

## СОДЕРЖАНИЕ

Гурский И. А., Творогова А. А. Влияние технологических факторов на воздушную фазу взбитых кисломолочных десертов .....	Храмова В. Н., Сурков Д. И., Лубчинский К. А. Влияние микроволнового излучения на химический состав нута .....	123
Паймулина А. В., Поторко И. Ю., Науменко Н. В., Мотовилов О. К. Sonoхимическое микроструктурирование альгината натрия для повышения его эффективности в технологии хлебо-булочных изделий .....	1 Янченко Е. В., Волкова Г. С., Куксова Е. В., Вирченко И. И., Янченко А. В., Серба Е. М., Иванова М. И. Химический состав и микробиологические показатели квашеной капусты, приготовленной из разных гибридов .....	131
Каледин А. П., Степанова М. В., Остапенко В. А. Пути поступления микроэлементов в организм обыкновенного павлина <i>Pavo cristatus</i> .....	13 Маюрникова Л. А., Кокиаров А. А., Крапива Т. В., Петкович А. И., Меишков В. О. Анализ и перспективы инновационного развития предприятий общественного питания .....	140
Пуи Л. П., Салена Л. А. К. Применение ферментов при выработке фруктового сока: обзор .....	25 Тихонов С. Л., Тихонова Н. В., Турсунов Х. Х., Данилова И. Г., Лазарев В. А. Пептиды трипсинового гидролизата молозива коров .....	151
Погорелова Н. А., Гаврилова Н. Б. Конверсия пшеничных отрубей в целевые продукты биосинтеза .....	49 Ширишова А. А., Агеева Н. М., Ульяновская Е. В., Чернуцкая Е. А. Изучение трансформации компонентного состава плодов яблони в сидр .....	159
Пескова И. В., Танащук Т. Н., Остроухова Е. В., Луткова Н. Ю., Вьюгина М. А. SO <sub>2</sub> -резистентность как критерий отбора штаммов <i>Saccharomyces cerevisiae</i> для органического виноделия .....	60 Гафизов С. Г., Мусина О. Н., Гафизов Г. К. Экстрагирование гидрофильных компонентов кожуры и жома плодов граната .....	168
Мистенева С. Ю., Щербаклова Н. А., Кондратьев Н. Б. Влияние толокна ячменного на формирование показателей качества сахарного печенья .....	69 Куценкова В. С., Неповинных Н. В., Еганехзад С. А. Гибридный гель для замены твердых жиров в кондитерских изделиях .....	183
Соколов Д. В., Болхонов Б. А., Жамсаранова С. Д., Лебедева С. Н., Баженова Б. А. Ферментативный гидролиз соевого белка .....	86 Чаплыгина О. С., Козлова О. В., Жарко М. Ю., Петров А. Н. Оценка биологической безопасности молочных продуктов, содержащих антибиотики .....	192
Рябцева С. А., Храмов А. Г., Шпак М. А., Лодыгин А. Д., Анисимов Г. С., Сазанова С. Н., Табакова Ю. А. Биотехнология лактулозы: современные достижения, проблемы и перспективы .....	98 Казанцева Е. Г., Лямкин И. И. Рынки микроингредиентов и их влияние на устойчивость продовольственных систем .....	202

## CONTENTS

Gurskiy Igor A., Tvorogova Antonina A. The Impact of Technological Factors on the Air Phase of Defrosted Fermented-Milk Desserts .....	Khramova Valentina N., Surkov Dmitry I., Lubchinsky Kirill A. Effect of Microwave Radiation on the Chemical Composition of Chickpeas .....	124
Paymulina Anastasia V., Potoroko Irina Yu., Naumenko Natalia V., Motovilov Oleg K. Sonochemical Microstructuring of Sodium Alginate to Increase its Effectiveness in Bakery .....	2 Yanchenko Elena V., Volkova Galina S., Kuksova Elena V., Virchenko Ivan I., Yanchenko Aleksey V., Serba Elena M., Ivanova Maria I. Chemical Composition and Sensory Profile of Sauerkraut from Different Cabbage Hybrids .....	132
Kaledin Anatoly P., Stepanova Marina V., Ostapenko Vladimir A. Trace Elements in Indian Peafowl ( <i>Pavo cristatus</i> ): Exposure Routes .....	26 Mayurnikova Larisa A., Koksharov Arkadiy A., Krapiva Tatyana V., Petkovich Anna I., Meshkov Vladislav O. Public Catering Enterprises: Analysis and Prospects of Innovative Development .....	141
Pui Liew Phing, Saleena Lejaniya Abdul Kalam Enzyme-Aided Treatment of Fruit Juice: A Review .....	38 Tikhonov Sergei L., Tikhonova Natalia V., Tursunov Khatam Kh., Danilova Irina G., Lazarev Vladimir A. Peptides of Trypsin Hydrolyzate in Bovine Colostrum .....	150
Pogorelova Natalya A., Gavrilova Natalya B. Conversion of Wheat Bran into Target Biosynthetic Products .....	50 Shirshova Anastasia A., Ageyeva Natalia M., Ulyanovskaya Elena V., Chernutskaya Evgenia A. Transformation of Apple Composition during Cider Production .....	160
Peskova Irina V., Tanashchuk Tatiana N., Ostroukhova Elena V., Lutkova Nataliya Yu., Vyugina Mariya A. Resistance to Sulfur Dioxide as a Criterion for Selecting <i>Saccharomyces cerevisiae</i> for Organic Winemaking .....	61 Hafizov Samir Gharib, Musina Olga N., Hafizov Gharib Kerim Extracting Hydrophilic Components from Pomegranate Peel and Pulp .....	169
Misteneva Svetlana Yu., Shcherbakova Natalia A., Kondrat'ev Nikolay B. Effect of Whole Barley Tolochno on the Quality of Biscuits .....	70 Kutsenkova Vasilissa S., Nepovinnykh Nataliia V., Yeganezhad Samira A. Hybrid Gel as a Substitute for Hard Fats in Confectionery .....	184
Sokolov Dmitry V., Bolkhonov Bulat A., Zhamsaranova Sesegma D., Lebedeva Svetlana N., Bazhenova Bayana A. Enzymatic Hydrolysis of Soy Protein .....	87 Chaplygina Olga S., Kozlova Oksana V., Zharko Maria Yu., Petrov Andrey N. Assessing the Biological Safety of Dairy Products with Residual Antibiotics .....	193
Ryabtseva Svetlana A., Khramtsov Andrey G., Shpak Maria A., Lodygin Alexey D., Anisimov Georgy S., Sazanova Serafima N., Tabakova Yulia A. Biotechnology of Lactulose Production: Progress, Challenges, and Prospects .....	97 Kazantseva Elena G., Lyamkin Igor I. Micro-Ingredient Markets and Their Impact on the Sustainability of Food Systems .....	203