

СОДЕРЖАНИЕ

Научный обзор

- 6 Рязанцева К.А. Непепловые технологии обработки сыворо-
точных напитков
- 11 Петренко А.В., Илларионова В.В., Булбашев Г.П. Перспек-
тивы комплексной переработки плодов бесканнабиоидной конопля
для производства пищевых продуктов широкого ассортимента

Химия пищевых продуктов и материалов

- 16 Самадов Р.С., Икром Х.И., Ципрович И., Мухиди-
нов З.К. Влияние типа и концентрации щелочного агента на угле-
водный состав глюкозо-галактозного сиропа
- 21 Тараненко В.И., Оселдцева И.В., Струкова В.Е. Технологиче-
ская оценка влияния экспедиционного ликера на протекание глюко-
зо-пропионовой реакции Майяра и изменение состава игристого вина

Технология

- 26 Ваницкая Т.В., Шаззо А.Ю., Лобанов В.Г., Сурухано-
ва И.В., Демченко С.В., Кочергина А.А. Способы снижения обсе-
менности зерна пшеницы микроорганизмами при его подготовке
к переработке
- 30 Литвяк В.В., Росляков Ю.Ф., Ирмаева Ж.К. Усовершенст-
вованный способ получения белого свекловичного сахара
- 34 Битютская О.Е., Булли Л.И., Мазалова Н.Ф., Уколов А.И.
Способы консервирования зеленой водоросли *Ulva rigida*
- 39 Занин Д.Е., Касьянов Д.Г. Разработка технологии извлечения
антиоксидантов из растительного сырья методом газожидкостной
CO₂-экстракции
- 46 Шпербер Д.Р., Брюшков Р.В., Губа Е.Н., Любимова Л.В.,
Бабаков А.Н. Применение вторичных продуктов производства ра-
финированных растительных масел в качестве кормовой добавки
для сельскохозяйственных птиц
- 51 Семенов Г.В., Ермаков С.А., Краснова И.С. Вакуумная суб-
лимационная сушка пищевых продуктов: температурные границы
для рационального использования в промышленном производстве
- 58 Винецкий Е.И., Чернов А.В. Влияние различных режимов
обработки листьев табака с градиентным воздействием постоянного
магнитного поля на их химический состав

Пищевая инженерия, процессы, оборудование и автоматизация пищевых производств

- 63 Плотникова И.В., Магомедов Г.О., Мирзезалаева Н.Н.,
Плотников В.Е. Разработка рецептур бисквитов как функциональ-
ных продуктов с содержанием пребиотиков и сахарозаменителей

- 68 Городецкий В.О., Усманов М.М., Люсий И.Н., Семени-
хин С.О., Фабрицкая А.А. Оценка эффективности обработки сер-
нистым ангидридом полупродуктов свеклосахарного производства
на усовершенствованной установке

- 73 Нургалиева Б.М., Саукенова М.М., Белоглазова К.Е., Рыс-
мухамбетова Г.Е., Карпунина Л.В. Проектирование паштета из ко-
нины с характеристиками специализированного пищевого продукта

- 78 Назарько М.Д., Рубан В.С. Микробиологическое качество
рыбы, обработанной электроактивированным водным раствором
в модельной системе

- 83 Лисовая Е.В., Свердличенко А.В., Воробьева О.В., Велика-
нова Е.В., Викторова Е.П. Исследование антиоксидантного потен-
циала добавок, полученных из вторичных ресурсов переработки то-
матов

- 87 Агеева Н.М., Тихонова А.Н., Глоба Е.В., Бирюкова С.А.
Физико-химические и микробиологические показатели белых и
красных дрожжевых осадков, полученных при производстве вино-
градных вин

- 93 Смычагин Е.О., Полякова Ю.А., Мустафаев С.К. Оценка
перспективы использования вторичных ресурсов производства со-
евого масла в кормах

Методы исследования, качество и безопасность пищевой продукции

- 97 Короткова Т.Г., Сиухов Х.Р., Демин В.И., Энговатова В.В.
Обоснование выбора тарелки питания ректификационной колонны
при получении пищевого этилового спирта методом математическо-
го моделирования

- 103 Шкидюк М.В., Бубнова Н.Н., Калашников С.В. Определе-
ние токсичных компонентов в никотинсодержащих продуктах мето-
дом жидкостной хроматографии с tandemной масс-спектрометрией

Экономика пищевой промышленности

- 108 Суслов С.А. Некоторые аспекты развития зерновой отрасли
и различных отраслей животноводства как единого комплекса по
формированию продовольственного обеспечения Российской Феде-
рации
- 112 Щепакни М.Б., Рушанова С.С. Разработка классификацион-
ной модели маркетингового интернет-инструментария для повыше-
ния конкурентоспособности товаров и услуг

CONTENTS

Scientific Review

- 6 **Ryazantseva K.A.** Non-thermal technologies for processing whey drinks
- 11 **Petrenko A.V., Illarionova V.V., Bulubashev G.P.** Prospects of complex processing of the hemp seeds for the production of a wide range of food products

Chemistry of Food Products & Materials

- 16 **Samadov R.S., Ikromi Kh.I., Ciprovica I., Muhidinov Z.K.** Influence of type and concentration of alkaline agent on carbohydrate composition and tasty quality of glucose-galactose syrup
- 21 **Taranenko V.I., Oseledtseva I.V., Strukova V.E.** Technological assessment of the effect of expedition liquor on the course of the glucose-proline Maillard reaction and the change in the composition of sparkling wine

Technology

- 26 **Vanitskaya T.V., Shazzo A.Yu., Lobanov V.G., Surukhanova I.V., Demchenko S.V., Kochergina A.A.** Methods of reducing the contamination of wheat grain by microorganisms during its preparation for processing
- 30 **Lityyak V.V., Roslyakov Yu.F., Irmatova Zh.K.** Improved method for producing white beet sugar
- 34 **Bityutskaya O.E., Bulli L.I., Mazalova N.F., Ukolov A.I.** Methods for preserving green algae *Ulva rigida*
- 39 **Zanin D.E., Kasyanov D.G.** Development of antioxidant extraction technology from vegetable raw materials by gas-liquid CO₂-extraction
- 46 **Shperber D.R., Bryushkov R.V., Guba E.N., Lyubimova L.V., Babakov A.N.** The use of secondary products of the production of refined vegetable oils as a feed additive for farm birds
- 51 **Semenov G.V., Ermakov S.A., Krasnova I.S.** Vacuum freeze drying of food products: temperature limits for rational use in industrial production
- 58 **Vinevskiy E.I., Chernov A.V.** The influence of various modes of processing tobacco leaves with a gradient effect of a constant magnetic field on their chemical composition

Food Engineering, Processes, Equipment & Automation of Food Production

- 63 **Plotnikova I.V., Magomedov G.O., Mirzebalaeva N.N., Plotnikov V.E.** Development of recipes for biscuits as functional products containing prebiotics and sweeteners
- 68 **Gorodetskiy V.O., Usmanov M.M., Lyusy I.N., Semenikhin S.O., Fabritskaya A.A.** Evaluation of the efficiency of treatment with sulfur dioxide of semi-products of sugar beet production on the improved device
- 73 **Nurgalieva B.M., Saukenova M.M., Beloglazova K.E., Rysmukhambetova G.E., Karpunina L.V.** Designing a horse meat paste with the characteristics of a specialized food product
- 78 **Nazarko M.D., Ruban V.S.** Microbiological quality of fish treated with electroactivated aqueous solution in a model system
- 83 **Lisovaya E.V., Sverdlichenko A.V., Vorobeva O.V., Velikanova E.V., Viktorova E.P.** Investigation of the antioxidant potential of additives obtained from secondary tomato processing
- 87 **Ageeva N.M., Tikhonova A.N., Globa E.V., Biryukova S.A.** Physico-chemical and microbiological parameters of white and red yeast sediments obtained in the production of grape wines
- 93 **Smychagin E.O., Polyakova Yu.A., Mustafaez S.K.** Assessment of the prospects for the use of secondary resources of soybean oil production in feed

Methods of Investigation, Quality & Safety of Food Products

- 97 **Korotkova T.G., Siyukhov Kh.R., Demin V.I., Engovatova V.V.** Substantiation of the choice of the feed stage of the rectification column when obtaining food ethyl alcohol by the method of mathematical modeling
- 103 **Shkidnyuk M.V., Bubnova N.N., Kalashnikov S.V.** Determination of toxic components in nicotine-containing products by liquid chromatography with tandem mass spectrometry

Economics of Food Industry

- 108 **Suslov S.A.** Some aspects of the development of the grain sector and various livestock sectors as a unified complex for the formation of food supply in the Russian Federation
- 112 **Shchepakina M.B., Rushanova S.S.** Development of a classification model of internet marketing tools to increase the competitiveness of goods and services