

«Инновационные технологии в пищевой промышленности»

Запросы на получение копий фрагментов документов просим направлять
в [службу электронной доставки](#) документов БелСХБ

Документы из eLIBRARY.RU – Научной электронной библиотеки

«Зеленые» инновации в производстве комбикормов / Шевцов А.А., Дерканосова А.А., Коротаева А.А. // Актуальные направления научных исследований XXI века: теория и практика. 2015. Т. 3. № 4-3. С. 240-242.

Варёные колбасы по гост с добавками фирмы «Могунция» /Прянишников В.В., Ильяков А.В. // Все о мясе. 2016. № 2. С. 20-22.

Влияние технологических факторов на маркетинговые возможности предприятий молочной промышленности /Жукова Э.Г., Жукова Л.П.// Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2015. № 3 (32). С. 107-110.

Возможности высокотехнологичной переработки вторичных рыбных ресурсов/ Каклюгин Ю.В., Касьянов Г.И.// Научные труды Кубанского государственного технологического университета. 2015. № 6. С. 487-497.

Вторичное сырье молочной отрасли: современное состояние и перспективы использования / Ребезов М.Б., Зинина О.В., Нурымхан Г.Н., Нургазезова А.Н., Смольникова Ф.Х. // АПК России. 2016. Т. 23. № 2. С. 482-487.

Вторичное сырье молочной отрасли: современное состояние и перспективы использования / Ребезов М.Б., Зинина О.В., Нурымхан Г.Н., Нургазезова А.Н., Смольникова Ф.Х. // АПК России. 2016. Т. 75. № 1. С. 150-155.

Инновационные направления развития рынка хлебобулочных изделий /Белецкая Н.М., Удалова Л.П., Пашенцева Л.П. // Вестник Белгородского университета кооперации, экономики и права. 2016. № 2 (58). С. 63-69.

Инновационные подходы к использованию растительного сырья /Чаркина О.А., Тертычная Т.Н., Фонина Н.Н., Мажулина И.В.// Международный студенческий научный вестник. 2015. № 3-3. С. 356-357.

Инновационные подходы к сырьевым источникам / Трубина И.А., Скорбина Е.А., Безгина Ю.А., Шириц Е.Р. // Современные проблемы науки и образования. 2015. № 6-0. С. 655.

Инновационные технологии в кондитерском производстве /Жидков В.Е., Чимонина И.В., Горлова Т.В.// Вестник АПК Ставрополя. 2016. № 2 (22). С. 10-13.

Инновационные технологии в хлебопечении /Вершинина О.Л., Росляков Ю.Ф., Гончар В.В.// Научные труды Кубанского государственного технологического университета. 2015. № 2. С. 232-241.

Использование макромолекул крахмала в качестве многофункциональных ингредиентов в технологии натуральных киселей и сиропов /Халикова Р.И., Иванов А.А., Халиков Р.М.// Инновационная наука. 2016. № 4-3. С. 200-202.

Использование растительных ингредиентов в технологии мягкого сыра /Гаврилова Н.Б., Макарова Е.А.// Сыроделие и маслоделие. 2016. № 5. С. 36-37.

Качество пищевой продукции из рыб семейства скумбриевых в зависимости от технологии производства /Шевченко В.В., Темирова С.У., Веселов Н.В.// Известия Санкт-Петербургского государственного аграрного университета. 2015. № 39. С. 171-175.

Коллекция вир как основа для расширения горизонтов селекции зернобобовых / Вишнякова М.А.// Зернобобовые и крупяные культуры. 2016. № 2 (18). С. 10-14.

Комбинированные полуфабрикаты в оболочке с добавлением Кукумарии японской для функционального питания /Шульгина Л.В., Ковалева О.В., Шульгин Ю.П. / Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. 2015. № 6-3. С. 417-421.

Композиция растительных ингредиентов в технологии производства хлеба пшеничного /Апаршева В.В. // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. 2015. № 3. С. 131-134.

Материалы II Всероссийской XIII межрегиональной с международным участием научной сессии молодых ученых и студентов "современные решения актуальных научных проблем в медицине" // Журнал МедиАль. 2015. № 1 (15). С. 23-359.

Мучные продукты функционального назначения с добавлением белково-нуклеотидных гидролизатов из сырья морского происхождения / Пивненко Т.Н., Рогатовских М.В., Есипенко Р.В. // Современные проблемы науки и образования. 2015. № 1-1. С. 40.

Некоторые аспекты применения пищевых добавок в рыбоиндустрии / Гришин А.С., Помоз А.С. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2015. № 6 (35). С. 71-76.

Некоторые аспекты применения пектиновых веществ в технологии пищевых производств / Хрундин Д.В. // Вестник Казанского технологического университета. 2015. Т. 18. № 24. С. 53-56.

Обоснование необходимости разработки научно-технических основ утилизации растительных отходов и создания новых видов продукции функционального назначения, обеспечивающих экспортный потенциал / Хатко З.Н. // Новые технологии. 2015. № 4. С. 48-52.

Обоснование разработки мясoproductов для людей, находящихся в условиях неблагоприятной экологической обстановки / Лисовицкая Е.П., Родионова Л.Я., Патиева С.В. // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. 2016. № 119. С. 238-253.

Обоснование технологии и оборудования с целью получения соевого компонента для пищевых систем различного назначения / Доценко С.М., Гужель Ю.А., Агафонов И.В., Ковалёва Л.А., Волков С.П. // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2016. № 1 (112). С. 84-91.

Овощные ферментированные напитки / Белокурова Е.С., Борисова Л.М., Панкина И.А. // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. 2015. № 1. С. 173-179.

Определение перспективных направлений проектирования продуктов функционального назначения / Куцова А.Е., Шахов С.В., Глотова И.А. // Международный научный вестник (Вестник Объединения православных ученых). 2015. № 1 (5). С. 46-50.

Оценка экономической эффективности промышленного производства концентратов пюреобразных супов быстрого приготовления функционального назначения / Карпенко В.Ю., Янко Ю.А. // Научные труды Кубанского государственного технологического университета. 2015. № 14. С. 52-58.

Перспективы использования плодов лимонника китайского для производства продуктов питания функционального и специального назначения / Купчак Д.В., Ржохин А.А. // Вестник Хабаровской государственной академии экономики и права. 2016. № 1. С. 82-85.

Перспективы отечественного производства микроингредиентов / Старовойтова К.В., Терещук Л.В. // Техника и технология пищевых производств. 2016. Т. 41. № 2. С. 77-83.

Перспективы развития производства плодоовощной продукции для функционального питания в Азербайджанской Республике / Магеррамов М.А., Казымова И.Г., Магеррамова С.И. // Знание. 2016. № 2-1 (31). С. 132-137.

Перспективы создания хлебобулочных изделий функционального назначения / Лукин А.А. // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2015. Т. 3. № 1. С. 95-100.

Питание человека и его здоровье / Моргунова Е.М., Колядич Е.С., Москва В.В. // Пищевая промышленность: наука и технологии. 2015. № 1 (27). С. 67-75.

Пищевая, биологическая ценность мясорастительных консервов для профилактического питания людей, находящихся в экологически не благоприятной среде / Шебела К.Ю., Вильц К.Р., Патиева С.В., Мануйлова Т.П. // Инновационная наука. 2015. Т. 2. № 6 (6). С. 96-100.

Пищевая, биологическая ценность мясорастительных консервов для профилактического питания людей, находящихся в экологически не благоприятной среде / Шебела К.Ю., Вильц К.Р., Патиева С.В., Мануйлова Т.П. // Инновационная наука. 2015. Т. 2. № 6 (6). С. 96-100.

Подбор вкусовых наполнителей в состав сметанного продукта с экстрактом зеленого чая / Евстигнеева Т.Н., Яковлева Р.В. // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. 2015. № 3. С. 99-106.

Применение инновационных технологий на предприятиях общественного питания и по производству пищевых продуктов/ Беркетова Л.В., Крюкова Е.В.// Диалог наук в XXI веке. 2015. № 1 (2). С. 27-30.

Применение растительных микронутриентов в технологии кисломолочного напитка для здорового питания /Бабушкин В.А., Третьякова Е.Н., Нечепорук А.Г.// Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. 2015. № 3. С. 122-131.

Применение систем качества в использовании нанотехнологий для производства продуктов питания / Шнейдер Е.М., Медянская О.А., Богданова М.В.// Современные проблемы науки и образования. 2015. № 2-3. С. 11.

Пути Рационального Решения Проблемы Переработки Промышленных Отходов в РФ / Сагитов Р.Ф., Антимонов С.В., Ганин Е.В., Иванова Ю.С., Фёдоров Е.А. // Известия Оренбургского государственного аграрного университета. 2015. № 2 (52). С. 246-248.

Развитие функционального и специализированного хлебопечения в Ставропольском крае /Скорбина Е.А.// Пищевая индустрия. 2015. № 4 (26). С. 50-51.

Разработка мероприятий по обеспечению безопасности производства макаронных изделий /Аптрахимов Д.Р., Мардар М.Р., Смольникова Ф.Х., Вайскрובה Е.С.// АПК России. 2016. Т. 23. № 2. С. 453-458.

Разработка продуктов питания животного происхождения на основе биотехнологий / Ребезов М.Б., Зинина О.В., Ребезов Я.М., Мирошникова Е.П., Соловьева А.А.// АПК России. 2016. Т. 23. № 2. С. 488-496.

Разработка технологии и оценка показателей качества мучных кондитерских изделий функционального назначения /Скрипко О.В., Литвиненко О.В., Покотило О.В.// Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2016. № 8 (119). С. 130-137.

Разработка технологии консервов для диетического профилактического питания людей /Патиева С.В., Патиева А.М., Прищепа Т.С., Аксенова К.Н.// International Scientific and Practical Conference World science. 2016. Т. 5. № 1 (5). С. 13-16.

Разработка технологии продуктов из дикорастущего сырья для использования в пищевых производствах /Струпан Е.А., Струпан О.А., Меняйло Л.Н., Машанов А.И.// Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2016. № 1 (349). С. 24-27.

Разработка технологии функционального сырного продукта с использованием нетрадиционного растительного сырья/ Остриков А.Н., Василенко Л.И.// Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2015. № 3 (65). С. 166-171.

Расширение ассортиментной линейки продуктов пищевых функциональных за счет разработки технологии плавленных сырных продуктов для специализированного питания/ Молибога Е.А.// Аграрный вестник Урала. 2016. № 147 (5). С. 74-77.

Сибирский Федеральный научный центр агробиотехнологий - качественно новый уровень научного обеспечения АПК Сибири /Кашеваров Н.И., Донченко А.С., Каличкин В.К., Горобей И.М. // Инновации и продовольственная безопасность. 2016. № 1 (11). С. 13-18.

Система контроля качества в производстве обогащенных хлебобулочных изделий /Маюрникова Л.А., Новоселов С.В., Горников Н.В., Кокшаров А.А., Кокряцкая Н.С. // Южно-Сибирский научный вестник. 2015. № 2 (10). С. 43-50.

Совместимые технологии производства кормовых и пищевых добавок из побочных продуктов картофелекрахмальных заводов и биомассы трав/ Лукин Н.Д., Кудряшов В.Л., Лукин Д.Н.// Достижения науки и техники АПК. 2015. Т. 29. № 11. С. 112-114.

Современные требования к разделке туш свиней / Прохасько Л.С., Лазарева Н.А., Асенова Б.К. // Международный студенческий научный вестник. 2015. № 6. С. 51.

Современные тренды ассортимента мясопродуктов / Жаринов А.И., Алиев М.С., Дыдыкин А.С.// Мясная индустрия. 2016. № 4. С. 16-21.

Создание сибирского федерального научного центра агробиотехнологий - новый импульс модернизации и технологического развития АПК Сибири /Донченко А.С., Каличкин В.К., Горобей И.М., Минина И.Н.// Достижения науки и техники АПК. 2016. Т. 30. № 4. С. 5-8.

Способ повышения потребительских свойств зерна злаковых, используемого в технологии пищевых производств /Баева З.Т., Цалиева Л.В., Плиева Д.В.// Наука, техника и образование. 2015. № 4 (10). С. 67-69.

Сравнительный анализ использования железосодержащих препаратов для производства биологического продукта с сиропом из дикорастущей ягоды /Коновалов С.А., Гришина Е.С. // Вестник алтайской науки. 2015. № 2 (24). С. 44-49.

Технологии адресной доставки энергии и термотрансформации при производстве продуктов питания /Бурдо О.Г., Шит М.Л., Зыков А.В., Резниченко Д.Н., Журавлев А.А.// Проблемы региональной энергетики. 2016. № 2 (31). С. 55-68.

Технология мясных продуктов с использованием мяса баранины и птицы /Колосов Ю.А., Широкова Н.В., Колосов А.Ю. // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. 2016. № 1 (33). С. 94-97.

Технология напитков из лекарственного сырья функционального назначения /Шленская Т.В., Могильный М.П., Могильный А.М.// Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. 2015. № 1. С. 195-202.

Технология поваренной соли пищевой чистоты из галитовых отходов калийного производства/ Самадий М.А., Мирзакулов Х.Ч., Рахматов Х.Б.// Universum: технические науки. 2016. № 3-4 (25). С. 5.

Технология производства рассольного сыра с пряно-ароматическими растениями /Власова Ж.А. // Известия Горского государственного аграрного университета. 2015. Т. 52. № 4. С. 377-380.

Технология производства экструзионных полизлаковых продуктов питания высокой степени готовности / Оспанов А.А., Тимурбекова А.К., Муслимов Н.Ж., Джумабекова Г.Б./ Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2015. № 1 (5). С. 38-45.

Технология производства, оценка качества и условий хранения пищевых яиц / Никонова А.Л., Сень М.Н., Спирина Т.В., Спирина Т.К. // Молодежь и наука. 2016. № 2. С. 51.

Технология хлеба с применением овощных паст /Лукина С.И., Пономарева Е.И., Магомедов М.Г., Агаркова О.А.// Современные тенденции развития науки и технологий. 2015. № 5-2. С. 38-41.

Формирование рецептур функциональных продуктов питания с пищевыми волокнами /Садовой В.В., Щедрина Т.В., Холодова Е.Н.// Современная наука и инновации. 2016. № 1 (13). С. 61-66.

Функциональные молочные продукты симбиотического класса / Погожева Н.Н., Кабанова Т.В.// Вестник Марийского государственного университета. Серия: Сельскохозяйственные науки. Экономические науки. 2015. Т. 4. № 4. С. 47-51.

Экспертиза качества пищевой продукции из головоногих моллюсков в зависимости от технологии производства / Шевченко В.В., Рыбалова Н.Б., Веселов Н.В.// Известия Санкт-Петербургского государственного аграрного университета. 2015. № 40. С. 117-122.

Документы из EBSCO Discovery Service

Recent and emerging innovations in Salmonella detection: a food and environmental perspective.
By: Bell, R. L., Jarvis, K. G., Ottesen, A. R., McFarland, M. A., Brown, E. W.. Microbial Biotechnology. Vol. 9 (3), 2016. 279–292.

Evaluation of food safety management systems in Serbian dairy industry.
By: Tomašević, I.; Šmigic, N.; ekic, I.; Zaric, V.; Tomic, N.; Miocinovic, J.; Rajkovic, A.; Mljekarstvo; 66(1), Zagreb:Hrvatska mljekarska udruga - Croatian Dairy Union,2016,48-58.

Creating an environment for innovation.
Candy Industry. Aug2016, Vol. 181 Issue 8, p46-51. 4p.

Introducing the next generation of tortilla chips: tortilla chip popularity reflects consumer preferences for Mexican foods, but ingredient innovation doesn't end at the border
By: Kvidahl, Melissa. In: Snack Food & Wholesale Bakery. July 2016, Vol. 105 Issue 7, p64, 5 p.

The level and diversity of innovativeness in food industry of European Union countries.
By: Juchniewicz, Małgorzata. Proceedings of the Multidisciplinary Academic Conference. Oct2015, p1-7. 7p.

Innovation empowers the food supply chain.

In: Food Logistics. July 2016, Issue 178, p32, 9 p.

IDFA honors Glanbia Foods, 5 others for dairy innovations.

In: Dairy Foods. Nov 2015, Vol. 116 Issue 11, p17, 3 p.

Location and adoption of ICT innovations in the agri-food industry.

By: Domenech, Josep; Martinez-Gomez, Victor; Mas-Verdú, Francisco. Applied Economics Letters. Apr2014, Vol. 21 Issue 6, p421-424. 4p. DOI: 10.1080/13504851.2013.864032.

Advantageous connections: economic conditions, technological innovations and food safety mandates are changing the designs of conveyors and conveyor belting.

By: Koel, Jaan. In: Food Engineering. Nov 2015, Vol. 87 Issue 11, p79, 5 p.

Ahead in innovation: Hussmann is introducing new food retail refrigeration products and services aimed at improving the shopping experience and operating performance

In: Retail Merchandiser. May-June, 2016, Vol. 56 Issue 3, p22, 3 p.

Innovations past, present, future: Prepared Foods' 33rd annual New Products Conference showcases new food and beverage ideas, consumer insights.

In: Prepared Foods. July 2015, Vol. 184 Issue 7, p21, 4 p.

Production and supply of high-quality food protein for human consumption: sustainability, challenges, and innovations.

By: Wu, Guoyao; Fanzo, Jessica; Miller, Dennis D.; Pingali, Prabhu; Post, Mark; Steiner, Jean L.; Thalacker-Mercer, Anna E. Annals of the New York Academy of Sciences. Aug2014, Vol. 1321 Issue 1, p1-19. 19p.

Cold-storage management goes high-tech.

By: Lorenzi, Neal. Snack Food & Wholesale Bakery. May2016, Vol. 105 Issue 5, p64-66. 3p.

Opportunities for product innovation using authorised European Union health claims.

By: Richardson, David P.; Eggersdorfer, Manfred. International Journal of Food Science & Technology. Jan2015, Vol. 50 Issue 1, p3-12. 10p.

Sustainable healthy eating behaviour of young adults: towards a novel methodological approach.

By: Pieniak, Zuzanna; Żakowska-Biemans, Sylwia; Kostyra, Eliza; Raats, Monique. BMC Public Health, 7/15/2016, Vol. 16, p1-9, 9p.

Food trends 2016: machines, the new "healthy" and sustainability. By: Watt, A.. Candy Industry. Vol. 181 (1), 2016. 18, 20.

Technology-supported dietary and lifestyle interventions in healthy pregnant women: a systematic review.

By: O'Brien, O. A., McCarthy, M., Gibney, E. R., McAuliffe, F. M.. European Journal of Clinical Nutrition. Vol. 68 (7), 2014. 760–766.

Remote sensing in food production - a review.

By: Calvao, T., Pessoa, M. F.. Emirates Journal of Food and Agriculture. Vol. 27 (2), 2015. 138–151.

Classifying Healthy and Fungal Infected-Pistachio Kernel by Thermal Imaging Technology.

By: Kheiralipour, K.; Ahmadi, H.; Rajabipour, A.; Rafiee, S.; Javan-Nikkhah, M.. In: International journal of food properties. 2015 Jan. 2, v. 18, no. 1.

Emerging Healthy Ingredients.

Prepared Foods. Nov2014, Vol. 183 Issue 11, p89-92. 4p.

TECH & wellness. (cover story).

By: SAUER, CRAIG. Credit Union Magazine. Jan2016, Vol. 82 Issue 1, p18-22. 5p.

Food and beverage distribution: a healthy part of a balanced supply chain: built on a software foundation, the targeted use of automation is helping warehouses improve themselves, their supply chains and the customer experience.

By: Bond, Josh. In: Modern Materials Handling. Jan 2014, Vol. 69 Issue 1, p32, 5 p.

Probiotic-enriched foods and dietary supplement containing SYN BIO positively affects bowel habits in healthy adults: an assessment using standard statistical analysis and Support Vector Machines

Silvi, S; Verdenelli, MC; Cecchini, C; Coman, MM; Bernabei, MS; Rosati, J; De Leone, R; Orpianesi, C; Cresci, A. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION; DEC, 2014; 65; 8; p994-p1002.

Effects of consumption of whole grain foods rich in lignans in healthy postmenopausal women with moderate serum cholesterol: a pilot study.

Durazzo, A; Carcea, M; Adlercreutz, H; Azzini, E; Polito, A; Olivieri, L; Zaccaria, M; Meneghini, C; Maiani, F; Bausano, G; Martiri, F; Samaletdin, A; Fumagalli, A; Raguzzini, A; Venneria, E; Foddai, MS; Ciarapica, D; Mauro, B; Volpe, F; Maiani, G. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCES AND NUTRITION; AUG, 2014; 65; 5; p637-p645.

Dairy's ace in the hole: in creating healthy foods, formulators often reduce fat and sugar, the very ingredients responsible for the attributes creamy, smooth and soft that consumers expect in dairy foods. What's the solution?

Texturants, like starches, gums and inulin which mimic fat

By: Decker, Kimberly J.. In: Dairy Foods. Jan 2013, Vol. 114 Issue 1, p80, 5 p.

Technology-supported dietary and lifestyle interventions in healthy pregnant women: a systematic review.

By: O'Brien, O A; McCarthy, M; Gibney, E R; McAuliffe, F M. European Journal of Clinical Nutrition , Jul2014, Vol. 68 Issue 7, p760-766, 7p.