

Список электронных документов, представленных на выставке
«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

RADIATION TECHNOLOGIES IN DIFFERENT BRANCHES OF NATIONAL ECONOMY (DEVELOPMENTS OF INSTITUTE FOR NUCLEAR RESEARCH OF NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES OF UKRAINE)/Kovalinska T.V.//Вісник Національної академії наук України. 2014. № 12. С. 64-69.

АВТОМАТИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ СЫРЬЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ/Максименко Ю.А., Дяченко Э.П., Феклунова Ю.С., Теличкина Э.Р.//Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Управление, вычислительная техника и информатика. 2014. № 3. С. 21-29.

АНАЛИЗ ВЛИЯНИЯ ОСНОВНЫХ ФАКТОРОВ НА ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОЦЕССА СУШКИ СЫРЬЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ/Максименко Ю.А., Феклунова Ю.С., Теличкина Э.Р.//Вестник Астраханского государственного технического университета. 2014. № 2 (58). С. 97-101.

АППАРАТ С ЗАКРУЧЕННЫМ ПОТОКОМ ТЕПЛОНОСИТЕЛЯ ДЛЯ СУШКИ ПОЛИДИСПЕРСНЫХ МАТЕРИАЛОВ/Журавлев А.В., Бородкина А.В.//Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2015. № 2 (6). С. 60-64.

АСПЕКТИ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА З ВИКОРИСТАННЯМ СУШЕНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ/Нєміріч О.В., Петруша О.О., Бончак В., Філіпенко В.В.//Восточно-Европейский журнал передовых технологий. 2014. Т. 2. № 12 (68). С. 95-101.

БЕЛКОВЫЙ ОБОГАТИТЕЛЬ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ/Окусханова Э.К., Асенова Б.К., Ребезов М.Б., Игенбаев А.К.//Инновационное образование и экономика. 2014. Т. 1. № 14 (25). С. 43-47.

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ КАК ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ ПРОДУКТОВ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ/Суруханова И.В., Лобанов В.Г., Кабанок А.С., Храпов А.А.//Научные труды Кубанского государственного технологического университета. 2014. № 2. С. 162-172.

БИОХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВА ЯКУТСКИХ НАЦИОНАЛЬНЫХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ/Степанов К.М., Лебедева У.М., Елисеева Л.И.//Фундаментальные исследования. 2014. № 9-8. С. 1756-1759.

ВЛИЯНИЕ МЕТОДОВ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ НА ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ/Лисиченок О.В., Коршунова В.В., Ворожейкина Н.Г., Тарабанова Е.В.//Вестник Новосибирского государственного аграрного университета. 2014. № 4 (33). С. 100-104.

ВЛИЯНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ЗАРОДЫШЕЙ ПШЕНИЦЫ НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ЗЕРНОВОГО ХЛЕБА/Пономарева Е.И., Алехина Н.Н., Бакаева И.А.//Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2014. № 3 (61). С. 106-109.

ВНЕДРЕНИЕ ПРИНЦИПОВ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА БИОРАЗЛАГАЕМОЙ УПАКОВКИ ИЗ ВТОРИЧНЫХ МАТЕРИАЛЬНЫХ РЕСУРСОВ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ/Антипов С.Т., Шахов С.В., Жигулина М.О.//Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2014. № 4 (62). С. 53-57.

ВНЕДРЕНИЯ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИИ ООО «ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»/Двадненко М.В., Хрисониди В.А., Тюрин А.Е.//Успехи современного естествознания. 2014. № 11-2. С. 106-107.

ВОЗМОЖНОСТИ ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ВТОРИЧНЫХ РЫБНЫХ РЕСУРСОВ/Каклюгин Ю.В., Касьянов Г.И.//Научные труды Кубанского государственного технологического университета. 2015. № 6. С. 487-497.

ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГОЛОВ РАСТИТЕЛЬНОДНЫХ РЫБ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ/Иванова Е.Е., Складов В.Я., Косенко О.В., Косарева О.А.//Рыбное хозяйство. 2014. № 6. С. 108-111.

ВЫБОР РАЦИОНАЛЬНОГО СПОСОБА ВНЕСЕНИЯ МУКИ ИЗ ОТРУБЕЙ ГРЕЧИШНЫХ/Пономарева Е.И., Кустов В.Ю., Одинцова А.В.//Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2015. № 1 (63). С. 122-125.

ГЕНЕТИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЫЛКИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ/Кунакова Р.В., Зайнуллин Р.А., Хуснутдинова Э.К., Хусаинова Р.И.//Вестник Академии наук Республики Башкортостан. 2014. Т. 19. № 1. С. 5-11.

ДИЕТИЧЕСКИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ/Черенкова Т.А., Черенков Д.А.//Ветеринария, зоотехния и биотехнология. 2014. № 11. С. 62-66.

ЗАМЕНИТЕЛЬ МОЛОЧНОГО ЖИРА - ПРОДУКТ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ/Коноплева Г., Лапшина Л.//Молочная промышленность. 2015. № 5. С. 68.

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКОВ И УЧАЩЕЙСЯ МОЛОДЕЖИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ: МЕДИКО-СОЦИАЛЬНЫЙ ВЗГЛЯД/Ковальжина Л.С., Шаруха Г.В., Макарова О.Б.//Медицинская наука и образование Урала. 2014. Т. 15. № 4 (80). С. 93-96.

ЗДОРОВЬЕ НАЦИИ В ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ/Ловкис З.В., Франко Е.П.//Пищевая промышленность: наука и технологии. 2014. № 2 (24). С. 3-8.

ИННОВАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ ВЫЯВЛЕНИЯ ФАЛЬСИФИКАЦИИ МОЛОКА/Барашкин М.И., Петров Е.А.//Аграрный вестник Урала. 2014. № 4 (122). С. 15-18.

ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ В ТЕХНОЛОГИИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ЭФФЕКТОВ КАВИТАЦИИ/Красуля О.Н., Потороко И.Ю., Кочубей-Литвиненко О., Мухаметдинова А.К.//Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2015. Т. 3. № 2. С. 55-63.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИВНОЙ ДРОБИНЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРЯНИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ/Лесникова Н.А., Лаврова Л.Ю., Борцова Е.Л.//Хлебопродукты. 2015. № 7. С. 44-46.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОЛИСАХАРИДОВ В ТЕХНОЛОГИИ ВЗБИВНОГО ДЕСЕРТА/Неповинных Н.В., Грошева В.Н., Птичкина Н.М.//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. № 2-3. С. 78-81.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОРОШКА ИЗ КОЖИЦЫ ВИНОГРАДНЫХ ВЫЖИМОК В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ/Вершинина О.Л., Тезбиева М.Х.//Хлебопродукты. 2014. № 2. С. 48-50.

ИССЛЕДОВАНИЕ КИНЕТИКИ И СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОЦЕССА РАСПЫЛИТЕЛЬНОЙ СУШКИ МЕЛАНЖА/Алексян И.Ю., Максименко Ю.А., Губа О.Е.//Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2014. № 3. С. 43-47.

ИССЛЕДОВАНИЕ КИНЕТИКИ ПРОЦЕССА РАСПЫЛИТЕЛЬНОЙ СУШКИ МЕЛАНЖА/Губа О.Е., Максименко Ю.А.//Вестник Астраханского государственного технического университета. 2014. № 2 (58). С. 92-96.

ИССЛЕДОВАНИЕ МЕТОДОВ ЭКСТРАКЦИИ ДНК ИЗ ОБЪЕКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА ИХ ОСНОВЕ/Дышлюк Л.С., Голубцова Ю.В., Новоселова М.В., Шевякова К.А.//Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2014. № 3 (61). С. 142-145.

ИССЛЕДОВАНИЕ ПРЕДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЙ РАБОТЫ РОТОРНОГО МАССООБМЕННОГО АППАРАТА БЕЗ ПОДВОДА ВНЕШНЕЙ ЭНЕРГИИ В ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССАХ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ/Рывкин И.Н., Хамула М.А., Мелехина О.В., Смычагин Е.О.//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. № 4. С. 98-101.

ИССЛЕДОВАНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ ДОБАВОК И ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН В ПРОИЗВОДСТВЕ ДИЕТИЧЕСКИХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ/Бейсенбаев А.Ю., Уразбаева К.А., Абишев М.Ж., Бейсенбаева З.А.//Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. 2014. № 11-2. С. 161-165.

КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ КАК ОСНОВА БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНИ/Почицкая И.М.//Пищевая промышленность: наука и технологии. 2015. № 1 (27). С. 76-82.

КОМБИНИРОВАННЫЕ КОНСЕРВЫ ИЗ КУРИНЫХ ЖЕЛУДКОВ И СОИ ДЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ/Рощина А.Д., Шульгина Л.В., Шульгин Ю.П.//Современные проблемы науки и образования. 2014. № 6. С. 179.

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.

КОМПЛЕКСНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ И СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ/Гаврилова Н.Б., Молибога Е.А.//Сыроделие и маслоделие. 2014. № 5. С. 18-19.

ЛИНИЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ВАРЕННЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ В АППАРАТЕ НА ОСНОВЕ ХОЛОДИЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ/Крупененков Н.Ф., Сасс П.Б.//Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. 2014. № 2. С. 29.

МЕТОДОЛОГИЯ РАЗРАБОТКИ ФОРМОВАННОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА/Шамкова Н.Т.//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. № 2-3. С. 98-101.

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ТЕХНОЛОГИИ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ПОРОШКООБРАЗНЫХ СОЛОДОВЫХ ЭКСТРАКТОВ/Новикова И.В., Коротких Е.А., Агафонов Г.В., Яковлева С.Ф.//Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2014. № 4 (62). С. 135-141.

МОДЕРНИЗАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ В ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ АЛТАЙСКОГО КРАЯ ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ 1950-Х - ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ 1960-Х ГГ/Лапоногова И.С.//Известия Алтайского государственного университета. 2014. № 4-1 (84). С. 138-141.

НАПРАВЛЕНИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КЛУБНЕЙ ТОПИНАМБУРА В ТЕХНОЛОГИЯХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ/Тетенева А.Г., Зайко Г.М.//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. № 2-3. С. 81-1.

НОВЫЕ ПРОДУКТЫ КАК ИСТОЧНИКИ КОЛЛАГЕНОБРАЗУЮЩИХ АМИНОКИСЛОТ/Рощина А.Д., Шульгина Л.В., Ковалева О.А., Шульгин Ю.П.//Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. 2015. № 8-4. С. 664-669.

НОВЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ КЫРГЫЗСТАНА - ОСНОВА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ/Джурупова Б.К.//Сборник научных трудов Всероссийского научно-исследовательского института овцеводства и козоводства. 2014. Т. 2. № 7. С. 53-57.

НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ МУЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ УЛУЧШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ/Коломникова Я.П., Тефикова С.Н., Пашенко В.Л.//Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2014. № 2 (60). С. 112-118.

НОВЫЙ ВИД ПЛАВЛЕНОГО СЫРА С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ/Молибога Е.А.//Аграрный вестник Урала. 2014. № 12 (130). С. 38-41.

О ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ NOVASOL ROSEMARY В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ/Наумова Н.Л., Стукалова Е.Г.//Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2014. № 4 (27). С. 41-46.

О ТЕХНОЛОГИИ ДЫННО-ФРУКТОВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В ПРОИЗВОДСТВЕ САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ/Туркеева Э.М., Абдижаппарова Б.Т.//Вестник Алматинского технологического университета. 2014. № 1. С. 15-19.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОВОДСТВА В РАМКАХ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА (ИНФОРМАЦИЯ О ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТАХ)/Воронин Б.А., Донник И.М., Лоретц О.Г.//Аграрный вестник Урала. 2014. № 4 (122). С. 78-84.

ОБОСНОВАНИЕ ПРИМЕНЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНОЙ И ПИЩЕВОЙ ДОБАВОК В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КЕФИРА ДЕТСКОГО ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА/Бушуева И.С., Ахтямова Д.И.//Вестник Казанского технологического университета. 2014. Т. 17. № 11. С. 158-162.

ОПЫТ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ» НА МЕТАЛЛУРГИЧЕСКОМ ПРЕДПРИЯТИИ/Базарова Е.Л., Ошеров И.С., Тартаковская Л.Я., Федорук А.А., Оранский И.Е.//Вестник Уральской медицинской академической науки. 2015. № 2 (53). С. 95-98.

ОПЫТ СОЗДАНИЯ ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ИНТЕРЕСА СТУДЕНТОВ К УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПРОЦЕССЕ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «РЕОЛОГИЯ»/Косарева О.А., Кабанова С.В., Иванова Е.Е., Басова Е.В.//Научные труды Кубанского государственного технологического университета. 2014. № S4. С. 469-472.

ОСОБЕННОСТИ АНТИКОАГУЛЯЦИОННОЙ И ФИБРИНОЛИТИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ КРОВИ У ЗДОРОВЫХ ПОРОСЯТ МОЛОЧНОГО ПИТАНИЯ/Максимов В.И., Медведев И.Н., Парахневич А.В.//Ветеринария, зоотехния и биотехнология. 2014. № 1. С. 12-16.

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА РАДИАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В СЕЛЬСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ/Козьмин Г.В., Санжарова Н.И., Кибина И.И., Павлов А.Н.//Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. 2015. № 8. С. 30-34.

ПИТАНИЕ, КАК ВАЖНЕЙШАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ/Королёв С.В.//Современное общество: проблемы, идеи, инновации. 2014. Т. 2. № 3. С. 30-33.

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.

ПИЩЕВОЕ ВОЛОКНО «ЦИТРИ-ФАЙ» В СПРЕДАХ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ/Губина И.В.//Сыроделие и маслоделие. 2015. № 3. С. 33.

ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА ВИТАЦЕЛЬ В ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ/Прянишников В.В., Колыхалова В.В., Глотова И.А., Гиро Т.М., Николаева Ю.В.//Современные наукоемкие технологии. 2014. № 11. С. 29-30.

ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА ДЛЯ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ/Антипова Л.В., Воронкова Ю.В.//Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2014. № 2 (60). С. 95-98.

ПЛАЗМОХИМИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ ОЧИСТКИ ПРОМЫШЛЕННЫХ СТОЧНЫХ ВОД, ГАЗОВЫХ ВЫБРОСОВ, ПЕРЕРАБОТКИ НЕФТИ, ТВЕРДЫХ БЫТОВЫХ ОТХОДОВ (ТБО) И ПРОМЫШЛЕННЫХ ОТХОДОВ/Одарюк В.А., Тронин С.Я.//Технологии гражданской безопасности. 2014. Т. 11. № 3 (41). С. 46-51.

ПОДГОТОВКА КАДРОВ ДЛЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА В КУБАНСКОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМ УНИВЕРСИТЕТЕ/Лобанов В.Г., Тамова М.Ю.//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. № 2-3. С. 6-8.

ПРАКТИЧЕСКАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ ОБУЧЕНИЯ МАТЕМАТИКЕ: ФОРМИРОВАНИЕ ЭКОНОМИЧЕСКОГО МЫШЛЕНИЯ ЧЕРЕЗ РЕШЕНИЕ ЗАДАЧ О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ/Корощенко Н.А.//Современные проблемы науки и образования. 2015. № 4. С. 222.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ КАК РЕЗУЛЬТАТ ТЕОРЕТИЧЕСКИХ И ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ПРОЦЕССА ЭКСТРАГИРОВАНИЯ ИЗ СЫРЬЯ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ/Шишацкий Ю.И., Плюха С.Ю., Иванов С.С., Никель С.А.//Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2014. № 4 (62). С. 17-21.

ПРИМЕНЕНИЕ КАЛЬЦИЙСОДЕРЖАЩИХ ДОБАВОК ВЗАМЕН ФОСФАТОВ В МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ/Устинова А.В., Асланова М.А.//Мясная индустрия. 2014. № 3. С. 28-33.

ПРИМЕНЕНИЕ МЕТОДОВ ЛИНЕЙНОГО ПРОГРАММИРОВАНИЯ В РАЗРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ АНТИОКСИДАНТНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ/Пастушкова Е.В., Чугунова О.В., Лейберова Н.В.//Современные проблемы науки и образования. 2015. № 1. С. 110.

ПРИМЕНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП ПРИ РАЗРАБОТКЕ ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОЖНОГО БИОПРОДУКТА/Германская Л.Г., Пасько О.В., Пензина О.В.//Аграрный вестник Урала. 2014. № 8 (126). С. 34-37.

ПРОБЛЕМЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЕВРАЗИЙСКОГО ЭКОНОМИЧЕСКОГО СООБЩЕСТВА (ЕВРАЗЭС)/Хмельницкая З.Б., Никифорова Ю.В.//Агропродовольственная политика России. 2014. № 6 (18). С. 9-11.

ПРОБЛЕМЫ ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА И ВОЗМОЖНЫЙ ПУТЬ ЕЕ РЕШЕНИЯ НА СОВРЕМЕННОМ ЭТАПЕ/Молочников В.В., Трухачев В.И., Храмов А.Г., Емельянов С.А.//Вестник АПК Ставрополя. 2014. № 4 (16). С. 66-71.

ПРОЕКТИРОВАНИЕ УПРАВЛЯЕМЫХ ПРОЦЕССОВ И АППАРАТОВ ПИЩЕВЫХ И ХИМИЧЕСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ В УСЛОВИЯХ НЕОПРЕДЕЛЕННОСТИ. ЧАСТЬ 1. ОДНОЭТАПНЫЕ ЗАДАЧИ И АЛГОРИТМЫ ИНТЕГРИРОВАННОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ/Дворецкий Д.С., Дворецкий С.И., Островский Г.М.//Вестник Тамбовского государственного технического университета. 2014. Т. 20. № 1. С. 66-85.

ПРОИЗВОДСТВО СОКОВ НА ОСНОВЕ ДЫНИ/Адмаева А.М., Медведков Е.Б., Токтамысова А.Б., Нурмуханбетова Д.Е., Кизатова М.Е.//Наука, техника и образование. 2014. № 5 (5). С. 57-62.

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ ФИЗИКИ В КОЛЛЕДЖЕ/Килимник С.Н.//Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. 2014. № 10. С. 345-349.

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 ПОНЯТИЙНО-КАТЕГОРИАЛЬНОГО АППАРАТА ЛОГИСТИКИ ТОРГОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ/Кузменко Ю.Г., Шмидт А.В.//Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Экономика и менеджмент. 2014. Т. 8. № 3. С. 162-167.

РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРИМЕРЕ ПРОИЗВОДСТВА КОПЧЕНО-ВАРЕННЫХ РУЛЕТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ/Мирная К.Ф., Ермолаева Е.О., Позняковский В.М.//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. № 1 (337). С. 42-45.

РАЗРАБОТКА И ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ БАЛЬЗАМА НА ОСНОВЕ МЕСТНОГО СЫРЬЯ/Попова Д.Г., Титоренко Е.Ю., Позняковский В.М.//Техника и технология пищевых производств. 2015. № 1 (36). С. 70-74.

РАЗРАБОТКА ИНДУСТРИАЛЬНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ВЫСОКОЙ СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ/Куткина М.Н., Елисеева С.А.//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. № 2-3. С. 66-69.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ БЕЛКОВОГО ПЕНООБРАЗОВАТЕЛЯ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СПОРТИВНОМ ПИТАНИИ/Крумликов В.Ю., Изгарышева Н.В., Pozo-Dengra J., Кригер О.В.//Техника и технология пищевых производств. 2015. № 2 (37). С. 16-21.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЙ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ: СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДОЛОГИИ/Зобкова З.С., Зенина Д.В., Фурсова Т.П., Гаврилина А.Д., Шелагинова И.Р.//Молочная промышленность. 2015. № 8. С. 38-39.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО РЫНКА СТРАНЫ/Борисенко А.А., Сарычева Л.А., Кокоева В.С., Борисенко А.А.//Вестник АПК Ставрополя. 2015. № 2 (18). С. 12-15.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ НОВЫХ ВИДОВ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СОЕВОГО СЫРЬЯ/Скрипко О.В., Кубанкова Г.В., Покотило О.В., Исайчева Н.Ю.//Техника и технология пищевых производств. 2015. № 2 (37). С. 41-47.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА СОКОВ НА ОСНОВЕ ДЫНИ/Адмаева А.М., Медведков Е.Б., Байболова Л.К., Токтамысова А.Б., Нурмуханбетова Д.Е., Кизатова М.Е.//Universum: технические науки. 2014. № 12 (13). С. 4.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФРУКТОВО-ЗЛАКОВЫХ СНЕКОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ/Суруханова И.В., Лобанов В.Г., Минакова А.Д., Гаманченко А.И., Овсянникова О.В.//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. № 1 (337). С. 32-34.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАПИТКА НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ С ОВОЩНЫМИ НАПОЛНИТЕЛЯМИ/Воронова Н.С., Овчаров Д.В.//Политематический сетевой электронный

научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. 2014. № 104. С. 953-969.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА/Курганова Е.В., Ишевский А.Л.//Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. 2014. № 3. С. 114-122.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ЭКСТРУЗИОННОГО ПРОДУКТА ИЗ ГОЛОЗЕРНОГО ЯЧМЕНЯ/Янова М.А., Иванова Т.С.//Вестник Алтайского государственного аграрного университета. 2014. № 1 (111). С. 119-123.

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ НАПИТКОВ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ/Неповинных Н.В.//Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2014. № 2 (60). С. 124-128.

РАЗРАБОТКА ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩЕЙ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ВТОРИЧНОГО КИЗЕЛЬГУРОВОГО СЫРЬЯ НА ОСНОВЕ КОМПЛЕКСНОЙ ТЕПЛОВОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОМЫШЛЕННЫХ ОТХОДОВ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ/Инютин В.О., Шахов С.В., Бокадаров С.А.//Актуальные направления научных исследований XXI века: теория и практика. 2014. Т. 2. № 4-3 (9-3). С. 31-33.

РАСПЫЛИТЕЛЬНАЯ СУШИЛКА/Алексамян И.Ю., Максименко Ю.А., Губа О.Е., Феклунова Ю.С.//Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2015. № 2 (6). С. 55-59.

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТНОГО РЯДА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ ПУТЕМ ВНЕДРЕНИЯ НАПИТКОВ С ПЛОДОВО-ЯГОДНОЙ ДОБАВКОЙ/Щекотов Д.М., Минасянц Е.С.//Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. 2014. № 1. С. 194-198.

РАСШИРЯТЬ АССОРТИМЕНТ ХЛЕБА ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ - ВАЖНАЯ ЗАДАЧА ОТРАСЛИ/Ильина О.А.//Хлебопродукты. 2014. № 3. С. 14-15.

РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ КАК ФАКТОР ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ СТУДЕНЧЕСКОЙ МОЛОДЕЖИ/Страхова И.Б.//Интерэкспо Гео-Сибирь. 2015. Т. 6. № 2. С. 168-172.

РЕСУРСЫ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО РЫНКА РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ И УПРАВЛЕНИЕ РИСКАМИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ/Мартынушкин А.Б., Кострова Ю.Б.//Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета им. П.А. Костычева. 2015. № 1 (25). С. 98-104.

РЕШЕНИЕ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ПРОБЛЕМ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ РАСТВОРИМОГО ЧАЯ/Рудыка Е.А., Батурина Е.В., Жеребцова А.М.//Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2015. № 2 (64). С. 191-194.

СИСТЕМНЫЙ ПОДХОД К АНАЛИЗУ ПРОЦЕССА ВОДНО-ТЕПЛОВОЙ И ФЕРМЕНТАТИВНОЙ ОБРАБОТКИ ЗЕРНОВОГО МАТЕРИАЛА В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОГО ЭТАНОЛА. ЧАСТЬ 2. АНАЛИЗ БЛОКОВ «ЭНЕРГИЯ» И «АППАРАТ»/Новоселов А.Г., Гуляева Ю.Н., Сивенков А.В.//Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. 2015. № 1. С. 126-131.

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ КОМПЛЕКСНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ ОБЛЕПИХИ/Касьянов Г.И., Мустафаева К.К., Редько М.Г.//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. № 1 (337). С. 77-79.

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ В ПРОЦЕССЕ СОЛОДORAЩЕНИЯ/Кретова Ю.И.//Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2015. Т. 3. № 2. С. 27-32.

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ СЕМЯН ГОЛОСЕМЯННОЙ ТЫКВЫ/Алёнкина И.Н., Деревенко В.В., Тагаков А.В.//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. № 5-6. С. 53-55.

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНОГО НАПИТКА ЗА СЧЕТ ПРИМЕНЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК/Ахтямова Д.И., Бушуева И.С.//Universum: технические науки. 2014. № 1 (2). С. 5.

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА СУХИХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ИЗ ПЛОДОВОГО И ЯГОДНОГО СЫРЬЯ/Ахмедов М.Э., Яралиева З.А.//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. № 5-6. С. 44-48.

СОСТОЯНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ЖИВОТНОГО СЫРЬЯ/Мезенцев С.В.//Вестник Алтайского государственного аграрного университета. 2014. № 2 (112). С. 083-088.

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.

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 ПРОИЗВОДСТВА НАПИТКОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ НА ОСНОВЕ ВИНОГРАДНОГО СОКА/Сосюра Е.А., Гугучкина Т.И., Бурцев Б.В.//Вестник АПК Ставрополя. 2014. № 1 (13). С. 35-38.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА НОВОГО ВИДА СЫРА С ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКИМИ РАСТЕНИЯМИ/Власова Ж.А., Кочиева А.А., Власов Н.Ю.//Известия Горского государственного аграрного университета. 2014. Т. 51. № -1. С. 213-222.

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.

ТОКСИКОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ «ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»/Госенова Х.Я., Доника А.Д.//Успехи современного естествознания. 2014. № 6. С. 87-88.

УПРАВЛЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬЮ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНО-ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ОТРАСЛИ/Каретникова М.С.//Аграрный вестник Урала. 2014. № 9 (127). С. 81-84.

ФЕРМЕНТАЦИЯ ПРОБИОТИЧЕСКИМИ КУЛЬТУРАМИ СМЕСИ МОЛОКА И СЫВОРОТОЧНЫХ ЭКСТРАКТОВ ЯГОД/Красникова Л.В., Жукова А.Д.//Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. 2014. № 4. С. 87-95.

ФОРМИРОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ СИРОПОВ НА ОСНОВЕ КОГНИТИВНОГО МОДЕЛИРОВАНИЯ/Маюрникова Л.А., Новоселов С.В., Маковская И.С.//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. № 5-6. С. 99-102.

ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРОДУКЦИИ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ/Шалтумаев Т.Ш., Могильный М.П.//Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. 2015. № 1. С. 207-213.

ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПОРОШКООБРАЗНОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В ПРОИЗВОДСТВЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ/Рензязева Т.В., Тубольцева А.С., Понкратова Е.К., Луговая А.В., Казанцева А.В.//Техника и технология пищевых производств. 2014. № 4 (35). С. 43-49.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ ВОДНЫХ БИОЛОГИЧЕСКИХ РЕСУРСОВ ДАЛЬНЕГО ВОСТОКА ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ/Максимова С.Н., Суровцева Е.В., Полещук Д.В., Федосеева Е.В.//Научные труды Дальневосточного государственного технического рыбохозяйственного университета. 2015. Т. 34. С. 127-130.

ХАРАКТЕРИСТИКА МЯСНЫХ ФАРШЕВЫХ ИЗДЕЛИЙ С ДОБАВЛЕНИЕМ ТКАНЕЙ ГИДРОБИОНТОВ/Ковалев Н.Н., Рыбникова Е.И., Бузолева Л.С., Михеев Е.В.//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. № 5-6. С. 30-33.

ХЛЕБ - ОСНОВА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ/Овсянникова Л.//Хлебопродукты. 2015. № 9. С. 68-69.

ЭКСПРЕСС-МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ПИЩЕВОЙ МНОГОКОМПОНЕНТНОЙ СМЕСИ ПО ТЕПЛОФИЗИЧЕСКИМ ХАРАКТЕРИСТИКАМ/Алексян И.Ю., Нугманов А.Х.Х., Титова Л.М.//Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2014. № 4. С. 41-49.

ЭНЕРГО- И РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩИЕ СВЧ-ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В АПК РОССИИ/Воробьев В.В.//Инновации в сельском хозяйстве. 2014. № 4 (9). С. 28-32.

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОЛИФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЁНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ/Романко М.Д.//Вестник мясного скотоводства. 2014. Т. 5. № 88. С. 88-92.

Документы из EBSCO Discovery Service

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.

Neophobic in food consumption: an empirical application of the FTNS scale in southern Italy. By: Coppola, A.; Verneau, F.; Caracciolo, F.; Italian Journal of Food Science; 26(1), Pinerolo:Chiriotti Editori sas,2014,81-90.

Slicers sharpen up: enhanced scanning technology, automation and streamlined maintenance are improving deli-slicing equipment. By: Pellegrini, Megan. In: The National Provisioner. March 2015, Vol. 229 Issue 3, p48.

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.. In: Annals of the New York Academy of Sciences. August 2014, Vol. 1321 Issue 1, p1, 19 p.

Causal Relationships among Technology Acquisition, Absorptive Capacity, and Innovation Performance: Evidence from the Pharmaceutical Industry. By: Jeon, Jieun; Hong, Suckchul; Ohm, Jay; Yang, Taeyong. PLoS ONE. 7/16/2015, Vol. 10 Issue 7, p1-14. 14p.

The Long and Winding Road to Innovation. By: Beyar, Rafael. Rambam Maimonides Medical Journal. Jul2015, Vol. 6 Issue 3, p1-12. 12p. DOI: 10.5041/RMMJ.10215.

Successful Agricultural Innovation in Emerging Economies: New Genetic Technologies for Global Food Production. By: Bennett, David J.; Jennings, Richard C. Journal of International Affairs. Spring/Summer2014, Vol. 67 Issue 2, p198-200. 3p.

Disruptive technologies demand innovation by broadcasters and regulators.
Vital Speeches of the Day. Jun2015, Vol. 81 Issue 6, p180-183. 4p.

Responsible research and innovation in miniature: Information asymmetries hindering a more inclusive 'nanofood' development. By: de Bakker, Erik; de Lauwere, Carolien; Hoes, Anne-Charlotte; Beekman, Volkert. Science & Public Policy (SPP). Jun2014, Vol. 41 Issue 3, p294-305. 12p.

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.

Active and intelligent packaging food - research and development - a review.
By: Dobrucka, R., Cierpiszewski, R.. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. Vol. 64 (1), 2014. 7-15.

Harvesting the Promising Fruits of Genomics: Applying Genome Sequencing Technologies to Crop Breeding. By: Varshney, Rajeev K.; Terauchi, Ryohei; McCouch, Susan R. PLoS Biology. Jun2014, Vol. 12 Issue 6, p1-8. 8p.

Developing and Diffusing New Technologies: strategies for legitimization. By: Hall, Jeremy; Bachor, Vernon; Matos, Stelvia. California Management Review. Spring2014, Vol. 56 Issue 3, p98-117. 20p.

Genetic technology in food. By: Mansur, Naheed Natasha. In: Journal of International Affairs. Spring-Summer, 2014, Vol. 67 Issue 2, p198, 3 p.

Innovation, Firm Size, Technology Intensity, and Employment Generation: Evidence from the Uruguayan Manufacturing Sector. By: Aboal, Diego; Garda, Paula; Lanzilotta, Bibiana; Perera, Marcelo. Emerging Markets Finance & Trade. Jan/Feb2015, Vol. 51 Issue 1, p3-26. 24p.

Come to the table: prepared Foods visits Sabra Dipping Company's new Center of Excellence R&D and Innovation Center in Colonial Heights. By: Garrison, Bob. In: Prepared Foods. Jan 2014, Vol. 183 Issue 1, p28, 3 p.

Batter up! Innovation is influencing the battered and breaded foods category in ways that will have distinct new benefits for consumers. By: Proulx, Amy. In: Prepared Foods. June 2014, Vol. 183 Issue 6, p105, 8 p.

Challenges of new food. (English) Military Technical Courier / Vojnotehnicki Glasnik , 2014, Vol. 62 Issue 4, p51-58, 8p.

An agent-based simulation model for supply chain collaborative technological innovation diffusion.
By: Zhang, H. P. International Journal of Simulation Modelling (IJSIMM). Jun2015, Vol. 14 Issue 2, p313-324. 12p.