

СОДЕРЖАНИЕ

Научный обзор

6 Герасименко Е.О., Бутина Е.А., Слободяник М.В., Алпатов Н.В. Природные фитостеролы и токоферолы: состав, свойства, получение

Химия пищевых продуктов и материалов

16 Скупневский С.В., Лавриненко Ю.В., Сатцаева И.К., Зацепина В.А., Гатаева О.К. Исследование антиоксидантных и мембраностабилизирующих свойств нетрадиционного растительного сырья для производства функциональных продуктов питания

22 Новокшанова А.Л., Абабкова А.А., Оксененко О.В., Сухарев К.Б. Изменение физико-химических показателей низжирного молочного сырья при добавлении солей марганца

27 Яковлева А.А., Ушаповский В.И., Миневич И.Э. Определение пространственной структуры полисахаридов семян льна

31 Рожнов Е.Д., Неклюдов А.А., Школьников М.Н. Влияние микрооксигенации в процессе выдержки на органолептическое восприятие красных виноградных вин

Технология

37 Клипак М.Б., Слуцкая Т.Н. Получение ферментолизата из кожи минтая для повышения пищевой ценности мучных кондитерских изделий

43 Лисовая Е.В., Угрюмова Т.И., Бородихин А.С., Жане М.Р., Великанова Е.В., Викторова Е.П. Эффективные технологические режимы извлечения ликопина из выжимок томатов

48 Чернов А.В., Винеvская Н.Н., Ульяновченко Е.Е., Огняник А.В. Влияние градиентного воздействия постоянного магнитного поля низких частот на эффективность сушки листьев табака различных сортов и показатели качества табачного сырья

Пищевая инженерия, процессы, оборудование и автоматизация пищевых производств

55 Лысенкова А.А., Жиркова Е.В., Мартиросян В.В., Черных В.Я., Платов Ю.Т., Метленкин Д.А. Идентификация и классификация пшеничной муки по показателям технологических свойств методами многомерного анализа

63 Мистенёва С.Ю., Зайцева Л.В., Баскаков А.В. Влияние ячменного толокна на свойства мучных смесей и характеристики коагуляционных дисперсных систем

70 Ткач В.В., Магомедов Г.О., Шевцов А.А., Ткач И.А. Исследование кинетических закономерностей процесса вакуумной СВЧ-сушки соевой суспензии

75 Грибкова В.А., Семёнов Е.В., Славянский А.А., Митрошина Д.П. Классификация затравочного материала с помощью тарельчатого сепаратора

81 Каледина М.В., Байдина И.А., Порогова Е.Ю., Гаврилов А.В. Влияние порошков зизифуса и топинамбура на качественные характеристики биойогурта

86 Юлдашева Д.А., Исмоилов И.Б., Ёрова Б.С., Усманова С.Р., Мухидинов З.К. Формирование композиционных пленок на основе зеина и глюкоманнана с полифенольными соединениями граната

91 Лисицын А.Н., Федоров А.В., Волков С.М., Федоров А.А., Новоселов А.Г. Разработка конструкции колонного аппарата для дистилляции мисцеллы на основе принципов интенсификации тепломассообмена

100 Морозова Е.Н., Куткин А.В., Швецова-Шилоvская Т.Н., Иванов Д.Е., Казарезова Е.В. Компьютерная система контроля безопасности пищевой продукции

Методы исследования, качество и безопасность пищевой продукции

107 Беляков М.В. Исследование оптических свойств молока при скисании методом спектроскопии среднего инфракрасного диапазона

111 Василюк Н.В., Титоренко Е.Ю., Ермолаева Е.О. Применение инструментов бережливого производства для снижения экономических потерь и повышения качества продукции и услуг предприятия общественного питания

117 Причко Т.Г., Дрофичева Н.В. Исследование показателей качества лиофилизированных порошков из яблочного и томатного соков

121 Власова К.В., Козлова В.А., Артемова Е.Н., Пашкович Е.В., Балуева Е.С. Анализ рынка батончиков для детского питания

Экономика пищевой промышленности

126 Хандамова Э.Ф., Щепакин М.Б., Петриченко Г.С., Жаманкулова Д.С. Управление адаптационной состоятельностью бизнеса на предприятиях пищевой промышленности

CONTENTS

Scientific Review

6 Gerasimenko E.O., Butina E.A., Slobodyanik M.V., Alpatova N.V. Natural phytosterols and tocopherols: composition, properties, production

Chemistry of Food Products & Materials

16 Skupnevskiy S.V., Lavrinenko Yu.V., Sattsaeva I.K., Zatsepina V.A., Gataeva O.K. Study of antioxidant and membrane-stabilizing properties of non-traditional plant raw materials for the production of functional food products

22 Novokshanova A.L., Ababkova A.A., Oksenenko O.V., Sukharev K.B. Changes in physicochemical properties of low-fat milk raw materials with the adding of manganese salts

27 Yakovleva A.A., Ushchapovskiy V.I., Minevich I.E. Determination of the spatial structure of polysaccharides in flax seeds

31 Rozhnov E.D., Neklyudov A.A., Shkolnikova M.N. Influence of microoxygenation during aging on the organoleptic characteristics of red grape wines

Technology

37 Klipak M.B., Slutskaya T.N. Obtaining fermentolysate from pollock skin to increase the nutritional value of flour confectionery products

43 Lisovaya E.V., Ugryumova T.I., Borodikhin A.S., Zhane M.R., Velikanova E.V., Viktorova E.P. Effective technological modes for extracting lycopine from tomato pomace

48 Chernov A.V., Vinevskaya N.N., Ulyanchenko E.E., Ognyanik A.V. Influence of gradient effect of low-frequency constant magnetic field on drying efficiency of tobacco leaves of various varieties and quality indicators of raw tobacco

Food Engineering, Processes, Equipment & Automation of Food Production

55 Lysenkova A.A., Zhirkova E.V., Martirosyan V.V., Chernykh V.Ya., Platov Yu.T., Metlenkin D.A. Identification and classification of wheat flour according to technological properties by multivariate analysis methods

63 Misteneva S.Yu., Zaytseva L.V., Baskakov A.V. Effect of whole barley tolokno on the properties of flours mixtures and characteristics of coagulation disperse systems

70 Tkach V.V., Magomedov G.O., Shevtsov A.A., Tkach I.A. Investigation of kinetic regularities of the process of vacuum microwave drying of soy suspension

75 Gribkova V.A., Semenov E.V., Slavyanskiy A.A., Mitroshina D.P. Classification of seed material initiating using a disc separator

81 Kaledina M.V., Baydina I.A., Porotova E.Yu., Gavrilov A.V. Influence of zizyphus and Jerusalem artichoke powders on the qualitative characteristics of bioyogurt

86 Yuldasheva D.A., Ismoilov I.B., Erova B.S., Usmanova S.R., Mukhidinov Z.K. Formation of composite films based on zein and glucomannan with polyphenolic compounds of pomegranate

91 Lisitsyn A.N., Fedorov A.V., Volkov S.M., Fedorov A.A., Novoselov A.G. Development of the design of a column apparatus for mistella distillation based on the principles of intensification of heat and mass transfer

100 Morozova E.N., Kutkin A.V., Shvetsova-Shilovskaya T.N., Ivanov D.E., Kazarezova E.V. Computer system for food safety control

Methods of Investigation, Quality & Safety of Food Products

107 Belyakov M.V. Study of the optical properties of milk during souring using the method of mid-infrared spectroscopy

111 Vasilyuk N.V., Titorenko E.Yu., Ermolaeva E.O. Use of lean tools to reduce economic losses and improve the quality of products and services of a catering company

117 Prichko T.G., Droficheva N.V. Investigation of quality indicators of freeze-dried powders from apple and tomato juices

121 Vlasova K.V., Kozlova V.A., Artemova E.N., Pashkovich E.V., Balueva E.S. Baby food bars market analysis

Economics of Food Industry

126 Khandamova E.F., Shchepakina M.B., Petrichenko G.S., Zhamankulova D.S. Managing adaptive capacity business in the food industry