

«Инновационные технологии в пищевой промышленности»

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

1. **АГРОМЕТОДИКА ВЫРАЩИВАНИЯ ТОПИНАМБУРА**/Старовойтова О.А., Старовойтов В.И., Манохина А.А.//Вестник Федерального государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования Московский государственный агроинженерный университет им. В.П. Горячкина. 2017. № 1 (77). С. 7-13.
2. **ВЛИЯНИЕ СПОСОБА ПОЛУЧЕНИЯ ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА НА КАЧЕСТВО ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**/Филиппова Е.А.//Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. 2017. № 1. С. 69-74.
3. **ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ РАЗРАБОТКИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ БЕРЕМЕННЫХ И КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН**/Лаптенко Н.С., Гусаревич Н.В., Дурманова С.А., Кедрова И.И., Мельникова Л.А.//Пищевая промышленность: наука и технологии. 2017. № 1 (35). С. 22-26.
4. **ДИНАМИКА ИЗМЕНЕНИЙ КОНЦЕНТРАЦИИ ДОКОЗАГЕКСАЕНОВОЙ КИСЛОТЫ В ПЕРИФЕРИЧЕСКОЙ КРОВИ У БЕРЕМЕННЫХ С РЕАКТИВАЦИЕЙ ХРОНИЧЕСКОЙ ЦИТОМЕГАЛОВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ**/Ишутина Н.А.//Бюллетень физиологии и патологии дыхания. 2017. № 64. С. 60-63.
5. **ИЗМЕНЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ПЕКТИНОВЫХ ВЕЩЕСТВ И АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ В КЛУБНЯХ ТОПИНАМБУРА ПРИ ВАРКЕ ТРАДИЦИОННЫМ СПОСОБОМ И СПОСОБОМ SOUS-VIDE**/Шамкова Н.Т., Токарев В.Ю., Добровольская А.В.//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2017. № 1 (355). С. 48-51.
6. **ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ В АГРАРНОМ СЕКТОРЕ РОССИИ**/Раджабов Р.Г., Иванова Н.В.//Вестник Донского государственного аграрного университета. 2017. № 2-1 (24). С. 85-90.
7. **ИННОВАЦИОННОЕ ПОЛУЧЕНИЕ ПРОТЕИНОВ ИЗ БЕЛОКСОДЕРЖАЩЕГО БИОЛОГИЧЕСКОГО СЫРЬЯ**/Хёлинг А., Гримм Т., Волков В.В., Мезенова О.Я., Мезенова Н.Ю.//Вестник науки и образования Северо-Запада России. 2017. Т. 3. № 2. С. 56-67.
8. **ИННОВАЦИОННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ**/Глаголева Л.Э., Иванова О.В.//Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2017. Т. 79. № 1 (71). С. 138-144.
9. **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ДОБАВОК С ЦЕЛЮ ПОВЫШЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЙ ЗНАЧИМОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**/Джахангирова Г.З.//Universum: технические науки. 2017. № 1 (34). С. 37-43.
10. **КОРРЕКЦИЯ ПОЛИГИПОВИТАМИНОЗОВ У ДЕТЕЙ**/Коденцова В.М.//Медицинский совет. 2017. № 1. С. 87-92.
11. **МЕЖДУНАРОДНАЯ ИНТЕГРАЦИЯ КАК ВОЗМОЖНОСТЬ МОДЕРНИЗАЦИИ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**/Черданцев В.П.//Фундаментальные исследования. 2017. № 1. С. 228-231.
12. **НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОЛИТИКА: ЦЕЛЕВЫЕ УСТАНОВКИ ПО ПОВЫШЕНИЮ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ АПК РОССИИ**/Серёгин С.Н.//Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. 2017. № 2. С. 12-15.
13. **НОВАЯ ГРУППА ОВОЩНЫХ КУЛЬТУР - РАСТЕНИЯ, У КОТОРЫХ В ПИЩУ УПОТРЕБЛЯЮТ ЦВЕТОВ**/Бухаров А.Ф., Иванова М.И.//Вестник Удмуртского университета. Серия Биология. Науки о Земле. 2017. Т. 27. № 2. С. 239-244.
14. **ОБЗОР СОВРЕМЕННЫХ МЕТОДОВ ИДЕНТИФИКАЦИИ ЦЕЛЬНОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ**/Школьников М.Н.//Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2017. № 7 (130). С. 90-97.
15. **ОДИН ИЗ ПОДХОДОВ К ОДЕИКЕ ХАРАКТЕРИСТИК МАГНИТНЫХ УСТРОЙСТВ ДЛЯ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА**/Алексеев Г.В., Новиков И.В., Калинина Е.М.//Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2017. № 1 (15). С. 100-104.
16. **ОСОБЕННОСТИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО СОСТОЯНИЯ РЕСПИРАТОРНОЙ СИСТЕМЫ ПЛОВЦОВ НА РАЗНЫХ ЭТАПАХ СПОРТИВНОЙ ПОДГОТОВКИ**/Говорухина А.А., Веткалова Н.С.//Вестник Нижневартского государственного университета. 2017. № 1. С. 74-79.

17. **ПАРАМЕТРЫ ОБРАЗА ЖИЗНИ И РИСК ГЕСТАЦИОННОГО САХАРНОГО ДИАБЕТА: ЧТО МОЖНО ИЗМЕНИТЬ?**/Попова П.В., Ткачук А.С., Болотыко Я.А., Герасимов А.С., Демидова К.А., Пустозеров Е.А., Кузнецова Л.В., Гринева Е.Н.//Сахарный диабет. 2017. Т. 20. № 1. С. 85-92.
18. **ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДИКОРАСТУЩЕГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК**/Сейдалиева Э.Р., Петрова А.С.//Международный студенческий научный вестник. 2017. № 4-3. С. 349-351.
19. **ПРИМЕНЕНИЕ ОМИКСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В СИСТЕМЕ СПОРТИВНОЙ ПОДГОТОВКИ**/Семенова Е.А., Валева Е.В., Булыгина Е.А., Губайдуллина С.И., Ахметов И.И.//Ученые записки Казанского университета. Серия: Естественные науки. 2017. Т. 159. № 2. С. 232-247.
20. **ПРОБЛЕМЫ ИННОВАЦИОННОГО РАЗВИТИЯ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ**/Алешков А.В., Бурик М.В.//Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2017. № 1 (42). С. 112-119.
21. **ПРОИЗВОДСТВО СМЕТАНЫ И СМЕТАННОГО ПРОДУКТА**/Гетманец В.Н.//Вестник Алтайского государственного аграрного университета. 2017. № 2 (148). С. 167-171.
22. **РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ СОКОСОДЕРЖАЩЕГО НАПИТКА НА ОСНОВЕ ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО СЫРЬЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ И ПРОДУКЦИИ ПЧЕЛОВОДСТВА**/Беляев А.А., Величко Н.А., Иванова О.В., Якоцц И.А.//Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2017. № 1 (124). С. 125-131.
23. **РАЗРАБОТКА ИННОВАЦИОННЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВТОРИЧНЫХ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ**/Глотова И.А., Козлобаева Е.А., Литовкин А.Н., Кубасова А.Н., Сысоева М.Н., Артемов Е.С.//Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2017. № 3 (17). С. 95-104.
24. **СЕЛЕКЦИЯ КОРОТКОСТЕБЕЛЬНЫХ СОРТОВ ТОПИНАМУРА - ОЧЕРЕДНОЙ ЭТАП ДОМЕСТИКАЦИИ КУЛЬТУРЫ**/Веевник А.А., Войтешенко В.С., Купцов Н.С., Попов Е.Г., Пашкевич П.А., Титок В.В.//Горное сельское хозяйство. 2017. № 2. С. 78-85.
25. **СОРТ ГОРЧИЦЫ БЕЛОЙ ФЕЯ**/Картамышева Е.В., Горбаченко Ф.И., Кондаурова В.Е., Лучкина Т.Н., Реутин А.В., Гаврилова В.А., Дубовская А.Г.//Масличные культуры. Научно-технический бюллетень Всероссийского научно-исследовательского института масличных культур. 2017. № 2 (170). С. 119-122.
26. **ТЕКСТУРА И СТРУКТУРА КЛУБНЕЙ ТОПИНАМБУРА**/Старовойтов В.И., Манохина А.А.//АПК России. 2017. Т. 24. № -2. С. 338-343.
27. **ТОПИНАМБУР - РАСТЕНИЕ XXI ВЕКА**/Жучкова М.А., Скрипников С.Г.//Овощи России. 2017. № 1. С. 31-33.
28. **ФОРМИРОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**/Резниченко И.Ю., Рензяева Т.В., Табаторович А.Н., Сурков И.В., Чистяков А.М.//Техника и технология пищевых производств. 2017. Т. 45. № 2. С. 149-162.
29. **ФУНКЦИОНАЛЬНОЕ СПОРТИВНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ ЕДИНОБОРЦЕВ: РАЗРАБОТКА И КРИТЕРИИ ЭФФЕКТИВНОСТИ**/Шустов Е.Б., Новиков В.С., Берзин И.А., Ким А.Е., Болотова В.Ц.//Биомедицина. 2017. Т. 1. № -1. С. 10-23.
30. **ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ И ОКИСЛИТЕЛЬНАЯ СТАБИЛЬНОСТЬ МАСЕЛ ИЗ СЕМЯН ЛЬНА, РАСТОРОПШИ ПЯТНИСТОЙ И ИХ КОМПОЗИЦИЙ**/Шадыро О.И., Сосновская А.А., Едимечева И.П.//Пищевая промышленность: наука и технологии. 2017. № 2 (36). С. 60-68.
31. **PROSPECTS OF APPLICATION OF VEGETABLE OILS AS ANTIFUNGAL AGENTS (LITERATURE REVIEW)**/Mikheev A.O.//Запорожский медицинский журнал. 2017. Т. 19. № 2 (101). С. 221-226.
32. **THE INFLUENCE OF OATMEAL ON TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS OF YOGURT**/Nazarenko J.V., Kitchenko L.N., Okunevska S.O., Tsyhura V.V.//Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Ґжицького. 2017. Т. 19. № 75. С. 120-123.
33. **Innovations in the food packaging market-intelligent packaging - a review.**
By: Barska, A.; Wyrwa, J.; Czech Journal of Food Sciences; 35(1), Prague:Czech Academy of Agricultural Sciences,2017,1-6(Journal Article), База данных: CAB Abstracts 1990-Present
34. **The World's Top 100 Food & Beverage Companies: Globalization, innovation and a new way of grocery shopping.**
By: Phoenix, Claire. Food Engineering. Sep2017, Vol. 89 Issue 9, p47-64. 10p. , База данных: Business Source Premier

35. **Part H: Innovations and New Product Development: Sustainability and Innovation:** Consumer's Perception of Sustainable Food Innovations: Effects on Perceived Risk, Perceived Benefit, and Attitude Strength.
By: Wiedmann, Klaus-Peter; Albertsen, Levke; Langner, Sascha; Karampournioti, Evmorfia; Schmidt, Steffen. AMA Summer Educators' Conference Proceedings. 8/4/2017, Vol. 28, pH-58-H-59. 2p. , База данных: Business Source Ultimate
36. **India Food Forum 2017:** Next-gen innovations, trends, market insights, products and food-tech.
FRPT- FMCG Snapshot. 1/30/2017, p13-15. 3p. , База данных: Business Source Ultimate
37. **Innovation, investment spur re-invention.**
By: Thompson, A.. Candy Industry. Vol. 182 (2), February 2017. 23–27., База данных: FSTA - Food Science and Technology Abstracts
38. **Joint Innovations in Fresh and Processed Fruit.**
Food Marketing & Technology. 2017, Vol. 31 Issue 4, p40-42. 3p. , База данных: Business Source Ultimate
39. **Premium "Elmhurst" nut-based beverages in the packaging innovation from SIG.**
By: Anon.. Drink Technology & Marketing. Vol. 21 (2), June 2017. 28–29., База данных: FSTA - Food Science and Technology Abstracts
40. **The right innovation.**
By: Godfrey, G.. Confectionery Production. Vol. 83 (2), April 2017. 64–65., База данных: FSTA - Food Science and Technology Abstracts
41. **40 Years of innovation through evolution and revolution.**
By: Anon.. Drink Technology & Marketing. Vol. 21 (1), March 2017. 24–25., База данных: FSTA - Food Science and Technology Abstracts
42. **Innovation is an ongoing, important effort:** There has been no truly 'breakthrough' innovation in sour cream or cream cheese like we saw with Greek yogurt. But keep trying. Stay committed to the value of the innovation process.
By: Tong, Phillip S. Dairy Foods. May2017, Vol. 118 Issue 5, p30-30. 1p. , База данных: Business Source Ultimate
43. **Innovation at IFE.**
By: Christiansen, Suzanne. Dairy Industries International. May2017, Vol. 82 Issue 5, p33-33. 1p. , База данных: Business Source Premier
44. **Dawn of a golden age:** With its 'One Smithfield' initiative well under way, Smithfield Foods has rallied around building a company-wide culture of innovation to drive its future as a more versatile, CPG-focused, global business
By: Hanacek, Andy. In: The National Provisioner. Feb, 2017, Vol. 231 Issue 2, p16, 4 p.; BNP Media Language: English, База данных: Canada In Context
45. **Debugging the dairy:** Rowan Gardner, CEO of Ozo Innovations, discusses how to keep food safe with Dairy Industries International
By: Gardner, Rowan. In: Dairy Industries International. August, 2017, Vol. 82 Issue 8, p40, 2 p.; Progressive Media Markets Ltd. Language: English, База данных: Business Insights: Essentials
46. **Recipes for LTO Success:** Innovation, new products and trendy ingredients can shape a menu.
By: Conroy, Becky; Nadeau, Adrienne. Prepared Foods. Aug2017, Vol. 186 Issue 8, p28-32. 4p. , База данных: Business Source Premier
47. **Dairy delivers:** key categories embrace new forms, formulas for snacking, health and flavor innovation
In: Prepared Foods. March, 2017, Vol. 186 Issue 3, p44, 4 p.; BNP Media Language: English, База данных: Business Insights: Essentials
48. **Powering safety, innovation:** the largest PACK EXPO Las Vegas to date offers the Latest in automation for food safety
By: Ferrante, Maria. In: The National Provisioner. July 1, 2017, Vol. 231 Issue 7, p40, 2 p.; BNP Media Language: English, База данных: Canada In Context
49. **Pressing innovation:** leveraging post-processing pasteurization technologies and methodologies is vital if meat and poultry processors are to eradicate the threat of pathogens throughout the production cycle
By: Mitchell, Richard. In: The National Provisioner. August 1, 2017, Vol. 231 Issue 8, p40, 3 p.; BNP Media Language: English, База данных: Canada In Context
50. **Update on 3d-printed drugs and what's ahead for solid dosage forms:** FDA is working with manufacturers to encourage industry innovation
By: Haigney, Susan. In: Pharmaceutical Technology. July 1, 2017, Vol. 41 Issue 7, p106, 2 p.; Advanstar Communications, Inc. Language: English, База данных: Business Insights: Essentials