

Список электронных документов, представленных на выставке

Запросы на копии статей просим направлять
в службу [электронной доставки документов](#) БелСХБ

АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ НАПИТКОВ НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ СТАНДАРТОВ

Котова Т.В., Черемичкина А.С.

Техника и технология пищевых производств. 2012. Т. 2. № 25. С. 148А-154.

БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРИМЕНЕНИЯ АМИЛОЛИТИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Никитина Е.В., Решетник О.А., Губайдуллин Р.А.

Вестник Казанского технологического университета. 2013. Т. 16. № 13. С. 148-153.

ВЛИЯНИЕ СПОСОБОВ И УСЛОВИЙ УПАКОВКИ МЯСА НА ЕГО КАЧЕСТВО И ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ХРАНЕНИЯ

Горбунова Н.А.

Все о мясе Научно-технический и производственный журнал. 2012. № 5. С. 56-58.

ВЛИЯНИЕ ТЕРМООБРАБОТКИ НА ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И АНТИОКСИДАНТНЫЕ СВОЙСТВА ЯБЛОЧНЫХ СОКОВ ПРЯМОГО ОТЖИМА

Макарова Н.В., Валиулина Д.Ф.

Техника и технология пищевых производств. 2013. № 2. С. 42-46.

ВЛИЯНИЕ ТЕХНОЛОГИИ COOK&CHILL НА КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ, ПТИЦЫ И КРУП

Березовикова И.П., Павлов Н.А., Коротеева Е.А.

Вестник Сибирского университета потребительской кооперации. 2012. № 2. С. 120-128.

ВЛИЯНИЕ ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ИЗЛУЧЕНИЯ КВЧ ММ - ДИАПАЗОНА НА ИЗМЕНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ МОЛОКА

Авдеенко А.В., Уртаева А.А., Агаева Т.И.

Известия Горского государственного аграрного университета. 2012. Т. 49. № -3. С. 188-191.

ИЗУЧЕНИЕ ДИНАМИКИ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ГЕТЕРОГЕННЫХ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕЖИМОВ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ

Крылова В.Б., Полукарова А.В.

Все о мясе Научно-технический и производственный журнал. 2012. № 2. С. 26-29.

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Серегин С.Н.

Техника и оборудование для села. 2012. № 1. С. 2-5.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО И ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Курчаева Е.Е., Кицук С.В.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2012. Т. 326-327. № 2-3. С. 55-58

ИССЛЕДОВАНИЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ НИЗКОЛАКТОЗНОГО МОРОЖЕНОГО
Евдокимов И.А., Куликова И.К., Эрешова В.Д.

Техника и технология пищевых производств. 2011. Т. 4. № 23. С. 3-7.

ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ВАКУУМИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНОГО И ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ

Родионова Н.С., Гачеу Л., Попов Е.С., Бахтина Т.И.

Фундаментальные исследования. 2013. № 10-2. С. 288-293.

ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССОВ СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ ЯГОД

Ермолаев В.А., Масленникова Г.А., Комарова Н.А., Фёдоров Д.Е.

Техника и технология пищевых производств. 2011. Т. 20. № 1. С. 67-70.

ИССЛЕДОВАНИЕ СТАБИЛЬНОСТИ КАЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ЖЕЛЕЙНО-СБИВНЫХ КОНФЕТ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ

Смолихина П.М., Муратова Е.И.

Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. 2012. № 4. С. 99-103.

ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ДЛЯ КОНЦЕНТРИРОВАНИЯ И СТЕРИЛИЗАЦИИ СОКОВ МЕТОДОМ ПРЯМОГО НАГРЕВА

Попов А.М., Тихонов Н.В., Тихонова И.Н.

Техника и технология пищевых производств. 2013. Т. 1. С. 81-87.

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ МЯСА СВИНЕЙ МЯСНЫХ ПОРОД ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Забашта Н.Н., Соколов Н.В., Головко Е.Н., Устинова А.В., Патиева С.В.

Мясная индустрия. 2013. № 6. С. 16-19.

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА, ПРИГОТОВЛЕННОГО НА ОСНОВЕ ХМЕЛЕВОЙ ЗАКВАСКИ

Темираев Р.Б., Сатцаева И.К., Витюк Л.А., Кулова И.М.

Известия Горского государственного аграрного университета. 2012. Т. 49. № 4-4. С. 399-402.

КАЧЕСТВО И СОСТАВ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ: КАК НАУЧИТЬСЯ МЕТОДАМ ОЦЕНКИ?

Хвыля С.И., Пчелкина В.А.

Все о мясе Научно-технический и производственный журнал. 2012. № 4. С. 48-50.

КАЧЕСТВО ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Шапкина Л.Н.

Вестник Университета (Государственный университет управления). 2012. Т. 1. № 9-1. С. 78-84.

КИНЕТИКА ЗАМОРАЖИВАНИЯ ТЕСТОВЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ С НЕЗАМЕРЗАЮЩЕЙ НАЧИНКОЙ

Куцакова В.Е., Фролов С.В., Казаков Д.С.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2011. Т. 320-321. № 2-3. С. 80-82.

КИНЕТИКА КОНВЕКТИВНОЙ СУШКИ ВЫЖИМКИ ВИНОГРАДА СОРТА ШИРАЗ

Деревенко В.В., Сидоренко А.В., Ковалев В.А., Володько Н.Г.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2011. Т. 320-321. № 2-3. С. 74-76.

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ: ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ

Кривченко В.Н., Шевелёва О.В.

Вестник Сибирского университета потребительской кооперации. 2013. № 1. С. 123-129.

МАРКЕТИНГОВЫЕ АСПЕКТЫ ДИВЕРСИФИКАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
Кублин И.М., Оноприйчук Б.С.

Известия Волгоградского государственного технического университета. 2012. № 16. С. 113-117.

**МЕТОДЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА ОЗИМОЙ РЖИ С ЦЕЛЬЮ
ЭФФЕКТИВНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ХЛЕБОПЕКАРНОЙ, КОМБИКОРМОВОЙ,
КРАХМАЛОПАТОЧНОЙ И ДРУГИХ ОТРАСЛЯХ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Сысуев В.А., Кедрова Л.И., Уткина Е.И., Лаптева Н.К.

Аграрная наука Евро-Северо-Востока. 2013. № 1. С. 4-10.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ЧИСТОТА И БЕЗОПАСНОСТЬ ЗЕРНОПРОДУКТОВ

Бастриков Д.Н.

Хлебопродукты. 2013. № 5. С. 58-59.

**МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОЦЕССА БРОЖЕНИЯ С УЧЕТОМ ИНАКТИВАЦИИ ДРОЖЖЕЙ И
МАССОПЕРЕДАЧИ**

Константинов Е.Н., Короткова Т.Г.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2012. Т. 328. № 4. С. 98-102.

МЮСЛИ – ЭЛИКСИР ЗДОРОВЬЯ

Хлебопродукты. 2013. № 5. С. 69.

**НАУЧНЫЕ И МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ**

Дунченко Н.И.

Техника и технология пищевых производств. 2012. Т. 3. № 26. С. 29-33.

**НЕОБХОДИМОСТЬ ИННОВАЦИОННОГО РАЗВИТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В КОНТЕКСТЕ
РОССИЙСКОЙ СТРАТЕГИИ МОДЕРНИЗАЦИИ**

Гукасян А.В.

Journal of Economic Regulation = Вопросы регулирования экономики. 2013. Т. 4. № 2. С. 31-36.

**НОВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ЗАВАРНЫХ ПРЯНИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
НЕТРАДИЦИОННОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

Харьков С.Е., Гончар В.В., Росляков Ю.Ф.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2012. № 5-6. С. 112-113.

НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОНЦЕНТРИРОВАННЫХ МОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ

Галстян А.Г., Буянова Е.О., Иванова А.Ю.

Техника и технология пищевых производств. 2011. Т. 20. № 1. С. 14-18.

НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ЗАМОРАЖИВАНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Буянова И.В.

Техника и технология пищевых производств. 2012. Т. 1. № 24. С. 22-26.

НОВЫЙ ВИД ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДОБАВКИ В ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

Сафонова Т.Н., Евтухова О.М., Фаринкова И.В.

Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2013. № 6. С. 237-243.

О ВЛИЯНИИ СОДЕРЖАНИЯ САХАРОВ НА ИНТЕНСИВНОСТЬ ИЗМЕНЕНИЯ ОКРАСКИ ОБЛЕПИХОВЫХ ВИН В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ

Севодина К.В.

Техника и технология пищевых производств. 2013. № 2. С. 57-61.

ОПТИМАЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССОМ НАГРЕВА ПИВНОГО СУСЛА

Левина Н.Н.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2012. Т. 328. № 4. С. 95-97.

ОПТИМИЗАЦИЯ РЕЦЕПТУРЫ ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ ДЛЯ ДИАБЕТИКОВ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ДОБАВКАМИ

Казакова О.Н., Мезенова О.Я.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2012. Т. 325. № 1. С. 53-56.

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПОВЫШЕНИЯ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОДОВОЛЬСТВИЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Лисицын А.Б., Аксенова Л.М.

Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук. 2013. № 1. С. 22-24.

ОСНОВНЫЕ ПОДХОДЫ К РЕГУЛИРОВАНИЮ ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ В МЕЖДУНАРОДНОЙ ПРАКТИКЕ

Чуйко Н.А.

Сибирский юридический вестник. 2011. № 1. С. 160-165.

ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НЕГАЗИРОВАННЫХ НАПИТКОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Гумеров Т.Ю., Решетник О.А.

Вестник Казанского технологического университета. 2012. Т. 15. № 16. С. 195-198.

ОЦЕНКА ГЕНЕТИЧЕСКОЙ КОЛЛЕКЦИИ ПЛОДОВЫХ КУЛЬТУР ПО БИОХИМИЧЕСКОМУ СОСТАВУ И ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Юшков А.Н., Савельев Н.И., Влазнева Л.Н., Борзых Н.В., Черенкова Т.А., Хожайнинов А.В., Попова О.Ю.

Плодоводство и ягодоводство России. 2012. Т. 31. № -2. С. 332-338.

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

Салихов А.Р., Зубаирова Л.А.

Вестник Башкирского государственного аграрного университета. 2013. № 1. С. 116-118.

ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ СТОЛОВЫХ ВИН, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВЫХ СЕТЯХ

Киселева Т.Ф., Иголинская О.А.

Техника и технология пищевых производств. 2013. № 3. С. 121-125.

ПЕРЕХОД НА ПРИНЦИПЫ ОТКРЫТЫХ ИННОВАЦИЙ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Минко И.С., Шамина Л.К.

Экономика и экологический менеджмент. 2012. № 1. С. 299-304.

ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ПОЛИМЕРНОЙ УПАКОВКИ С ПОВЫШЕННЫМИ ЭКСПЛУАТАЦИОННЫМИ СВОЙСТВАМИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Зарипова Э.Х.

Вестник Казанского технологического университета. 2012. Т. 15. № 16. С. 92-94.

ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ РОССИИ: СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ

Экономика сельского хозяйства России. 2012. № 6. С. 26-32.

ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ НАЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ

Байхожаева Б.У., Нуртаева А.Б., Ракишева А.Д.

Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2012. № 3. С. 76-79.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ПЛОДОВЫХ КОНФИТЮРОВ

Бурштыкова Т.Ю., Голуб О.В., Жукова О.В.

Техника и технология пищевых производств. 2012. Т. 2. № 25. С. 139-144.

ПРИМЕНЕНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ДОБАВОК ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Джахимова О.И., Красина И.Б., Тарасенко Н.А.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2013. № 1. С. 40-42.

ПРИМЕНЕНИЕ ЭСП В ВОЗДУШНО-ИСПАРИТЕЛЬНЫХ КОНДЕНСАТОРАХ ХОЛОДИЛЬНЫХ МАШИН

Киреев В.В.

Техника и технология пищевых производств. 2012. Т. 2. № 25. С. 107-110.

ПРОБЛЕМЫ ИНВЕСТИЦИОННО-ИННОВАЦИОННОГО РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Левицкая И.В.

Бизнес информ. 2012. № 11. С. 147-150.

ПРОДУКТЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ В КОМПЛЕКСНОМ ЛЕЧЕНИИ ПАЦИЕНТОВ С МЕТАБОЛИЧЕСКИМ СИНДРОМОМ

Панькив В.И., Юрчак С.Н.

Международный эндокринологический журнал. 2013. № 3. С. 53-57.

ПРОСЛЕЖИВАНИЕ И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Дёмин И., Шальк Г.

Мясная индустрия. 2013. № 1. С. 33-35.

РАЗВИТИЕ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ: ТРАНСФОРМАЦИЯ, СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ, ИНТЕГРАЦИЯ

Котеев С.В.

Агропродовольственная политика России. 2012. № 2. С. 44-50.

РАЗРАБОТКА КОМПЛЕКСНОЙ ДОБАВКИ ДЛЯ ОБОГАЩЕНИЯ ХЛЕБА СЕЛЕНОМ И ЙОДОМ

Давыденко Н.И.

Техника и технология пищевых производств. 2013. Т. 1. С. 127-132.

РАЗРАБОТКА СОВРЕМЕННОЙ МОДЕЛИ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ НА ОСНОВАНИИ ИНТЕГРАЛЬНОГО АНАЛИЗА УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Чугунова О.В., Заворожина Н.В., Фозилова В.В.

Известия Уральского государственного экономического университета. 2012. Т. 39. № 1. С. 181-187.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУР МОЛОЧНЫХ ДЕСЕРТОВ ДИЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Плеханова Е.А., Банникова А.В., Птичкина Н.М.

Техника и технология пищевых производств. 2013. № 3. С. 53-57.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ КВАСА ИЗ ВЫСОКОПЛОТНОГО МЕДОВОГО СУСЛА

Васильева И.В., Еремина И.А., Помозова В.А.

Техника и технология пищевых производств. 2012. Т. 2. № 25. С. 19A-24.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ КОКТЕЙЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ НА ОСНОВЕ ТВОРОЖНОЙ СЫВОРОТКИ

Грошева В.Н., Неповинных Н.В., Птичкина Н.М.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2013. № 2-3. С. 61-63.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ЛЮДЕЙ С МАЛОПОДВИЖНЫМ ОБРАЗОМ ЖИЗНИ

Касьянов Д.Г.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2012. Т. 325. № 1. С. 56-59.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ НА ОСНОВЕ ВЫСОКОБЕЛКОВОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Конотоп Н.С.

Технологии 21 века в пищевой, перерабатывающей и легкой промышленности. 2012. № 6-1. С. 5-5.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ УДАЛЕНИЯ ГОРЕЧИ ИЗ ОТРАБОТАННЫХ ПИВНЫХ ДРОЖЖЕЙ

Куцакова В.Е., Шкотова Т.В., Фролов С.В., Чичина Т.В.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2012. Т. 328. № 4. С. 67-69.

РАЗРАБОТКА УСКОРЕННОЙ ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Асмаева З.И., Шаповалов Е.Н., Киримбаева А.А.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2013. № 2-3. С. 54-56.

СОВРЕМЕННАЯ УПАКОВКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

Все о мясе Научно-технический и производственный журнал. 2012. № 1. С. 1-1.

ТАРА И УПАКОВКА ДЛЯ МАСЛОЖИРОВЫХ ПРОДУКТОВ

Левина Н.Н., Шигапов И.И., Кадырова А.М., Жабин Д.В.

Наука в современных условиях: от идеи до внедрения. 2012. № 1. С. 65-69.

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ РАЗВИТИЯ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕГИОНА

Новиков А.И., Васильчук Е.С., Дмитриев Д.О.

Вестник Ивановского государственного университета. Серия: Экономика. 2012. № 1. С. 19-25.

ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПЕРЕХОДА ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ НА ИННОВАЦИОННЫЙ ПУТЬ ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ

Седых Н.В.

Вестник Южно-Российского государственного технического университета (Новочеркасского политехнического института). Серия: Социально-экономические науки. 2012. № 4. С. 196-199.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ И ХИМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИВНОЙ ДРОБИНЫ

Волотка Ф.Б., Богданов В.Д.

Вестник Тихоокеанского государственного экономического университета. 2013. № 1. С. 114-124.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПОВЫШЕНИЯ АНТИОКСИДАНТНОЙ УСТОЙЧИВОСТИ СОУСОВ МАЙОНЕЗНЫХ

Терещук Л.В., Старовойтова К.В.

Техника и технология пищевых производств. 2013. Т. 1. С. 47-53.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОТЫ ОЛЕИНОВОЙ ИЗ РАПСОВОГО МАСЛА

Терещук Л.В., Старовойтова К.В., Лобова Т.В., Чуглина К.С.

Техника и технология пищевых производств. 2013. № 2. С. 62-67.

ТЕХНОЛОГИЯ ОБОГАЩЕНИЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ БИОДОСТУПНЫМИ ФОРМАМИ ЙОДА И СЕЛЕНА

Короткова А.А., Горлов И.Ф.

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2012. № 5-6. С. 40-43.

ТОНИЗИРУЮЩИЕ НАПИТКИ С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ

Бабий Н.В., Соловьевева Е.Н., Помозова В.А., Киселева Т.Ф.

Техника и технология пищевых производств. 2013. № 3. С. 101-105.

УПАКОВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ С АНТИМИКРОБНЫМИ СВОЙСТВАМИ

Нагорный М.Ю., Федотова О.Б.

Молочная промышленность. 2013. № 4. С. 50-51.

УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Васильев Р.С.

Молочная промышленность. 2012. № 10. С. 51-52.

ФАКТОРЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Прокопенко С.Т., Дмитриченко М.И., Еремина М.А.

Технико-технологические проблемы сервиса. 2012. Т. 21. № 3. С. 81-85.

ФАКТОРЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Пашкевич А.Ю.

Управление экономическими системами: электронный научный журнал. 2012. № 39. С. 108-108.

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Альшева Н.И., Мартовщук Е.В., Мартовщук В.И.

Новые технологии. 2012. № 3. С. 14-17.

A COMPARATIVE STUDY OF PHYSIOCHEMICAL AND MICROSCOPIC CHARACTERIZATION OF BANANA, POTATO AND WHEAT STARCH FOR COOKIES PRODUCTION. By: Abozeid, Wafaa M.; Salama, Manal F.; Nadir, A. S. International Journal of Academic Research. May2012, Vol. 4 Issue 3, p219-226. 8p. 1 Black and White Photograph, 9 Charts.

A look at the news from around the world on genetically modified food and crops. By: Prakash, C. S. GM Crops & Food. Apr-Jun2013, Vol. 4 Issue 2, p85-87. 3p.

A review of genomic selection - Implications for the South African beef and dairy cattle industries. By: van Marle-Köster, E.; Visser, C.; Berry, D. P. *South African Journal of Animal Science*. 2013, Vol. 43 Issue 1, p1-17. 17p. 1 Diagram, 4 Charts.

Acceptability and use of heme-iron concentrate product added to chocolate biscuit filling as an alternative source of a highly available form of iron. By: Quintero-Gutierrez, A. G., Mariaca-Gaspar, G. I., Villanueva-Sanchez, J., Polo, J., Rodriguez, C., Gonzalez-Rosendo, G.. *CyTA -- Journal of Food*. Vol. 10 (2), 2012. 112–118.

Antioxidant protection of high-pressure processed minced chicken meat by industrial tomato products. By: Alves, A. B., Bragagnolo, N., Silva, M. G. da, Skibsted, L. H., Orlien, V.. *Food and Bioproducts Processing*. Vol. 90 (3), 2012. 499–505.

Assessing and improving the quality of vitamin data in food composition databases. By: Roe, M. A., Finglas, P. M.. *Food and Nutrition Research*. Vol. 56, 2012. 5654.

Balancing texture and other sensory features in reduced fat short-dough biscuits. By: Laguna, L., Varela, P., Salvador, A., Sanz, T., Fiszman, S. M.. *Journal of Texture Studies*. Vol. 43 (3), 2012. 235–245.

Beyond labelling: what strategies do nut allergic individuals employ to make food choices? A qualitative study. By: Barnett, J., Vasileiou, K., Gowland, M. H., Raats, M. M., Lucas, J. S.. *PLoS ONE*. Vol. 8 (1), 2013. e55293 [7pp.].

Bioconversion of cassava starch by-product into *Bacillus* and related bacteria polyhydroxyalkanoates. By: Krueger, C. L., Radetski, C. M., Bendia, A. G., Oliveira, I. M., Castro-Silva, M. A., Rambo, C. R., Antonio, R. V., Lima, A. O. S.. *Electronic Journal of Biotechnology*. Vol. 15 (3), 2012. 13pp..

Clustering of unhealthy food around German schools and its influence on dietary behavior in school children: a pilot study. By: Buck, C., Boernhorst, C., Pohlabeln, H., Huybrechts, I., Pala, V., Reisch, L., Pigeot, I.. *International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity*. Vol. 10 (May), 2013. 10pp..

Color, lipid oxidation, sensory quality, and aroma compounds of beef steaks displayed under different levels of oxygen in a modified atmosphere package. By: Celia-Resconi, V., Escudero, A., Antonio-Beltran, J., Luis-Olleta, J., Sanudo, C., Mar Campo, M. del. *Journal of Food Science*. Vol. 77 (1), 2012. S10–S18.

Confectionery industry: a case study on treatability-based effluent characterization and treatment system performance. By: Ozgun, H.; Karagul, N.; Dereli, R. K.; Ersahin, M. E.; Coskuner, T.; Ciftci, D. I.; Ozturk, I.; Altinbas, M. *Water Science & Technology*. 2012, Vol. 66 Issue 1, p15-20. 6p.

Detection of genetically modified DNA in fresh and processed foods sold in Kuwait. By: Al-Salameen, Fadila; Kumar, Vinod; Al-Aqeel, Hamed; Al-Hashash, Hanadi; Hejji, Ahmed Bin. *GM Crops & Food*. Oct-Dec2012, Vol. 3 Issue 4, p283-288. 6p.

Detection of Genetically Modified Maize in Processed Foods Sold Commercially in Iran by Qualitative PCR. By: Rabiei, Maryam; Mehdizadeh, Mehrangiz; Rastegar, Hossein; Vahidi, Hossein; Alebouyeh, Mahmoud. *Iranian Journal of Pharmaceutical Research*. Winter2013, Vol. 12 Issue 1, p25-30. 6p. 2 Black and White Photographs, 2 Charts.

Determination of Nutrient Composition and Protein Quality of Potential Complementary Foods Formulated from the Combination of Fermented Popcorn, African Locust and Bambara Groundnut Seed Flour. By: Ijarotimi, Oluwole Steve; Keshinro, Olufunke O. Polish Journal of Food & Nutrition Sciences. 2013, Vol. 63 Issue 3, p155-166. 12p. 8 Charts.

Development and evaluation of modified atmosphere (MA) packages employing lamination technique for Royal Delicious apple. By: Mangaraj, S., Goswami, T. K., Giri, S. K., Chandra, P., Pajnoo, R. K.. Emirates Journal of Food and Agriculture. Vol. 25 (5), 2013. 358–375.

Development and validation of a food-based diet quality index for New Zealand adolescents. By: Jyh Eiin Wong; Parnell, Winsome R.; Howe, Anna S.; Black, Katherine E.; Skidmore, Paula M. L. BMC Public Health. 2013, Vol. 13 Issue 1, p1-10. 10p. 1 Diagram, 3 Charts.

Development and validation of a real-time TaqMan assay for the detection and enumeration of *Pseudomonas fluorescens* ATCC 13525 used as a challenge organism in testing of food equipments. By: Saha, R., Bestervelt, L. L., Donofrio, R. S.. Journal of Food Science. Vol. 77 (2), 2012. M150–M155.

Effect of full and partial substitution of sesame seeds with bambara groundnuts and peanuts on the quality of Sudanese traditional food (khemiss-tweria). By: Abdualrahman, M. A. Y., Ali, A. O.. American Journal of Food Technology. Vol. 7 (7), 2012. 420–428.

Effect of sonication on the bioactive, quality and rheological characteristics of fruit smoothies. By: Keenan, D. F., Tiwari, B. K., Patras, A., Gormley, R., Butler, F., Brunton, N. P.. International Journal of Food Science & Technology. Vol. 47 (4), 2012. 827–836.

Effect of storage period and packaging on the shelf life of cereal bran incorporated biscuits. By: Nagi, H. P. S., Kaur, J., Dar, B. N., Sharma, S.. American Journal of Food Technology. Vol. 7 (5), 2012. 301–310.

Effects of cultivar and process variables on dynamic-mechanical and sensorial behavior of value-added grape-based smoothies. By: Baiano, A., Mastromatteo, M., Nobile, M. A. del. Molecules. Vol. 17 (10), 2012. 11421–11434.

Effects of nisin and modified atmosphere packaging (MAP) on the quality of emulsion-type sausage. By: Khajehali, E., Shekarforoush, S. S., Nazer, A. H. K., Hoseinzadeh, S.. Journal of Food Quality. Vol. 35 (2), 2012. 119–126.

Effects of sodium tripolyphosphate and modified atmosphere packaging on the quality characteristics and storage stability of ground beef. By: Aksu, M. I., Alp, E.. Food Technology and Biotechnology. Vol. 50 (1), 2012. 81–87.

Electronic Nose for Microbiological Quality Control of Food Products. By: Falasconi, M.; Concina, I.; Gobbi, E.; Sberveglieri, V.; Pulvirenti, A.; Sberveglieri, G. International Journal of Electrochemistry. 2012, p1-12. 12p. 2 Charts, 6 Graphs.

Enhancement of the proline and nitric oxide synthetic pathway improves fermentation ability under multiple baking-associated stress conditions in industrial baker's yeast. By Microbial Cell Factories. 2012, Vol. 11 Issue 1, p40-47. 8p. 1 Black and White Photograph, 1 Diagram, 1 Chart, 3 Graphs.

Extending the shelf life of edible flowers with controlled release of 1-methylcyclopropene and modified atmosphere packaging. By: Liping Kou, Turner, E. R., Yaguang Luo. Journal of Food Science. Vol. 77 (5), 2012. S188–S193.

EZ gluten for the qualitative detection of gluten in foods, beverages, and environmental surfaces. By: Allred, L. K., Park, E. S.. Journal of AOAC International. Vol. 95 (4), 2012. 1106–1117.

Food safety and quality control: hints from proteomics. By: D'Alessandro, A., Zolla, L.. Food Technology and Biotechnology. Vol. 50 (3), 2012. 275–285.

Functional properties and biscuit making potentials of sorghum-wheat flour composite. By: Adebowale, A. A., Adegoke, M. T., Sanni, S. A., Adegunwa, M. O., Fetuga, G. O.. American Journal of Food Technology. Vol. 7 (6), 2012. 372–379.

Genetically Modified Crops and Food Security. By: Qaim, Matin; Kouser, Shahzad. PLoS ONE. Jun2013, Vol. 8 Issue 6, p1-7. 7p.

Genetically modified foods, cancer, and diet: myths and reality. By: Touyz, L. Z. G. Current Oncology. Apr2013, Vol. 20 Issue 2, pE59-E61. 3p.

GENETICALLY MODIFIED ORGANISMS (GMOs): FOOD SECURITY OR THREAT TO FOOD SAFETY. By: Khan, S. J.; Muafia, S.; Nasreen, Z.; Salariya, A. M. Pakistan Journal of Science. Jun2012, Vol. 64 Issue 2, p6-12. 7p.

Glossiness and perishable food quality: visual freshness judgment of fish eyes based on luminance distribution. By: Murakoshi, T., Masuda, T., Utsumi, K., Tsubota, K., Wada, Y.. PLoS ONE. Vol. 8 (3), 2013. e58994 [5pp.]

GMOs and global justice: applying global justice theory to the case of genetically modified crops and food. By: Toft, K. H.. Journal of Agricultural and Environmental Ethics. Vol. 25 (2), 2012. 223–237.

Growth of *Pseudomonas fluorescens* in modified atmosphere packaged tofu. By: Stoops, J., Maes, P., Claes, J., Campenhout, L. van. Letters in Applied Microbiology. Vol. 54 (3), 2012. 195–202.

In vitro fermentative production of plant lignans from cereal products in relationship with constituents of non-starch polysaccharides. By: Bartkienė, E., Juodeikiene, G., Basinskiene, L.. Food Technology and Biotechnology. Vol. 50 (2), 2012. 237–245.

Labeling of genetically modified food. By: Wohlers, Anton E. Politics & the Life Sciences. Spring2013, Vol. 23 Issue 1, p73-84. 12p. 2 Charts, 1 Graph, 1 Map.

Laser spectral analysis of starch products. By: Burakov, V.; Tarasenko, N.; Zhuravlova, V.; Kiris, V.; Litvjak, V.; Stepanenko, A. Journal of Applied Spectroscopy. Jan2012, Vol. 78 Issue 6, p899-903. 5p. 3 Graphs.

MODELLING OF TRACEABILITY SYSTEMS IN MEAT INDUSTRY. By: Grujić, R.; Pejović, B.; Vučadinović, D.; Došić, A.; Mićić, V.; Krsmanović, I. Technologica Acta. Jun2012, Vol. 5 Issue 1, p19-28. 10p.

Modelling perforated mediated modified atmospheric packaging of capsicum. By: Kumar Pandey, S., Kumar Goswami, T.. International Journal of Food Science & Technology. Vol. 47 (3), 2012. 556–563.

MODIFIED ATMOSPHERE PACKAGING AND STORAGE OF MUSHROOMS. By: Kumar, Satish; Kaur, Gagandeep; Kumar, Rohit. Journal of Dairying Foods & Home Sciences. 2013, Vol. 32 Issue 2, p108-114. 7p. 1 Chart, 5 Graphs.

Optimization of baker's yeast drying in industrial continuous fluidized bed dryer. By: Akbari, H., Karimi, K., Lundin, M., Taherzadeh, M. J.. Food and Bioproducts Processing. Vol. 90 (1), 2012. 52–57.

Otpornost na antimikrobne tvari koagulaza-negativnih stafilocoka i bakterija mlijecne kiseline iz industrijskih mlijecnih proizvoda. (Croatian) Antimicrobial resistance of coagulase-negative staphylococci and lactic acid bacteria from industrially produced dairy products. (English). By: Zdolec, Nevijo; Dobranić, Vesna; Zdolec, Goran; Đuričić, Dražen. Mljarstvo / Dairy. Jan-Mar2013, Vol. 63 Issue 1, p30-35. 6p.

Package headspace dynamics for baby corn under modified atmosphere packaging with macroperforations. By: Deepak Raj Rai, Rajbir Singh. Journal of Food Process Engineering. Vol. 35 (2), 2012. 191–208.

Perceived risk of foodborne disease by school food handlers and principals: the influence of frequent training. By: Da Cunha, D. T., Stedefeldt, E., Rosso, V. V. de. Journal of Food Safety. Vol. 32 (2), 2012. 219–225.

Physico-chemical and electronic nose measurements on the study of biscuit baking kinetics. By: Romani, S., Balestra, F., Angioloni, A., Rocculi, P., Dalla Rosa, M.. Italian Journal of Food Science. Vol. 24 (1), 2012. 32–40.

PHYSICO-CHEMICAL AND SENSORY QUALITY OF CEREAL BRAN ENRICHED BISCUITS. By: Kaur, J.; Nagi, H. P. S.; Sharma, Savita; Dar, B. N. Journal of Dairying Foods & Home Sciences. 2012, Vol. 31 Issue 3, p176-183. 8p. 7 Charts, 2 Graphs.

Policy risk in the canadian dairy industry. By: Nogueira, L., Barichello, R. R., Baylis, K., Chouinard, H. H.. Applied Economic Perspectives and Policy. Vol. 34 (1), 2012. 147–166.

Postharvest quality of "Hachiya" astringent persimmons (*Diospyros kaki* L.) as affected by hot water treatment and modified atmosphere packaging. By: Ozer, M. H., Akbudak, B., Altıoglu, I.. Italian Journal of Food Science. Vol. 25 (1), 2013. 57–62.

Profitability of dairy industry in Slovenia, Croatia and Serbia. By: Muminovic, S., Pavlovic, V.. Mljarstvo. Vol. 62 (2), 2012. 96–110.

Properties of cereal β-D-glucan hydrocolloids and their effect on bread and ketchup parameters. By: Havrlentova, M., Petrulakova, Z., Burgarova, A., Gavurnikova, S., Cervena, V., Sturdik, E., Kraic, J., Zofajova, A.. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. Vol. 63 (2), 2013. 79–86.

Qualitative determination of carbon black in food products. By: Miranda-Bermudez, E., Belai, N., Harp, B. P., Yakes, B. J., Barrows, J. N.. Food Additives and Contaminants: Part A -- Chemistry, Analysis, Control, Exposure and Risk Assessment. Vol. 29 (1), 2012. 38–42.

QUALITY CONTROL OF AMINOACIDS IN ORGANIC FOODS AND FOOD SUPPLEMENTS. By: Obreshkova, Danka P.; Ivanov, Kalin V.; Tsvetkova, Dobrina D.; Pankova, Stefka A. International Journal of Pharmacy & Pharmaceutical Sciences. Mar2012, Vol. 4 Issue 2, p404-409. 6p. 9 Charts, 2 Graphs.

QUALITY EVALUATION OF FORMULATED COMPLEMENTARY FOODS. By: Parimalavalli, R.; Kavitha, S. Journal of Dairying Foods & Home Sciences. 2013, Vol. 32 Issue 2, p115-119. 5p. 5 Charts.

QUALITY OF EXTRUDED TRIPE SNACK FOOD INCORPORATED WITH DIFFERENT EXTENDERS AND BUFFALO RUMEN MEAT. By: Anandh, M. Anna. Journal of Dairying Foods & Home Sciences. 2013, Vol. 32 Issue 2, p139-143. 5p. 1 Diagram, 3 Charts.

Quality of life measures for food allergy. By: Flokstra-de Blok, B. M. J., Dubois, A. E. J.. Clinical and Experimental Allergy. Vol. 42 (7), 2012. 1014–1020.

Quality of raw chicken breast stored at 5°C and packaged under different modified atmospheres. By: Cortez-Vega, W. R., Pizato, S., Prentice, C.. Journal of Food Safety. Vol. 32 (3), 2012. 360–368.

Review of Genetically Modified and Non-Genetically Modified Food Supply Chains: Co-Existence and Traceability. By: Moses, Vivian. GM Crops & Food. Jan-Mar2013, Vol. 4 Issue 1, p16-18. 3p.

Role of Induced Mutations for Enhancing Nutrition Quality and Production of Food. By: Chakraborty, Nihar Ranjan; Paul, Amitava. International Journal of Bio-Resource & Stress Management. Mar2013, Vol. 4 Issue 1, p91-96. 6p.

School nutritional capacity, resources and practices are associated with availability of food/beverage items in schools. By: Mâsse, Louise C.; de Niet, Judith E. International Journal of Behavioral Nutrition & Physical Activity. 2013, Vol. 10 Issue 1, p26-37. 12p. 1 Black and White Photograph, 4 Charts.

Shelf life extension of shrimp (white) using modified atmosphere packaging. By: Ranjith K. Kalleda, Inyee Y. Han, Toler, J. E., Feng Chen, Hyun J. Kim, Dawson, P. L.. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. Vol. 63 (2), 2013. 87–94.

Shelf-life of minimally processed blood oranges as affected by modified atmosphere packaging. By: Rapisarda, P., Caggia, C., Bellomo, S. E., Pannuzzo, P., Restuccia, C., Timpanaro, N., Lanza, C. M.. Italian Journal of Food Science. Vol. 24 (1), 2012. 41–48.

Shelf life of refrigerated tilapia fillets (*Oreochromis niloticus*) packed in modified atmosphere and irradiated. By: Guerra Monteiro, M. L., Teixeira Marsico, E., Teixeira, C. E., Borges Mano, S., Conte Junior, C. A., Carvalho Vital, H. de. Ciencia Rural. Vol. 42 (4), 2012. 737–743.

Smoothies and a movie from Maryland public health students. By: Currie, Donya. Nation's Health. Jul2013, Vol. 43 Issue 5, p33-33. 1/4p.

Socio-demographic factors influencing public perception of genetically modified food in Saudi Arabia. By: Al-Khayri, J. M., Hassan, M. I.. American Journal of Food Technology. Vol. 7 (3), 2012. 101–112.

SUPER-STARTER SMOOTHIES. Tufts University Health & Nutrition Letter. Jul2012, Vol. 30 Issue 5, p7-7. 4/7p.

The Healthy School Canteen Programme: A Promising Intervention to Make the School Food Environment Healthier. By: Mensink, Fréderike; Schwinghammr, Saskia Antoinette; Smeets, Astrid. Journal of Environmental & Public Health. 2012, p1-8. 8p.

THE THREATS FROM GENETICALLY MODIFIED FOODS. By: MATHER, ROBIN. Mother Earth News. Apr/May2012, Issue 251, p42-51. 6p.

The use of clarified butter sediment waste from dairy industries for the production of mosquitocidal bacteria. By: Subbiah Poopathi, Suresh Abidha. International Journal of Dairy Technology. Vol. 65 (1), 2012. 152–157.

Trends in culture-independent methods for assessing dairy food quality and safety: emerging metagenomic tools. By: Yeung, M.. Journal of Dairy Science. Vol. 95 (12), 2012. 6831–6842.

Understanding influences on teenage food choices in a Durban High School with a view to improving praxis. By: Kroone, D., Alant, B.. International Journal of Consumer Studies. Vol. 36 (4), 2012. 472–479.

Utilisation of modified atmosphere packaging to extend the shelf life of Khalas fresh dates. By: Al-Eid, S. M., Barber, A. R., Rettke, M., Leo, A., Alsenaien, W. A., Sallam, A. A.. International Journal of Food Science & Technology. Vol. 47 (7), 2012. 1518–1525.

Value added products from nutri-cereals: finger millet (*Eleusine coracana*). By: Veenu Verma, Patel, S.. Emirates Journal of Food and Agriculture. Vol. 25 (3), 2013. 169–176.