

СОДЕРЖАНИЕ

Научный обзор

- 6 Семенихин С.О., Городецкий В.О., Фабрицкая А.А., Котляревская Н.И. Направления развития технологии ферментативной экстракции пектиновых веществ

Технология

- 11 Буракова Е.В. Оптимизация технологии обогащения вареных колбас биологически активными микронутриентами
- 16 Антипова Л.В., Дарьин А.О. Белковый продукт функционального назначения из пророщенного зерна чечевицы
- 21 Наумова Н.Л., Бец Ю.А. Использование ресвератрола в рецептуре выпеченного полуфабриката венского пирога для создания продукта функциональной направленности
- 25 Причко Т.Г., Дрофичева Н.В. Разработка фруктово-овощного повидла с повышенным содержанием биологически активных веществ
- 29 Стрижевская В.Н., Симакова И.В., Ларина М.В., Ганина В.И., Носачева Н.П. Перспективы применения технологии ИК-дегидрирования плодоовощного сырья в условиях малых предприятий
- 34 Дубинина Е.В., Крикунова Л.Н., Трофимченко В.А., Небежев К.В. Влияние скорости фракционированной дистилляции на выход и качественные показатели кизилового дистиллята
- 38 Тагирова П.Р., Хасиханов М.С., Масаева Л.М., Хамсуркаев Х.И., Сайдулаев С.С. Технология комплексной переработки виноградной выжимки

Пищевая инженерия, процессы, оборудование и автоматизация пищевых производств

- 44 Викторова Е.П., Лисовая Е.В., Свердличенко А.В., Шахрай Т.А. Методология создания продуктов питания для школьников с применением инкапсулированных форм микронутриентов
- 48 Солтан О.И.А., Анисимова Л.В. Влияние добавки овсяной муки и семян пажитника на реологические характеристики пшеничного теста

- 53 Копытова Н.С., Герасименко Е.О., Слободяник М.В., Воронцова О.С., Ильинова С.А. Исследование продуктов окислительной полимеризации полярных липидов

- 60 Стрижко М.Н., Туровская С.Н. Сравнительная оценка характеристик сухого молока

- 66 Жаркова И.М., Гребенщиков А.В., Кульнева Н.Г., Ефремов Д.П., Сафонова Ю.А. Исследование биологических свойств растворимых полисахаридов семян льна в составе продукта из аффинированного желтого сахара

- 72 Фатыхов Ю.А., Агеев О.В., Суслов А.Э., Иванова Е.Е., Касьянов Г.И. Совершенствование технологии и оборудования для получения костной рыбной добавки

- 77 Барышев М.Г., Волченко Н.Н., Текущая Е.Е., Лобанов В.Г., Мелконян К.К. Влияние электромагнитного поля низкой частоты на активность роста поверхностной микрофлоры яблок

- 83 Мезенова О.Я., Чинова А.А., Васильченко Н.В. Обоснование состава специализированного продукта для профилактики сахарного диабета 2-го типа

- 91 Дранников А.В., Тертычная Т.Н., Шевцов А.А., Засыпкин Н.В., Порядин Д.С. Реализация низкотемпературной сушки в прямоточной шахтной зерносушилке с применением абсорбционного теплового насоса

Методы исследования, качество и безопасность пищевой продукции

- 96 Алпатова Н.В., Дроздов А.Н., Ветрова Е.С., Бугаец И.А. Метод определения белка в лецитинах

- 102 Сонин С.А., Елецкая М.И., Заболотный А.В., Кабратай И. Совершенствование методики идентификации и количественного определения сульфорафана

- 108 Баранова З.А., Баранова Е.И. Влияние результатов маркетинговых исследований на формирование органолептических характеристик кондитерских глазурей

CONTENTS

Scientific review

- 6** **Semenikhin S.O., Gorodetskiy V.O., Fabritskaya A.A., Kotlyarevskaya N.I.** Directions of development of the technology of enzymatic extraction of pectin substances

Technology

- 11** **Burakova E.V.** Optimization of enriching technology for cooked sausages with biologically active micronutrients
- 16** **Antipova L.V., Darin A.O.** Functional protein product from sprouted lentil grain
- 21** **Naumova N.L., Bets Yu.A.** Use of resveratrol in the formulation of the baked semi-finished viennese pie to create a functional product
- 25** **Prichko T.G., Droficheva N.V.** Development of fruit and vegetable jam with an increased content of biologically active substances
- 29** **Strizhevskaya V.N., Simakova I.V., Larina M.V., Ganina V.I., Nosacheva N.P.** Prospects of application of the technology of IR-dehydrogenation of fruit and vegetable raw materials in the conditions of small enterprises
- 34** **Dubinina E.V., Krikunova L.N., Trofimchenko V.A., Nebezhev K.V.** The influence of fractional distillation rate on yield and quality of dogwood distillate
- 38** **Tagirova P.R., Khasikhanov M.S., Masaeva L.M., Kham-surkaev Kh.I., Saydulaev S.S.** Technology of complex processing of grape pomace

Food Engineering, Processes, Equipment & Automation of Food Production

- 44** **Viktorova E.P., Lisovaya E.V., Sverdlichenko A.V., Shakhray T.A.** Methodology of creating food for schoolchildren using encapsulated forms of micronutrients

- 48** **Soltan O.I.A., Anisimova L.V.** Effect of the addition of oat flour and fenugreek seeds on the rheological characteristics of wheat dough
- 53** **Kopytova N.S., Gerasimenko E.O., Slobodyanik M.V., Vorontsova O.S., Ilinova S.A.** Study of products of oxidative polymerisation of polar lipids
- 60** **Strizhko M.N., Turovskaya S.N.** Comparative evaluation of the characteristics milk powders
- 66** **Zharkova I.M., Grebenshchikov A.V., Kulneva N.G., Efremov D.P., Safonova Yu.A.** Study of the biological properties of soluble flax seed polysaccharides in an affinity yellow sugar product
- 72** **Fatykhov Yu.A., Ageev O.V., Suslov A.E., Ivanova E.E., Kasyanov G.I.** Improvement of technology and equipment for obtaining of fish bone additive
- 77** **Baryshev M.G., Volchenko N.N., Tekutskaya E.E., Lobanov V.G., Melkonyan K.K.** Influence of low frequency electromagnetic field on the growth activity of bacteria with the surface of the apples
- 83** **Mezenova O.Ya., Chizhova A.A., Vasilchenko N.V.** Substantiation of the composition of a specialized product for the prevention of type 2 diabetes mellitus
- 91** **Drannikov A.V., Tertychnaya T.N., Shevtsov A.A., Zasyupkin N.V., Poryadin D.S.** Implementation of low-temperature drying in a direct-flow shaft grain dryer using an absorption heat pump

Methods of Investigation, Quality & Safety of Food Products

- 96** **Alpatova N.V., Drozdov A.N., Vetrova E.S., Bugaets I.A.** Method for determining protein in lecithins
- 102** **Sonin S.A., Eletskaia M.I., Zabolotniy A.V., Kabratai I.** Improvement of the method of identification and quantitative determination of sulforaphane
- 108** **Baranova Z.A., Baranova E.I.** Influence of market research results on the organoleptic characteristics of confectionery glazes