СПИСОК
опубликованных и приравненным к ним научных и учебно-методических работ за весь период научно-педагогической деятельности
Красули Ольги Николаевны

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л. или с.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
1.Научные работы					
1.	Рациональное использование мяса птицы после механической обвалки. Статья	печат.	Мясная индустрия СССР. - 1981 - № 7,с.16-17.	2/1,0	Гоноцкий В А., Попков В Н.
2.	Механическая обвалка мяса птицы Обзорная информация.	печат.	ЦНИИТЭИ мясомолпром.- 1982- 24с.	24/14,0	Гоноцкий В А.. Попков В Н
3.	Исследования изменения качества мяса птицы после механической обвалки при холодильной обработке и хранении.Статья.	печат.	Холодильная техника - 1982 -№5,с.35-39.	5/3,0	Гоноцкий В А . Большаков А С
4.	Биологическая ценность мяса птицы механической обвалки и продуктов с использованием этого сырья.Статья.	печат.	Доклады ВАСХНИЛ - 1982 - № 9,с.40-41.	2/1,0	Кузнецова В В . Гоноцкий В А
5.	Разработка рецептур вареных колбас с использованием мяса птицы механической обвалки.Тезисы.	печат.	Всесоюзная научно-техническая конференция « Развитие производства биологически полноценных пищевых продуктов на основе комплексного использования сырья и снижения его потерь». М . 1982,с.121-122.	2/1,0	Гасанов Г. И.Гоноцкий В. А.
6.	Биологическая ценность механически обваленного мяса птицы и колбас с его включением. Статья.	печат.	Сборник докладов Европейского конгресса научных работников мясной промышленности. - Мадрид. 1982,с.592-597.	6/3,0	Хлевовая В В., Гоноцкий В А
7.	Исследования функциональных свойств фарша вареных колбас с включением мяса птицы механической обвалки.	печат.	Сборник докладов Первой научно-технической конференции «Разработка процессов	3/3,0	-

	Тезисы.		получения комбинированных мясопродуктов» - М .1982,с.100-102.		
8.	Определение фтора в обваленном мясе птицы . Статья.	печат.	Известия вузов.Пищевая технология - Краснодар. 1983 -№1. – с.14-16.	3/2,0	Большаков А С. Кузнецова М. М.
9.	К вопросу оптимизации рецептур вареных колбасных изделий. Статья.	печат.	Мясная индустрия СССР - 1983. - №4,с.33-35.	3/2,0	Гасанов Г. И.. Шумков Е Г
10.	Прогнозирование научно - технического прогресса мясной и молочной промышленности. Тезисы	печат.	Сборник тезисов Всесоюзной конференции молодых ученых и специалистов «Экономическое и социальное развитие агропромышленного комплекса». - М . 1986. –с.67-69.	3/3,0	-
11.	Зарубежный опыт использования ЭВМ на предприятиях мясной и молочной промышленности. Обзорная информация. Брошюра.	печат.	Новости науки и техники Наука и техника агропромышленному комплексу, - М ВИНИТИ, 1986 - № 5,с.58-74.	17/17,0	-
12.	О сдаче и приемке скота за рубежом обзорная информация. Обзорная информация. Брошюра.	печат.	Новости науки и техники Наука и техника агропромышленному комплексу, - М, ВИНИТИ, 1986.с.90-95.	6/6,0	-
13.	Использование ЭВМ и АСУ в мясной и молочной промышленности зарубежных стран. Обзорная информация.	печат.	Новости науки и техники Наука и техника агропромышленному комплексу, - М, ВИНИТИ, 1986 № 5,20с.	20/20,0	-
14.	Рациональное использований субпродуктов за рубежомОбзорная информация.	печат.	Новости науки и техники Наука и техникаагропромышленному комплексу, - М,, ВИНИТИ, 1986 - № 2.,с.52-68.	17/17,0	-
15.	Использование крови и кости за рубежом обзорная информация. Обзорная информация.	печат.	Новости науки и техники Наука и техника агропромышленному комплексу, - М., ВИНИТИ, 1986 - №2.,с.68-90.	23/23,0	-

16.	Способы увеличения продолжительности хранения мяса и мясопродуктов//Часть 1. Статья.	печат.	Новости науки и техники Наука и техника агропромышленному комплексу, - М., ВИНИТИ, 1987 - № 18.,с.40-50.	11/11,0	-
17.	Способы увеличения продолжительности хранения мяса и мясопродуктов // Часть 2.Статья.	печат.	Новости науки и техники Наука и техника агропромышленному комплексу, - М.,ВИНИТИ, 1987 - № 30,с.37-43.	7/7,0	-
18.	Ферменты и их применение в мясной и молочнойпромышленности за рубежом. Обзорная информация.	печат.	Новости науки и техники Наука и техника агропромышленному комплексу, - М, ВИНИТИ, 1987 - № 35,с.39-44.	6/6,0	-
19.	Утилизация вторичных топливо - энергетических ресурсов. Статья.	печат.	Молочнаяпромышленность, М , ЦНИИТЭИмясомолпром, 1988,вып 8, с.33-39.	7/7,0	-
20.	Утилизация вторичных тепловых ресурсов. Статья.	печат.	МолочнаяпромышленностьМ. ЦНИИТЭИмясомолпром.,1988,вып. 12.,с.11-12.	2/2,0	-
21.	Утилизация тепла уходящих дымовых газов. Статья.	печат.	Молочная промышленность М. ЦННИИТЭИмясомолпром, 1988,вып 11,с.9-11.	3/3,0	J- -
22.	Использование методов прогнозирования приопределении перспективных направлений утилизациивторичных топливо - энергетических ресурсов. Тезисы.	печат.	Сборник тезисов Всесоюзной отраслевой научно- технической конференции молодых ученых и специалистов «Вклад молодых ученых и специалистов в ускорение НТП в мясной и молочной промышленности».М, 1988.,с.123-124.	2/2,0	-
23.	Прогнозирование научно - технического прогресса в мясной и молочной про-мышленности. Тезисы.	печат.	Сборник тезисов Всесоюзной отраслевой научно-технической конференции молодых ученых и специалистов «Пути интенсификации технологических	2/2,0	-

			процессов и оборудования в отраслях АПК», - М , 1988,с.213-214.		
24.	Использованиевторичных энергетических ресурсов в пищевой промышленности зарубежных стран.Обзорная информация.	печат.	Серия 1 «Экономия и рациональное использование сырьевых, топливо - энергетических ресурсов». М., ЦНИИТЭИМС. 1990, № 11,с.12-27.	16/16,0	-
25.	Методологические подходы к прогнозированию технологий первичной переработки крупного рогатого скота. Статья.	печат.	Сборник докладов Европейского конгресса научных работников мясной промышленности, Кульмбах, 1991,т. 2.,с.408-411.	4/2,0	Шаповалов А К., Большаков О В
26.	Перспективные направления науки и техники мясной и молочной промышленности до 2010 года**. Монография.**	печат.	М,,АгроНИИТЭИмясо момолпром, 1989,144с.	144/55.0	Давидян Г Г ,Саломатин А Г , Федорус И И
27.	Энергосберегающее оборудование для тепловой обработки пищевой продукции. Обзорная информация.	печат.	М, ЦНИИТТЭИМС, 1991, Серия 1, вып. 11,20с.	20/12,0	Груданов В Я Ткачева Л Т
28.	Использование предпочтительных чисел в конструировании технологических аппаратов. Статья.	печат.	«Передовой производственный и научный опыт, рекомендуемый для внедрения в масложировой, парфюмерно-косметической и эфиромасличной промышленности». М.,АгроНИИТЭИПП. 1991.,с.1-5.	5/3,0	Груданов В Я , Тарасова Л П
29.	Исследование состояния технического уровня отраслей АПК в условиях перехода к рыночной экономике. Тезисы.	печат.	Сборник докладов Всесоюзной научно - технической конференции «Экономические проблемы развития /АПК в условиях перехода к рыночной экономике», М., ВНИЭСХ, 1991 ,с.140-142.	3/2,0	Тарасова Л.П. Смирнова Л. Н.
30.	Комплексный анализ научно - технического	печат.	М ВНИЭСХ, 1991,84с.	84/44,0	Поляков М А. Тарасова Л. П.

	уровня отраслей АПК ..Статья.				Гурьянов А.И.
31.	Методические основы создания экспертных систем для отраслей АПК.Статья.	печат.	Мясная промышленность . 1992, - № 2,с.11-13.	3/2,0	Эйдис А.Л., Большаков О. В.
32.	Экспертная подсистема оценки развития техники. Статья.	печат.	Мясная промышленность - 1992. № 4,с.9-11.	3/1,0	Эйдис А. Л. Большаков О. В.
33.	Оценка перспективности технологических решений при создании экспертных систем. Статья.	печат.	Мясная промышленность - 1992 -№ 5,с.15-17.	3/1,0	Большаков О В , Панфилов В А Гурьянов А И
34.	Новая экспертная система оценки технологий. Статья.	печат.	Мясная промышленность - 1993 - № 2,с.24-25.	2/1,0	Большаков О.В. Промахина И.М.
35.	Укрупнённые нормативы затрат времени и стоимости НИР и ОКР в машиностроении для перерабатывающих отраслей АПК. Брошюра.	печат.	М ВИСХОМ, 1994,40с.	40/20,0	Большаков О В. Гурьянов А.И. Эйдис А.Л. .
36.	Экспертная система оценки перспективности технологических нововведений. Статья.	печат.	Мясная индустрия - 1994 - № 4,с.26-27.	2/1.0	Большаков О В , Панфилов В А , Гурьянов А И
37.	Методы графического анализа документального информационного потока и их применение в АПК. Статья.	печат.	Пищевая промышленность - 1995 - № 3, с.8-9.	3/1,0	Макеев Б А , Большаков О В , Зуева А В
38.	АПК России.Приоритеты развития инновационных процессов в условиях рыночной экономики. **Монография.**	печат.	М , «Колос», 1994,245с.	245/60.	Богатырев А.Н., Большаков О.В. ,Масленникова О.А
39.	К вопросу определения функциональных зависимостей и научных направлений при обосновании аспектов безопасности жизни на основе анализа документальных информационных потоков Тезисы	печат.	Сборник тезисов VI Всероссийской научно - методической конференции «Безопасность жизнедеятельности человека». С - Пб., 1994,с.66-68.	3/1,0	МакеевБ. А. Тарасова Л. П.
40.	Оценка состояния и прогноз развития научных направлений с использованием новых информационных технологий. Тезисы	печат.	Сборник тезисов Российской научно - технической конференции «Новые материалы и технологии», М,МАТИ, 1994 ,с.57-58.	2/2,0	-

41.	SomeAPLdefinedfunctionsforthefastanalysisofinnovationsinfoodscienceandhumannutrition. Статья.	печат.	Сборникдокладов Международной конференции «APL-95», Сан-Антонио, США, 1995,т.1,с.12-17.	6/3.0	Макеев Б А , Большаков О В Зуева А. В
42.	К вопросу определения перспектив научных направлений в системе АПК. Тезисы.	печат.	Сборник докладов Международной конференции «Персиективные процессы производства продовольствия» М, МГАПП ,1995,с.303-304	2/2,0	-
43.	Оценка перспектив развития технологий и техники с применением экспертных систем. Статья.	печат.	Известия Вузов. Пищевая технология. Краснодар, 1995 ,№ 1 - 2, с.15-18.	4/2.0	Большаков О В., Панфилов В А
44.	Обоснование и прогноз аспектов жизнедеятельности с применением экспертных систем. Тезисы	печат.	Сборник тезисов Международной конференции «Экология и развитие Северо - Западного региона РФ»,С -Пб , 1995,с.202-203.	2/1.0	Макеев Б. А., Тарасова Л П
45.	Управление инновационным процессом в АПК с помощью экспертных систем поддержки принимаемых решений. Тезисы	печат.	Сборник тезисов Международной конференции «Экономический механизм теория и практика в современных условиях» .М., ВНИЭСХ, 1995,с.118-120.	3/1.0	Макеев Б А , Тарасова Л II
46.	Определение основных направлений инновационной политики АПК с применением, экспертных систем. Статья	печат.	Пищевая промышленность . 1996, № 7,с.36-37.	2/1.0	БольшаковО.В Макеев Б А
47.	Методические положения по оценке аграрного научно - технического потенциала. Статья.	печат.	М., ВНИЭСХ, 1996,40с.	40/20.0	Санду И. С, Ткач А В , Тарасова Л И
48.	К вопросу созданиясамообучающихся систем контроля и управления технологическими процессами при производстве продуктов	печат.	Сборник тезисов Второй Всероссийской научно-технической конференции "Прогрессивные экологически безопасныетехнологии	2/2,0	-

	питания. Тезисы.		хранения и комплексной переработки сельскохозяйственной продукции для создания продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности». - Углич. 1996,с.296-297.		
49.	Использование вычислительных средств на основе гибридной алгебры для создания адаптивных систем управления технологическими процессами при производстве продуктов питания. Тезисы.	печат.	Сборник докладов Международной научно-технической конференции «Непрерывные и смежные логики в технике, экономике и социологии», Пенза, 1996,с.66-67.	2/2,0	-
50.	Применение нечетких методов искусственного интеллекта для управления технологическими процессами при производстве мясопродуктов. Тезисы.	печат.	Сборник тезисов научно-технической конференции «Теоретические и практические аспекты основных положений расчета процессов и аппаратов пищевых производств», М., МГУПБ, 1996.,с.109-110.	2/2,0	Шимбирев П.Н.
51.	К вопросу применения современных наукометрических методов мониторинга прогрессивных технологий в АПК. Тезисы.	печат.	Сборник тезисов научно-технической конференции «Теоретические и практические аспекты основных положений расчета процессов и аппаратов пищевых производств», М., МГУПБ 1996, с.106-108.	3/2,0	Макеев Б.А. Большаков О.В.
52.	Научно-технический потенциал сельского хозяйства России (оценка состояния и предложения по повышению эффективности). **Монография.**	печат.	М ВНИЭСХ, 1997,72с.	72/24.0	Санду И С, Ткач А. В.
53.	Использование зарубежных добавок природного происхождения при производстве продуктов	печат.	Мясо-молоко. 1997 - № 2,с.46-48.	3/2.0	Маклаков В В , Жиров М В

	питания.Статья				
54.	Разработка рецептур колбасных изделий с применением новых информационных технологий.Тезисы.	печат.	Сборник тезисов Международной конференции «Пища Экология Человек.» М , 1997 ,с.122-123	2/1.0	Бобренева И В ,Белитов В В
55.	Создание технологий экструзионных продуктов с содержанием пищевых волокон,направленных на снижение калорийности. Тезисы.	печат.	Сборник тезисов международной научно - технической конференции «Приоритетные технологии пищевой промышленности», М., МГЗИПП, 1998, выпуск 2, с.15-16.	2/1.0	Токаев Э.С., Бобренёва ИВ,
56.	Обоснование квоты введения пищевых волокон в рецептуры, разрабатываемых новых технологий продуктов питания, направленных на лечение и профилактику больных с нарушением липидного обмена.Тезисы.	печат.	Сборник тезисов международной научно - технической конференции «Приоритетные тех-нологии пищевой промышленности» .М, МГЗИПП, 1998, выпуск 2,с. 17-18..	2/1.0	Токаев Э С, Бобренева И В, Хакимова Л К
57.	Интеллектуальные технологии и системы управления производством пищевых продуктов. Тезисы.	печат.	Сборник тезисов международной научно -технической конференции «Приоритетные технологиипищевой промышленности М., МГЗИПП, 1998, выпуск 2,с.18-19	2/1.0	Протопопов И И ,Бобренёва И В
58.	Новые информационные технологии в научных исследованиях, курсовом и дипломном проектировании. Статья.	печат.	Материалы IV Международной научно-практической конференции «Заочное обучение-стратегия и практика» М., МГЗИПП. 1998. Выпуск 2,с.144-146.	3/2.0	Маклаков В. В. Жиров М.В.
59.	Экономический механизм функционирования аграрной науки в условиях рынка (анализ и оценка состояния) Обзорная информация.	печат.	М ,ВНИЭСХ, 1998 ,90с.	90/30.0	Ушачев И.Г. Оглоблин Е.С. Прокопьев Г.С.
60.	Нечеткие модели управления технологическимипроцессамипроизводства пищевыхпродуктов. Тезисы.	печат.	Сборник тезисов научно -практической конференции «Прогрессивные, экологически безопасные технологии хранения и	2/1,0	Большаков О. В. КрасновА. Е. Протопопов И. И.

			комплексной переработки сельхозпродукции для создания продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности» по направлению «Проблемы создания нового поколения отечественных продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности -продуктов XXI века» (Углич. 8 - 11 сентября) - М.,1998,с.16-17.		
61.	Потенциометрический анализатор для экспресс-анализа качества пищевых продуктов. Тезисы.	печат.	Тезисы докладовВторой Всероссийскойнаучно - практическойконференции «Автоматизация технологических процессов и управления производством на предприятиях пищевойпромышленности» М., МГУПП, 1998 ,с.48-50.	3/2.0	ИцыгинС.Б , Злобин Л.А., Маклаков В В
62.	Экспресс - метод определения влажности мясных продуктов. Тезисы.	печат.	Тезисы докладовВторой Всероссийской научно-практической конференции «Автоматизация технологических процессов и управления производством на предприятиях пищевойпромышленности » М МГУПП, 1998 .с.55-56.	2/1.0	Маклаков В В Соколов И А , Злобин Л А
63.	Потенциометрический экспресс - анализатор качества мяса и мясных продуктов. Статья.	печат.	Мясная индустрия. 1998 , № 8,с.34-36.	3/2.0	Ицыгин С Б , Королёв В Ф , Большаков О В
64.	Определение перспектив развития отраслей АПК с учётом инновационной	печат.	М ВНИЭСХ, 1998,47с.	47/25.0	Санду И. С., Оглоблин Е. С.

	активности. Брошюра.				
65.	Оценивание нечётких свойств пищевых сред методом измерения их шумовых откликов на полевые воздействия. Статья.	печат.	Материалы пятой Международной научно-практической конференции «Современные проблемы в пищевой промышленности » М, МГЗИПП. выпуск 4, 1999,с.196-198.	3/2.0	Краснов А Е , Красников С. А.
66.	Управление производством пищевых продуктов в условиях информационной неопределённости. Статья.	печат.	Материалы пятой Международной научно- практической конференции «Современные проблемы в пищевой промышленности» - М МГЗИПП, выпуск 4, 1999, с.198-200.	3/2.0	Краснов А Е, Красников С А
67.	Методология контроля и управления технологическими процессами пищевых продуктов в условиях информационной неопределенности. Статья.	печат.	Материалы 5 Между народной научно-практической конференции «Современные проблемы в пищевой промышленности» М., МГЗИПП, выпуск 4, 1999.с.200-202.	3/1.0	Краснов А Е., Большаков О В
68.	Функциональные добавки направленного действия для пищевой промышленности. Статья.	печат.	Пищевая промышленность . 1999,№ 1.с.54-56.	3/2.0	МикляшевскиП , Прянишников В.В
69.	Методологические основы анализа и определения перспектив развития технологий мяса и мясных продуктов в условиях информационной неопределенности. Брошюра.	Печат.	Автореферат дис.д-ратех.н. М.,МГУПБ,1999,46с..	46/46.0	-
70.	Управление состоянием и структурами объектов АПК. Статья.	печат.	Материалы Международной научно- практической конференции «Проблемы управления АПК России»С-Пб,. 2000,том.3,с.59-66.	7/4.0	Краснов А Е.
71.	Эконометрические проблемы АПК: уравнение производственных процессов, их параметрическая идентификация и прогнозирование в	печат.	Материалы Международной научно- практической конференции "Проблемы управления АПК России». С-Петербург, 2000, том3, с.108-114.	7/4.0	Краснов А Е Ломидзе Ю Л

	нестационарных условиях. Статья.				
72.	Информационные технологии пищевых производств в условиях неопределенности ' (системный анализ, прогнозирование, управление).**Монография** .	печат.	М ,ВНИИМП, 2001,502с.	502/260.	Краснов А Е , Большаков О В , Шленская Г В
73.	Спектральная квалиметрия пищевого сырья и готовых продуктов. Тезисы.	печат.	Сборник «Пища. Экология. Человек». - Доклады четвёртой международной научно-технической конференции. - М.: МГУПБ, 2001.с.295-297.	3/1.0	Краснов А.Е., Николаева С.В., Красников С.А.
74.	Моделирование рецептур мясопродуктов в условиях нестандартного качества сырьевых ингредиентов. Тезисы.	печат.	Материалы международного форума «Состояние и тенденции развития мясной индустрии в условиях рыночной экономики» (Москва. 5-8 июня 2002 г.). М.: АстиГрупп, 2002.с.101-102.	2/1.0	Краснов А.Е., Николаева С.В.
75.	Тенденции развития технологий мясопродуктов в условиях информационной неопределенности. Статья.	печат.	Материалы международного форума «Состояние и тенденции развития мясной индустрии в условиях рыночной экономики» (Москва. 5-8 июня 2002 г.). М.: АстиГрупп, 2002. С.80-84.	4/4,0	-
76.	Технологические рекомендации по использованию мяса птицы механической обвалки в составе рецептур мясопродуктов. Брошюра.	печат.	М., Гислав, 2003, 22с.	22/22,0	-
77.	Разработка методологии моделирования рецептур мясных продуктов в условиях информационной неопределенности. Статья	печат.	Мясная индустрия. №2, 2004, с.66-68.	3/2.0	Николаева С.В., Краснов А.Е...
78.	Экологические аспекты технологий мясных	печат.	Научно-практический семинар «Технологии,	3/1.0	Краснов А.Е., Николаева С.В.,

	продуктов. Тезисы		оборудование и компоненты для производства мясных продуктов здорового питания». - Сборник трудов. (Вологда, 6-8 апреля 2004 г.). - Вологда: ООО фирма «АсторС», 2004. С.55-57.		Красников С.А., Кузнецова Ю.Г.
79.	Высокая конкурентоспособность - путь к успеху. Статья	печат.	Мясная индустрия. 2004, №11.с.35-36.	2/2,0	-
80.	Расчёт и оптимизация рецептур мясопродуктов в условиях информационной неопределенности. Статья.	печат.	Мясная индустрия, 2004, №12,с.18-21.	4/2.0	Краснов А.Е.
81.	Структурная модель гетерогенно-гетерофазных рецептурных пищевых смесей. Статья	печат.	Пищевая промышленность. №10, 2004, с.42-44.	3/1.0	Краснов А.Е., Николаева С.В., Красников С.А.
82.	Моделирование рецептур мясных продуктов в условиях информационной неопределенности. Статья.	печат.	Мясная индустрия. №1,2005,с.43-46.	4/1.0	Николаева С.В., Краснов А.Е., Головин И.М.
83.	Исследование свойств объектов пищевой биотехнологии на основе теории нечётких множеств. Статья	печат.	Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. № 3, 2005,с.23-27.	5/2.0	Краснов А.Е., Николаева С.В., Красников С.А.,
84.	Нечёткая логика как основа моделирования рецептур мясных продуктов. Статья.	печат.	Мясная индустрия. №3, 2005,с.45-47.	3/ 1.0	Краснов А.Е., Николаева С.В., Красников С.А., Кузнецова Ю.Г.
85.	Программное моделирование технологии составления фарша вареных колбас. Статья.	печат.	Мясная индустрия. №11, 2006,с.63-64.	2/1.0	Краснов А.Е Николаева С.В
86.	Моделирование качественных характеристик и оптимизация состава мясного фарша. Статья	печат.	Мясная индустрия. №4, 2006,с.58-60.	3/1.0	Краснов А.Е., Николаева С.В., Головин И.М.
87.	Моделирование рецептур	печат.	Мясная индустрия,	5/2.0	Краснов А.Е.

	мясных продуктов в условиях неопределенности. Статья.		2005, № 1,с.18-22.		Николаева С.В.
88.	Рынок мясных полуфабрикатов и тенденции его развития. Статья	печат.	Мясной ряд, 2005, №3,с.5-8.	4/3.0	Кормишенкова Н.В.
89.	Реализация системы ХАССП в технологическом процессе производства вкусо - ароматических добавок компании «ОМЕГА». Статья.	печат.	Пищевая промышленность, 2005, №10, с.62-64.	3/2.0	Малофеева Ю.С.
90.	Реализация системы ХАССП в технологическом процессе производства пищевых добавок. Статья	печат.	Мясное дело, 2005, №10, С.34-36.	3/2.0	Малофеева Ю.С.
91.	Система ХАССП в технологиях производства вкусо- ароматических добавок. Статья	печат.	Мясная индустрия, 2006,№ 3,с.32-34.	3/3,0	-
92.	Применение новых физических методов в технологиях мясо-переработки. Статья.	печат.	Мясные технологии. 2006, № 3 ,с.48-51.	4/2.0	Шестаков С.Д.
93.	Обоснование моделей идентификации и количественного оценивания качества ликёроводочной и ■ „ винодельческой продукции. Статья.	печат.	Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья,2006, № 6.с.38-41.	4/2.0	Краснова Н.А. Большаков О.В.
94.	Новый подход к обработке результатов органолептической оценки мясопродуктов. Статья.	печат.	Мясная индустрия. 2006,№ 6, с.21-23.	3/1.0	Краснова Н.А. Иглицкий А.Н.
95.	Основы математического моделирования рецептурных смесей пищевой биотехнологии .**Монография.**	печат.	М., «Пищевая промышленность», 2006,240с.	240/95.	Краснов А.Е. Воробьёва А.В.. Николаева С.В.
96.	Управляемая гидратация белка - новая концепция производства безопасных мясных продуктов. Статья.	печат.	Мясная индустрия, №2,2007,с.20-22.	3/1.5	Шестаков С.Д.
97.	Гидратация белков мяса и	печат.	Мясная индустрия,	4/2.0	Шестаков С.Д.

	«разбавление фарша водой» - в чём разница? Статья.		№8,2007,с.16-19.		
98.	Восполнение утраченной мясом влаги путём управляемой гидратации его биополимеров при посоле. Статья	печат.	Мясной ряд,№3(33),2008,с.38-40.	3/2.0	Шестаков С. Д Бефус А.П
99.	Особенности сонохимических исследований в пищевой промышленности. Статья.	Депонированная рукопись	Деп. в ВИНИТИ РАН, №886-В, 2008,14с.	14/8.0	Шестаков С.Д.
100	Использование методов химии высоких энергий при переработке мяса. Статья.	печат.	Мясная индустрия, №10-2008, с.28-30.	3/1.5	Шестаков С.Д.Бефус А.П
101	Кавитационный реактор как средство сонохимических исследований и технологий в пищевой промышленности. Статья.	печат.	Международная научно-техническая конференция «Инфо-2008», Сочи,с.71-73.	3/1.5	Шестаков С.Д. Шлёнская Т.В.
102	О результатах исследований в области процессов и аппаратов пищевой сонотехнологии. Статья.	печат.	Мясной ряд , №1(35), 2009, с.54-56.	3/1,5	Шестаков СД. Богуш В.И.
103	Процессы и аппараты пищевой сонотехнологии для мясной промышленности. Статья.	печат.	Мясная индустрия, №7,2009,с.43-47.	5/3.0	Шестаков С.Д.Богуш В.И.
104	Математическое и физическое моделирование кавитационных процессов в сонохимических реакциях. Статья.	печат.	Международный научно-образовательный форум «Формирование отраслевой инновационной среды на основе развития профессиональных сообществ индустрии питания», «Наша полиграфия», Калуга, 2009,с.8-22.	14/7.0	Шестаков С.Д Шлёнская Т.В
105	Исследование сонохимической технологии приготовления рассолов при производстве мясных продуктов. Статья.	печат.	Международный научно-образовательныйфорум «Формированиеотраслевой инновационной среды на основеразвития профессиональных сообществ исаморегулируемых организаций АКП, пищевой	6/3,0	Шестаков С.Д Шлёнская Т.В.

			промышленности ииндустрии питания»«Наша полигра- фия», Калуга, 2009,с.209-214.		
106	Оптимизация рецептур колбасных изделий в условиях реального времени. Статья.	печат.	Мясная индустрия, №3-2009,с.14-17.	4/2,0	Панин И.Г Гречишников В.В., Токарев А.В
107	Антикризисные подходы к составлению рецептур мясных изделий. Статья	печат.	Мясной ряд, № 3, 2009,с.8-12.	5/3,0	Панин И.Г Гречишников В.В., Токарев А.В.
108	Кавитационный реактор инструмент сонохимических исследований в пищевой промышленности. Статья	печат.	Хранение и переработка сельхозсырья.№2,2010, с.14-18.	5/3,0	Шестаков С. Д. Большаков О.В.
109	Процессы и аппараты сонотехнологии для мясной промышленности. Статья.	печат.	Мясная индустрия, №4,2010,с.55-59.	5/3,0	Шестаков С.Д Богуш В.И.
110	Опыт использования соно-технологий в пищевой промышленности. Статья.	печат.	Сборник трудов XXIIсессии Российскогоакустическ ого общества РАН, М.: ГЕОС,т. 2,2010,с.56-62.	7/4,0	Шестаков С.Д Шлёнская Т.В.
111	Исследования и опыт при-менения сонохимических технологий в пищевой про- мышленности. Статья.	Электр.	Электронный журнал «Техническая акустика» №10, 2010, с.1-5. http://www.cjta.org	5/3,0	Шестаков С.Д
112	Опыт исследований МГУ-ТУ в области пищевой сонохимиии. Статья	печат.	Сборник трудов III Межведомственной научно-практической конференции «Товароведение, экспертиза и технология продовольственных товаров- Товаровед 2010».М..МГУПП,2010, с.301-306.	6/3,0	Шестаков С.Д Шлёнская Т.В.
113.	Современные методы получения оптимальных рецептур мясных изделий. Статья.	печат.	Мясной бизнес..№6,2010,с.27-30.	3/1.5	Панин И.Г Токарев А.В.
114	Программный комплекс технолога	печат.	Мясная индустрия. №8,2010,с.43-46.	4/2.0	Панин И.Г Токарев А.В.

	мясоперерабатывающего предприятия.Статья.				
115	Комплекс «Оптимит» для технолога мясокомбината. Статья.	печат.	Мясные технологии. №9,2010,с.10-15.	5/3.0	Панин И.Г Токарев А.
116	Особенности использования мясного сырья на Российском рынке. Статья.	печат.	Мясная индустрия. №11, 2010,с.25-27.	3/2.0	Фадеева Н.В. Шумский Ю.А.
117	Как выбрать оптимальный состав рецептуры продуктов. Статья.	печат.	Мясной ряд, № 1,2011, с.25-29.	5/2.0	Токарев А.В
118.	Программный комплекс технолога мясоперерабатывающего предприятия.Статья.	печат.	Мясная сфера. 2011, №4.с.12-15	4/3.0	Токарев А.В.
119	Новые адаптивные, функциональные пищевые добавки. Статья.	печат.	Мясная индустрия, №2 (спецвыпуск,),2011,с.7-10.	4/2.0	Фадеева Н.В. Шумский Ю.А.
120	Фундаментальные аспекты создания принципиально новых вкусоароматических добавок. Статья.	печат.	Мясная индустрия,№2 (спецвыпуск), 2011,с.11-14.	4/2.0	Ситкин Б.Е Шумский Ю.А.
121	Влияние сонохимической обработки рассола на свойства мясных эмульсий. Статья.	печат.	Мясная индустрия. 2011, №10,с.54-56.	3/1,0	Евтушенко А.М., Дроздова Н.А.
122	Релаксационные процессы вмясныхполуфабрикатах, приготовленных на основе воды до и после кавитационной обработки. Статья.	печат.	Сборник материалов 4 Международной научно- практической конференции «Управление торговлей: теория, практика, инновации» 10 ноября 2011, М., 2011,с.397-400.	4/2,0	Евтушенко А.М., Дроздова Н.А.
123	Влияние сонохимической обработки рассола на структурно-механические свойства мясных эмульсий. Статья.	печат.	Сборник материалов Международной научно-практической конференции «Питание в современном мегаполисе» 13-16 октября 2011, Хабаровск, с.48-50.	3/1,0	Евтушенко А.М., Дроздова Н.А
124	Влияние водных рассолов на релаксационные свойства мясных эмульсий до и после сонохимической обработки. Статья.	печат.	Сборник материалов Международной научно-технии ческой конференции «Инновационные технологии переработки продовольственного сырья», 16-18 ноября 2011 г. Владивосток, Дальрыбвтуз,с.101-104.	4/2,0	Евтушенко А.М., Дроздова Н. А.

125	Влияние водных рассолов до и после кавитационной обработки на свойства колбасных изделий. Статья.	печат.	Сборник материалов IX международной научно- практической конференции «Технологии и продукты здорового питания.Функциональные пищевые продукты» М.: ИК МГУПП, 2011,с.375-377.	3/1,0	Евтушенко А.М., Дроздова Н. А
126	Оценка эффективности натуральных антиоксидантов в технологиях мясопереработки. Статья.	печат.	Бизнес пищевых ингре-диентов, №4(25), 2012, с.44-45.	2/1,5	Захаров А.В.
127	Кавитационный реактор с симметричной колебательной системой акустической ячейки для процессов пищевой сонохимии. Статья.	печат.	Сборник научных трудов(под ред.Н. В. Панковой). С-Пб.: ЛЕМА, 2012,с.108-116.	9/4,0	ШестаковС-ВБогушВ.И. РинкР.
128	A New Look at Cavitation and the Applications of Its Liquid-Phase Effects in the Processing of Food and Fuel. Статья.	печат.	Applied Physics Re-search, Vol.4, № 1, 2012,с.19-29.	11/5,0	Shestakov S. AshokkumarM., Rink R.
129	Использование натуральных антиоксидантов в технологиях мясопереработки. Статья.	печат.	Мясная индустрия. 2012,№ 9,с.15-18.	4/3.0	Захаров А.В.
130	Применение сонохимических технологий при получении десертных продуктов. Тезисы.	печат.	Сборник материалов международной научно-практической конференции студентов,аспирантов, магистров вузов и обучающейся молодежи колледжей "Качество и безопасность продуктов питания в условиях ВТО", Москва 24декабря 2012,с.235-236.	2/1.0	Беберин П.В.
131	Дрожжевые экстракты - альтернатива глутамату натрия. Статья	печат.	Мясная Индустрия, №6 2014,с.24-28.	5/3,0	Панова Т.Н. Шумский Ю.А.
132	Сонохимическая подготовка - гарант микробиологической	печат.	Сборник трудов 11 Международного форума	4/2,0	Богуш В.И. Тихомирова Н.А.

	стабильности восстановленных молочных продуктов. Статья.		"Инновационные технологии обеспечения безопасности и качества продуктов питания", М: 12-14 марта 2014, МГУПП,с.141-144.		
133	Повышение эффективности восстановления сухого молочного сырья за счет сонохимических воздействий. Тезисы.	печат.	Сборник трудов 3 международной научно-технической конференции "Технічні науки: стан, досягненняперспективи розвиткумясноіоліежировоі та молочной галузей" 24-26 березня2014 ,Київ ,НУХТ, с. 82-83.	2/2,0	Кочубей-Литвиненко О.В. Тихомирова Н.А. Богуш В.И.
133	Производство сырокопченых колбас с использованием пищевых добавок "Росмикс СК." Статья	печат.	Мясная Индустрия ,Спецвыпуск,2014,с.21-23.	3/2,0	Шумский Ю.А.
134	Инновационный подход к переработке проблемного сырья. Статья.	Печат.	Мясная Индустрия,Спецвыпуск ,2014,с.26-28.	3/2,0	Шумский Ю.А.
135	Food productions quality management systems as a tool for solution of strategic problems. Статья		Economics & Management research Journal of EURASIA, № 1 ,2013,с.75-83.	9/5.0	ПоторокоИ,Ю.
136	Sonochemistry of food area high-energy chemistry which actively is researched now in Russia and Belarus Статья	Печат.	Materialy IX mezinarodnivedecko-praktickakon- ference «Modernivumozenostive dy- 2013».Dil 66 Chemie a chemicka technologic. Praha. Pub. House «Education and Science», 2013,.p.17-25.	9/5.0	Shestakov S. Smeshek E.
137	Food sonochemistry in Rus-sia-Research directions. Тезисы.	печат.	Materials 1 Meeting of the Asia-Oceania Sono-chemical Society., Melbourne, Australia, 10-12 July, 2013.p.88-90.	3/1.0	ShestakovS. BogushV.
138	Комплексные пищевые добавки решают все проблемы. Статья.	печат.	Мясные технологии, №2, 2013,с.20-21.	2/1.0	Шумский Ю.А.
139	Надёжный помощник на мясокомбинате. Программный комплекс для повышения	печат.	Мясной ряд, осень,(№3))2013,с.18-22.	5/3,0	Токарев А.В.

	эффективности работы мясоперерабатывающих предприятий. Статья.				
140.	Дрожжевые экстракты здоровая альтернатива усилителям вкуса и аромата синтетического происхождения. Статья.	печат.	Мясной ряд, осень, (№3),2013,с.54-59.	6/4,0	Баулина Т.В., Панова Т.Н.
141	Использование сонохимии при производстве варёных колбасных изделий. Статья.	печат.	Мясная индустрия, №7, 2013,с.20-24.	5/3,0	Богуш В.И., Долгова О. А. Мишарина Т.А.
142	Международный сонохимический конгресс в Австралии. Статья.	печат.	Мясная индустрия, №8, 2013,с.63-64.	2/2,0	-
143	Инновационные решения технологических и учётных задач. Статья.	печат.	Мясные технологии.- 2013, №12,с.19-22.	4/3,0	Токарев А.В.
144	Sonochemistry of Foods and Medicaments - a New Developing Area of High Energy Chemistry. Статья.	печат.	Transnational Journal of Science and Technology, Vol.3, № 1, 2013,с.1-12.	12/4,0	Shestakov S. Krasulya O. Rink R.
145	Study of Processes and Equipment of the Modern Food and Medicaments Sonochemistry. Статья.	печат.	IOSR Journal of Engineering Vol.3, Issue 1, 2013, pp.61-67.	. 7/3.0	Shestakov S Krasulya B. Rink R.
146	A new international research in sonochemistry of dairy products. Статья.	печат.	Transnational Journal of Science and Technology, 2013,Vol.3, №4,с.1-10.	10/3.0	AshokkumarTihomirovaShestakov S, SmeshekE,Rink R.
147	Research of Sonochemistry of the Dairy Systems to Improve the Properties of Milk Semis. Статья.	печат.	IOSR Journal of Engineering Vol.4, Issue 5, 2013,с.9-13.	5/2.0	Ashokkumar M Tihomirova N ShestakovS Rink R.
148	Sonication of dairy systems improves their properties. Статья.	Электр	Electronic Journal «Technical Acoustics», http://www.ejta.org, 2013, №7.		Shestakov S Rink R,, Ashokkumar M,
149	Overview Researches of Food Sonochemistry in Russia. Статья.	печат.	Transnational Journal of Science and Technology, Vol. 3, No 9, 2013,с.1-38.	38/14,0	Shestakov S Shlenskaya'T, Baulina T.,
150	A Criterialassessment of Quality Transformations a Plane Elastic Wave in the Solid-State Resonant Sonotrode. Статья.	печат.	International Journal of Engineering Inventions, Vol. 3, No 9, Issue 3, 2013, С.8-11.	4/2,0	Shestakov S Baulina T., Rink R.
151	Sonochemical Reactor for Water Treatment in the Food Industry. Статья.	печат.	IOSR Journal of Engineering,2013, Vol. 3, Issue 11,с.36-40.	5/2,0	Shestakov S ShlenskayaTBaulina T.,
152	Использование сонохимии при производстве вареных колбас - инновационные	печат.	Мясной ряд. №3, 2014, С.76-81	6/3,0	Богуш В.И. Юшина Е.А.

	решения .Статья.				
153	Новый взгляд на комплексные пищевые добавки с позиции теории систем. Статья.	печат.	Мясная индустрия №10, 2014,с.23-28.	6/3,0	Николаева С.В. Шумский Ю.А.
154	Сонохимическая водоподготовка на страже микробиологической безопасности восстановленных молочных продуктов. Статья.	печат.	Современная наука: актуальные проблемы и пути их решения,2014, №10 ,с.58-62.	5/2,0	Богуш В.И. Юшина Е.А.
155	Application of sonochemistry in Russian food processing industry. Статья	печат.	Ultrasonic sonochemistry, №21, 2014,с.2112-2116. ELSEVIER	5/2.0	Bogush V. Shestakov S. Potoroko I.
156	Effect of ultrasonic treatment on heavy decontamination in milk. Статья	печат.	Ultrasonicsonochemistry, №21, 2014 ,с.2118-2120.ELSEVIER	3/1.0	Popova N. Potoroko I.
157	The use of sonochemical for cooked sausages production. Тезисы	печат.	Program and Book of 14 Meeting of the European society of Sonochemistry, Avignon,France, 2-6 June. 2014,с.95-96.	2/1.0	Bogush V.
158	Effects of Sonochemistry in Biotechnology of Food Media(Poultry and Milk). Тезисы	печат.	Materials of 14 Meetings of the European Society of Sonochemistry 2-6 June,2014, Avignon, France,2014,с.252-254.	3/1.5	.Feklicheva IPotorokoI
159	Использование сонохимии при производстве вареных колбасных изделий. Статья	печат.	Мясная индустрия,2013,№7, с.20-24.	5/3.0	Богуш В.И., Мишарина Т.А
160	Оптимизация процесса составления фарша и производства мясопродуктов. Статья.	печат.	Мясные технологии, февраль, 2014,с.22-23.	2/2,0	-
161	Технологические рекомендации по применению пищевых добавок. Брошюра.	печат.	Издание 4-е, переработанное, М.,ВНИИМП, 2014,80с.	80/50	Фадеева Н.В ФедороваН.Ю. ШумскийЮ.А.
162	Study of factors determining quality of broiler chicken meat processing products produced in the Ural region and evaluation of their variability. Статья.	печат.	ScientificjournalofofSouthUralStateUniversity, Economics&ManagementResearchJournalofEurasia. №1,2015,с.53-59.	8/4.0	Potoroko I. Tsirulnichenko L.
163	Экспериментальное определение условий ультразвукового	печат.	Южно-Сибирский научный вестник. №4 , 2015,с.50-54.	5/3,0	Хмелев С.С. Хмелев В.Н. S. Anandan

	воздействия для обеспечения максимальной интенсивности кавитации в среде. Статья.				
164	Оптимизация управляющих воздействий в рецептурах колбасных изделий при наличии технологических дефектов. Статья	печат.	Вестник ВГУИТ. №4, 2015,с.66-70.	5/3,0	Токарев А.В.
165	Формирование потребительских свойств кисломолочных напитков на основе эффектов ультразвука. Статья.	печат.	Bulletin of the South Ural State University. Food & Biotechnology, 2015 v.3, №4,с.30-40	11/8.0	Ботвинникова В.В.
166	Technological properties of Sonochemical Treated Roconstituted Milk. Статья.	печат.	Journal of advanced Dairy Research. v.3 №1, 2015,с.15-19	5/3.0	Kochubei-LitvinenkoO. BogushV. TihomirovaN.
167	Новый взгляд на комплексные пищевые добавки с позиции теории систем. Тезисы.	печат.	В сборнике материалов Международной научно-практической конференции "Продовольственная безопасность и научное обеспечение развития отечественной индустрии конкурентоспособных пищевых добавок" С-Пб, ФГБНУ ВНИИПД, 2015.,с.104-106.	3/2,0	Тарасова Л.П.
168	Формирование качества молочных продуктов с позиции теории систем. Статья	печат.	Вестник ЮУрГУ. Серия "Экономика и менеджмент", том 9 ,№1, 2015,с.191-198.	9/6,0	Ботвинникова В.В. Попова Н.В.
169	Дослідження ефективності відновлення сухих концентратів із молочноі сироватки ультразвуковим обробленням. Статья.	печат.	Продовольчі ресурси. Збірник наукових праць, серія ""Технічні науки". Киів, 2015, №4,с.32-40.	9/3.0	Кочубей-Литвиненко О.В. Марінін А.І.
170	Инновационные подходы в технологии молочных продуктов на основе эффектов кавитации. Статья.	печат.	Вестник ЮУрГУ. Серия"Пищевые и биотехнологии», том 3, №2, 2015,с.55-63.	9/6,0	Потороко И.Д. Кочубей-Литвиненко О.В.
171	Properties of sonochemically treated reconstituted milk. Статья.	печат.	Journal of Faculty of Food Engineering ,Stefan al Mare University of Suceava, Romania	6/2.0	Kochubei-LitvinenkoO. BogushV.

			,v.XIV, №1, 2015,с.30-36.		
172	Особенности структуры вареных колбасных изделий при использовании сонохимических технологий. Статья.	печат.	Мясная индустрия №7, 2015, с.28-30.	3/1,0.	Евтушенко А.М. Крашенинникова И.Г.
173	Impact of acoustic cavitation on food emulsions. Статья	печат.	UltrasonicsSonochemistry, 30, №1, 2016,с.98-102.	5/2.0	Bogush V. Potoroko I. S. Anandan Sivashanmugan
174	Исследование изменений мясного сырья в посоле с использованием акустически активированного рассола. Статья.	печат.	Вестник ЮУрГУ. Серия "Пищевые и биотехнологии», том4, №2, 2016,с.59-65.	7/4,0	Богуш В.И. Мухаметдинова А.К. Кузнецова Т.Г
175	Синергизм и антагонизм пищевых добавок. Адаптивные пищевые добавки - как фактор управления заданным качеством пищевых продуктов. Тезисы	печат.	В сборнике трудов научно-практической конференции "Стратегия повышения качества пищевой продукции. Возрождение отечественного производства пищевых ингредиентов. М, 30марта 2016, с.32-38.	7/7,0	-
176	Особенности формирования структуры вареных колбасных изделий при использовании сонохимических технологий. Статья.	печат.	Теория и практика переработки мяса, т. 1, №2, 2016, с.10-17.	8/5,0	Евтушенко А.М Крашенинникова И.Г.
177	Новые технологии в индустрии питания - 3Д печать. Статья	печат.	Вестник ЮУрГУ. Серия "Пищевые и биотехнологии», том4, №2, 2016, с.39-46.	8/4,0	Гришин А.С Бредихина О.В. Помоз А.С. и др.
178	Влияние эффектов ультразвукового воздействия на активность заквасочных культур.	печат.	Вестник ЮУрГУ. Серия"Пищевые и биотехнологии», том4, №1, 2016, с.71-79.	9/4,0	Ботвинникова В.В. Ускова Д.Г.
179	Исследование изменений мясного сырья в посоле с использованием акустически активированного рассола	печат.	Вестник ЮУрГУ. Серия"Пищевые и биотехнологии», том4, №1, 2016, с.61-70.	10/5,0	Богуш В.И. Мухаметдинова А.К. КузнецоваТ.Г. Сергеев А.И.
180	Increasing of level of hydration of biopolymers in meat processing systems	печат.	AgronomyResearch,2017,v.15(S2),p.1419-1425.	7,0/4.0	L.Tsirulnichenko I.Potoroko I.Gudina

181	based on the use of acoustically activated brines. Комплексная оценка качества молока-сырья сельскохозяйственных животных.	печат.	Bulletin of the South Ural University.Ser.Food and Biotechnology.2017,v,5, №4,pp.66-72.	7.0/3.0	Канина К.А. Колпакова Д.А.
182	Физико-химические показатели козьего, овечьего и коровьего молока.	печат.	Овцы и козы,шерстяное дело.2017.№1,с.38-39	2.0/0.5	Шувариков А.С. Канина К.А. Пастух О.Н.
183	Сонохимическое воздействие на пищевые эмульсии.	Печат.	Вестник ЮУрГУ.Серия «Пищевые и биотехнологии».2017,т. 5,№2,с.38-48	11.0/6.0	Хмелев С.С. Потороко И.Ю. Богуш В.И.
184	Искусственный интеллект в технологической системе производства колбас заданного состава.	Печат.	Вестник ВГУИТ.2017,№1,с.106-112.	7.0/4.0	Карпов В.И. Токарев А.В.
185	Physicochemical characterization of black seed oil-milk emulsions through ultrasonication,	печат.	Ultrasonics Sonochemistry, 2017,v.38,pp.766-771	6.0/3.0	S.Anandan M.Keerthiga S.Vijara
2.Авторские свидетельства, патенты, лицензии.					
186	Устройство для съёмки шкуры. Авторское свидетельство	печат.	Авторское свидетельство А 1 № 1741709 от 22.02.92.,3с.		Шаповалов А.К , Королёв О И
187	Способ для съёмки шкуры Авторское свидетельство.	печат.	Авторское свидетельство А 1 № 1750579 от 01. 04. 92,3с.		Шаповалов А.К., Корнеев В Ф
188	Экспертная система «FORECASTER» для анализа научных проектов и программ. Свидетельство.	печат.	Свидетельство о регистрации программ для ЭВМ № 950365		Макеев Б А., Большаков О В , Зуева А В
189	Устройство для анализа качества пищевых продуктов. Свидетельство	печат.	Свидетельство на полезную модель № 9529 UI от 16. 03. 99,3с.		Ицыгин С Б., Королёв В Ф
190	СВЧ - влагомер пищевых и сыпучих материалов.Свидетельство	печат.	Свидетельство на полезную модель № 9528 UI от 16.03.99,3с.		Попов В И , Злобин Л А., Сучков А А
191	Устройство для определения влажности сыпучих	печат.	Свидетельство на полезную модель № 9068 UI от 16.01 99,3с.		Соколов ИА, Злобин Л.А., Попов В И

	материалов.Свидетельство				
192	Способ идентификации объекта. Патент.	печат.	Патент РФ № 2178562, 2001.		Краснов А.Е., Красников С.А., Большаков О.В.
193	ТУ 9214-002- 45365288-2002. Нормативный документ.	печат.	Технические условия ТУ9214-002- 45365288-2002. «Полуфабрикаты мясные рубленые»,М.,2002,28с.	28 /15.0	Кудряшов Л. С. Коршунова Т.В.
194	ТУ 9213-001-45365288-2002. Нормативный документ.	печат.	Технические условия ТУ 9213-001-45365288-2002. «Колбасы кровяные», -М.; 2002,24с.	24/12.0	Коршунова Т.В.
195	ТУ 9213-005-18903582-2004. Нормативный документ.	печат.	Технические условия ТУ 9213-005-18903582-2004«Изделия колбасные варёные из мяса птицы». -М.;2004,28с.	28/18.0	Кормишенкова Н.В.
196	ТУ 9214- 543-00419779-2005. Нормативный документ.	печат.	Технические условия ТУ 9214- 543-00419779-2005. «Пельмени замороженные- -М.,2005,22с.	22/10.0	Коршунова Т.В.
197	Мясной рубленый полуфабрикат для диетического питания и способ его получения. Патент.	Печат.	Патент на изобретение № 2269911 от 20. 02.2006,7с.		Токаев Э.С., Бобренёва И.В., Николаева С.В., Протопопов И.И., Шайлиева М.М.
198	Способ оптимизации состава рецептурной смеси мясного рубленого полуфабриката. Патент.	Печат.	Патент на изобретение № 2269910 от 22. 02.2006		Николаева С.В., Бобренёва И.В., Протопопов И.И., Токаев Э.С., Шайлиева М.М.
199	Автоматизированный расчёт рецептурных смесей заданного качества .Свидетельство.	печат.	Свидетельство об отраслевой регистрации программ для ЭВМ. № 5941 от 30.03.2006.		Краснов А.Е., Николаева С.В., Головин И.М.
200	Способ приготовления вкусоароматической эмульсионной добавки и эмульсия вкусоароматическая. Патент.	печат.	Патент РФ № 2323596, МПК^7 А 23L1/221 от 10.05.2008,12с.		Шестаков СД.
201	Программа для оптимиза-ции рецептур мясных и колбасных изделий «Оптимит». Свидетельство.	печат. .	Свидетельство о госу-дарственной реги-страции программ для ЭВМ №2008615031 от 20.10.2008,5с.		Панин И.Г., Токарев А.В
202	Комплекс программ двух-параметрической оптимизации режимов сонохимической	печат.	Свидетельство о госу-дарственной реги-страции программ для ЭВМ №2008611733 от		Шестаков С.Д Бефус А.П.,

	обработки воды и водных растворов реагентов в задачах с реологически нестабильными вязко-текучими средами. Свидетельство.		20.03..2009., 5с.		
203	Способ приготовления пищевых эмульсий. Патент.	печат.	Патент РФ №2391848, А 23 D7/00 от 20.06.2010,14с.		Шестаков С.Д .Городищенский П.А.
204	Способ сонохимической обработки рассола. Патент.	печат.	Патент РФ №2402909, А 23В4/26 от 20.10.2010,10с.		Шленская Т. Богуш В.И Шестаков С.
205	Способ приготовления водного рассола посолочных веществ. Патент.	печат.	Патент2442439 РФ А 23L, 1/31 выдан 20.09.2012		Шленская Т.В. Шестаков С.Д.
206	Программа для решения технологических и учетных задач на предприятиях мясной и рыбной промышленности «МультиМитЭксперт». Свидетельство.	печат.	Свидетельство о регистрации программы "МультиМитЭксперт" №2013616949 от 29.07.2013.		Токарев А.В.
207	Способ внесения в фарш комплексной пищевой добавки для производства колбас, изделий и полуфабрикатов из рубленого мяса. Патент.	печат.	Патент РФ на изобретение №2481039. Опубликовано 10.05.2013, бюллетень№ 13.10с.		Фадеева Н.В. Ситкин Б.В.
208	Способ производства вареных колбасных изделий. Патент.	печат.	Патент РФ № 2525270 опублик. 10.08.2014. бюл.№22,4с.		Богуш В.И.
209	Способ производства полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров. Патент.	печат.	Патент РФ №2561266, опубл. 27.08.2015. бюл. № 24,12с.		Потороко И.Ю. Цирульниченко Л.А.
210	Способ производства полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров. Патент.	печат.	Патент РФ №2561266, опубл. 27.08.2015. бюл. № 24,12с.		Потороко И.Ю. Цирульниченко Л.А.
211	Способ гидратации содержащей белок измельченной биомассы и получаемый из нее пищевой продукт или полуфабрикат. Евразийский Патент.	печат	Евразийский патент №027283. 2017,07.31. A23L1/317 (2006.01)		Бабак В.А. Богуш В.И. Матяш С.В. Рукманис В.В.
3.Учебно-методические работы					

212	Оборудование и технология первичной переработки мяса крупного рогатого скота в условиях крестьянских хозяйств. Учебно-методические рекомендации	печат.	Учебно-методические рекомендации для слушателей Российской академии кадрового обеспечения АПК - М ,РосНИИкадры, 1993 - 25с.	25/25,0	-
213	Методика комплексной оценки перспектив развития технологий и техники в отраслях АПК с применением экспертных систем. Методические рекомендации.	печат.	М.,АгроНИИ - ТЭИММП, 1994, 80с.	80/40,0	Большаков О.В. Макеев Б.А
214	Технология производства колбасных и других мясных изделий в условиях предприятий малой мощности и фермерских хозяйств. Учебно- методические рекомендации	печат.	Учебно--методические рекомендации для слушателей Российской академии кадрового обеспечения АПК.М , Рос НИИ кадры, 1994, 26с.	26 /26.0	-
215	Методика оценки перспективности научных направлений на основе теории подобия и анализа размерностей. Учебно-методические рекомендации.	печат.	М., ВИСХОМ, 1995, 78с.	78/35.0	Имамов И.С
216	Факторы повышения рентабельности производства в условиях крестьянских хозяйств. Учебно-методические рекомендации	печат.	Учебно-методические рекомендации для слушателей Российской академии кадрового обеспечения АПК. М, РосНИИкадры,1995, 20с.	20 /20.0	-
217	Информатика (введение в алгоритмические языки). Методические рекомендации.	печат.	Методические указания и контрольные задания для студентов заочной формы обучения всех специальностей -М. МГТА, 2001, 19с	19 /6.0	Попов А А , Щербаков Б. Г.
218	Информатика. Методичёские указания.	печат.	Методические указания и контрольные задания для студентов всех специальностей. -М.; МГУТУ, 2002,18с.	18/5.0	Попов А.А., Щербаков Б.Г.
219	Моделирование рецептурных смесей(Модуль 1). Учебно-практическое	печат.	Учебно-практическое пособие для студентов технологических, управленческих и	56/20.0	Краснов А.Е., Николаева С.В., Красников С.А.,

	пособие.		инженерных специальностей. Под редакцией профессора Краснова А.Е. - М.: МГУТУ, 2004,56с.		
220	Информационное описание технологических процессов (модуль 1). Учебно-практическое пособие. .	печат.	Учебно-практическое пособие для студентов технологических, управленческих и инженерных специальностей. МГУТУ, 2004,72с.	72/35.0	Воробьёва А.Е.
221	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.Учебно-практическое пособие.	печат.	Лабораторный практикум (3 части) для студентов по специальности 080401. М.: МГУТУ, 2005,41с.	41/18.0	Шлёнская Т.В. Журавко Е.В.
222	Программа учебной, товарно-торговой и преддипломной практик для спец. 080401.	Печат.	М.: МГУТУ, 2006., №5448.,31с.	31/17.0	Журавко Е.В Шлёнская Т.В.
223	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Рабочая программа и методические указания для студентов по специальности 3511.	Печат..	М.: МГУТУ, 2008.,16с.	16/5.0	Шлёнская Т.В. Кулешова Л.А.
224	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум (в 3 частях) для спец.3511.	Печат.	М.: МГУТУ, 2008, 120с	120/50,0	Шлёнская Т.В. Широбайкин Л.А.
225	Методические указания по курсу «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» для спец. 3511.	Печат.	М.: МГУТУ, 2009.,24с.	24/10,0	Шлёнская Т.В Широбайкин Л.А.
226	УПП «Теоретические основы товароведения и экспертизы» для спец. 3511.	Печат.	М.: МГУТУ, 2009, 88 с.	88/20,0	Шлёнская Т.В Крашенинкова И.Г.
227	УПП» Товароведение и экспертиза однородных групп товаров»(в 6 частях) для спец. 3511.	Печат.	М: МГУТУ, 2009.,604с.	604/100,0	ВалентиноваН.И., Шлёнская Т.В Широбайки Л.А.
228	Технология и товароведение продовольственных товаров животного происхождения (для бакалавров).	Электр.	М.: МГУТУ, 2011,38с.	38/15.0	ВалентиноваН.И., Шлёнская Т.В
229	Идентификация и экспертиза качества мясных продуктов (для магистров).	Электр.	М.: МГУТУ, 2011,25с.	25/10	ВалентиноваН.И., Шлёнская Т.В

230	Технология и оборудование для обработки пищевых сред с использованием кавитационной дезинтеграции. **Учебное пособие для студентов вузов**. Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии..	печат.	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013,152с.	152/60,0	Шестаков С. Д. Богуш В.И Потороко И.Ю.
231	Технология и товароведение продуктов животного происхождения (для бакалавров)	Электр.	М: МГУТУ, 2013,38с.	. 38/10,0	Валентинова Н.И. Шленская Т.В. Богуш И.В.
232	Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства. Теория и практика. **Учебное пособие для студентов вузов,** обучающихся по направлениям подготовки бакалавров и магистров 260100 «Продукты питания из растительного сырья»,260200 «Продукты питания животного происхождения»,260500 «Высокотехнологические производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения». Рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии.	.Печат.	С-ПбГИОРД,2015,320с.	320/100.	Николаева С.В. Токарев А.В. Краснов А.Е.

Соискатель _____ проф. Красуля О.Н.

Список верен:

Директор Института технологического
Менеджмента МГУТУ им. К.Г.Разумовского(ПКУ),
к.хим. наук _____Василиевич Н.В.

Ученый секретарь совета МГУТУ
им. К.Г.Разумовского(ПКУ),
к. пед. наук _____ Гайдаренко Л.В.