepak V.E., Spoda O.N., Ageeva N.M., Bruyaka M.R. Justification of the integrated resource-saving technology of processing herbaceous essential oil-bearing raw materials of the chamomile of the pharmacy (*Matricaria chamomilla*)

80 Semenikhin S.O., Fabritskaya A.A., Gorodetsky V.O., Daisheva N.M. Effect of the degree of grinding of beet pressed pulp obtained by various methods of preparation of the extractant on the efficiency of pectin extraction

85 Petrenko A.V., Illarionova V.V., Kovalevskaya A.A., Meleshko D.A.

Investigation of the quality and biochemical composition of industrial hemp seeds of modern breeding

90 Gorbachev V.V., Nikitin I.A., Velina D.A., Mutallibzoda Sh., Balashova M.S. Assessing of consumer preferences of russians: «average ration trap»

99 Lisovaya E.V., Viktorova E.P., Zhane M.R., Velikanova E.V., Agafonov O.S. Justification of the effective modification temperature of liquid sunflower lecithin using the pulsed NMR method

103 Kondratenko V.V., Kondratenko T.Yu. Effect of continuous changes in substrate concentration on enzymatic fragmentation kinetics of beet pulp protopectin

108 Ermolaev V.A., Slavyanskiy A.A., Gribkova V.A., Mitroshina D.P. Selection of optimal technological modes for vacuum drying of carbohydrate-containing raw materials

Methods of Investigation, Quality & Safety of Food Products

112 Loktionov S.S., Kabratay I., Butina E.A., Kopytova N.S., Dubrovskaya I.A. Study of the composition of polar lipids of sunflower lecithin by high performance liquid chromatography

119 Butina E.A., Loktionov S.S., Kabratay I., Kopytova N.S., Dubrovskaya I.A. Improving the method identification of the polar lipid composition of sunflower lecithin

127 Bugaets O.N., Bugaets I.A., Kaygorodova E.A., Zelentsov S.V. Application of the luminescent method to evaluation of the quality of pre-sowing treatment of Slaviya soybean seeds

133 Author's index