

Изданные и принятые к публикации статьи в изданиях, рекомендованных ВАК / зарубежных, за последний год

1	Альшевская, М.Н. Научное обоснование использования имитационного шпика при производстве рыбных полуфабрикатов // Ю.Н. Коржавина, Д.Л. Альшевский, В.И. Устич, О.В. Казимирченко, М.Н. Альшевская / Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство – 2022. - № 3. - С. 66 -72. doi.org/10.24143/2073-5529-2022-3-66-73					X	X	X	X	
2	Чернега О.П. Неорганические порошки, приготовленные из рыбьей чешуи / Сафронова Т., Воробьев В., Кильдеева Н., Шаталова Т., Тошев О., Чернега О., Филиппов, Ю., Дмитриенко А., Гавлина О., Нижникова Е, Ахмедов М., Кукуева, Э., Лысенко К // Керамика: Швейцария 2022 , №5 С. 484-498	X	X					X	X	
3	Alshevskiy D., Korzhavina Yu., Alshevskaya M., Ustich V. Application of fat-containing edible fish waste for making imitation lard. AIP Conference Proceedings 2636, 020015 (2022); <a href="https://doi.org/10.1063/5.0103970">https://doi.org/10.1063/5.0103970</a>		X							
4	Альшевская М. Н. Технологические особенности изготовления растительного продукта с использованием микроорганизмов <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> и <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Vulgaricus</i> // Вестник Международной академии холода. 2022. - № 3. С 39 - 48., DOI: 10.17586/1606 4313 2022 21 3-39-48					X	X		X	
5	Альшевская М. Н. Изучение влияния пищевых растительных компонентов на структурно-механические показатели фарша из мяса бобра речного ( <i>Castor fiber</i> ) / Д. Л. Альшевский, Ф. С. Карнеева, Е. В. Микшта, М. Н. Альшевская, Ю. В. Мастюгин // Известия КГТУ. 2022, № 66, с. 67 - 78						X		X	
6	Альшевская М. Н. Исследование потребительских предпочтений в питании студентов высших и средних учебных заведений калининградской области// М. Н. Альшевская, А. А. Кочина // Технология и товароведение инновационных продуктов. – 2022. - № 4(75). - С. 109-116., DOI:10.33979/2219-8466-2022-75-4-109-115						X		X	
7	Альшевская, М.Н. Научное обоснование использования имитационного шпика при производстве рыбных полуфабрикатов //					X	X	X	X	

	Ю.Н. Коржавина, Д.Л. Альшевский, В.И. Устич, О.В. Казимирченко, М.Н. Альшевская / Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство – 2022. - № 3 - С. 66 -72. doi.org/10.24143/2073-5529-2022-3-66-73								
8	Альшевская М.Н. Научное обоснование и разработка рецептуры бисквитного полуфабриката на основе нехлебопекарных видов муки с сахарозаменителем // М.Н. Альшевская, О.В. Анистратова, Е.П. Бедо / Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - Продукты здорового питания – 2022. - № 3 - С. 101 -109. DOI 10.24412/2311-6447-2022-3-101-109				X	X		X	
9	Альшевский Д. Л. Обоснование способа отделения кожной поверхности хвоста бобра от его липидно-белковой части / Ю. В. Мастюгин, Д. Л. Альшевский, Ю. Н. Коржавина, А. Кошкина А // Известия КГТУ. – 2022, № 64. – С. 95 – 108.					X		X	
10	Альшевский Д. Л. Изучение влияния пищевых растительных компонентов на структурно-механические показатели фарша из мяса бобра речного (Castor fiber) / Д. Л. Альшевский, Ф. С. Карнеева, Е. В. Микшта, М. Н. Альшевская, Ю. В. Мастюгин // Известия КГТУ. – 2022, № 66. – С. 67 – 78.					X		X	
11	Альшевский Д.Л. Влияние ряда натуральных растительных добавок на органолептические и реологические характеристики фарша и готовых колбасных изделий из клариевого сома // Ю.Н. Коржавина, Д.Л. Альшевский, В.И. Устич, / Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство – 2022. - № 3. - С. 128-136. doi.org/10.24143/2073-5529-2022-1-127-136				X	X	X	X	
12	Андреев М.П. Совершенствование технологии комплексной переработки антарктического криля (Euphausia superba) / А. В Андрюхин, М. П. Андреев, В. А. Галдукевич // Известия КГТУ. – 2022, № 64. – С. 67 – 81					X		X	
13	Анистратова О.В. Анализ биопотенциала клубней сыты съедобной луговой (Cyperus esculentus L.), производимой в Краснодарском крае и перспективы ее использования в технологии продуктов питания /К.А.				X	X		X	

	Холобова, О.В. Анистратова, М.Л. Винокур, А.П. Рынкova // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия "Процессы и аппараты пищевых производств. – 2022–№3.–С.3–11								
14	Мошарова М.Э. Влияние растительных порошков, полученных из продуктов переработки плодоовощного сырья, на технологические свойства рыбных фаршей /М.Э. Мошарова, И.М. Титова // Вестник АГТУ. Серия: Рыбное хозяйство, 2022 - № 2, с. 115-120.				X	X	X	X	
15	Соклаков В.В. Биоэкологический потенциал морского плацентарного коллагена в косметологии / Н. А Рачкова, В.В. Соклаков, Б. Ю. Воротников // Известия КГТУ. – 2022, № 65. – С. 66 – 80.					X		X	
16	Соклаков В. В. Подходы к решению проблемы определения достаточности очистки морского плацентарного коллагена / Н. А Рачкова, В.В. Соклаков, Б. Ю. Воротников // Известия КГТУ. – 2022, № 64. – С. 108 – 118.					X		X	
17	Титова И.М. Совершенствование рецептуры карамельной глазури /А.Н. Грицких, И.М. Титова // Вестник молодежной науки: электронный научный журнал. – 2022. - №3(35). Режим доступа: <a href="http://vestnikmolnauki.ru/wp-content/uploads/2022/08/Statya-8-Gritskih-3.pdf">http://vestnikmolnauki.ru/wp-content/uploads/2022/08/Statya-8-Gritskih-3.pdf</a> , DOI <a href="https://doi.org/10.46845/2541-8254-2022-3(35)-8-8">https://doi.org/10.46845/2541-8254-2022-3(35)-8-8</a>							X	
18	Titova I. Development of qualimetric model for predicting quality indicators of products from aquatic biological resources for school food rations/I. Titova, M. Belova// Vestnik of Astrakhan State Technical University. series: Fishing industry- 2022 - №3 – p.116-122. DOI: 10.24143/2073-5529-2022-3-116-122				X	X	X	X	
19	Титова И.М. Влияние конфет функционального назначения на физическое и психоэмоциональное состояние занимающихся фитнесом/ Н.Т. Строшкова, И.М. Титова, А.В. Строшкова, В.П. Строшков// Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. №1(72) 2022. ФГБОУ ВО «ОГУ имени И.С. Тургенева» С. 39-44.					X		X	
20	Чернова А.В. Сравнительная оценка качества пшенично-ржаного хлеба на заквасках/ Е.Д. Игонина, О.В. Казимирченко, А.В. Чернова // Хлебопродукты. – 2022 (в печати)					X		X	

21	Чернова А.В. Изменения в структуре и содержании подготовки кадров высшего образования в России: проектирование основных образовательных программ высшего образования в новом формате / А.В. Чернова, О.Я. Мезенова, С.В. Агафонова // Актуальная биотехнология. Электрон. дан. – Воронеж, 2022. - №1 -С. 139-144								X	
22	Чернега О. П. Исследование хранимоспособности продуктов из коллагенового гидролизата / О. П. Чернега, Н.К. Александров // Известия КГТУ. – 2022, № 64. – С. 53 – 67.						X		X	
23	Чернега О. П. Влияние добавки рыбного коллагенового волокна на качественные показатели пельменного теста / В.И. Воробьев, О.П. Чернега, А. В Садовая // Известия КГТУ. – 2022, № 65. – С. 37 – 52.						X		X	
24	Чернега О. П. Применение растительного сырья с рыбным коллагеном при производстве мелкоштучных хлебобулочных изделий / В.И. Воробьев, О.П. Чернега // Известия КГТУ. – 2022, № 66. – С. 89 – 103.						X		X	
25	Чернега О.П. Применение коллагена гидробионтов в производстве продукции на основе рыбного фарша / В.И. Воробьев, О.П. Чернега, А.Р. Берсенева // Вестник ВГУИТ – Воронеж: Изд-во ФГБОУ ВО «ВГУИТ» Том 84, № 2 (2022) - С.84-92					X	X		X	