

## СОДЕРЖАНИЕ

<i>Колпакова Д. Е., Серазетдинова Ю. Р., Фотина Н. В., Заушинцена А. В., Асякина Л. К., Лосева А. И. Микробная биофортификация злаковых культур: перспективы и текущее развитие ..... 191</i>	
<i>Долганюк В. Ф., Сухих С. А., Каширских Е. В., Ульрих Е. В., Кремлева О. Е., Бабич О. О. Скрининг и характеристика антиоксидантных свойств психрофильных микроводорослей и цианобактерий Балтийского моря ..... 212</i>	
<i>Минаков Д. В., Конева С. И., Егорова Е. Ю. Ферменты биомассы мицелия грибов <i>Cordyceps militaris</i> и <i>Lentinula edodes</i> в технологии хлеба ..... 222</i>	
<i>Агустиана, Айсия С., Рахмавати Х., Ангрэйни Д. Э., Рамадхани А. Жевательный мармелад с желатином из кожи скумбрии (<i>Scomberomorus commersonii</i>) ..... 237</i>	
<i>Свердлова О. П., Подшивалова Е. В., Шарова Н. Ю., Белова Д. Д. Исследование нативной микробиоты рапсового жмыха – потенциального источника промышленных продуцентов ..... 245</i>	
<i>Мотовилова Н. В., Голуб О. В., Чекрыга Г. П. Развитие микробиоты ягод крыжовника при хранении ..... 261</i>	
<i>Алкадуор М. И., Пряничникова Н. С., Юрова Е. А., Петров А. Н. Влияние термизации и пастеризации на качество сухого молока ..... 275</i>	
<i>Сибирцев В. С., Кузьмин А. Г., Титов Ю. А., Зайцева А. Ю., Шерстнёв В. В. Газовый масс-спектрометрический анализ промышленных йогуртов ..... 285</i>	
<i>Окечукву К. Н. Влияние фитохимического и антиоксидантного составов необработанных водных экстрактов <i>Chlorella vulgaris</i> на рост <i>Saccharomyces cerevisiae</i> в спиртовой среде ..... 299</i>	
<i>Тареев А. И., Березнов А. В., Смирнов В. В., Тареева А. А., Кислая С. С. Мировой рынок химических средств защиты растений: потенциальные потери урожая, тренды и перспективы производства пестицидов для экономики России ..... 310</i>	
<i>Грузнов Д. В., Грузнова О. А., Сохликов А. Б., Лобанов А. В. Изменение химического состава и antimикробной активности меда, хранящегося при низких температурах ..... 330</i>	
<i>Бурак Л. Ч., Завалей А. П. Эффективность комбинированного воздействия ультразвука и микроволн при обработке пищевых продуктов. Обзор ..... 342</i>	
<i>Ожерельева З. Е., Никитин А. Л., Прудников П. С., Ветрова О. А. Действие органоминерального комплекса «Белый Жемчуг» на качества и выход товарных плодов яблони после длительного хранения ..... 358</i>	
<i>Воронов Е. В. Разработка СВЧ-установки для термообработки отходов убоя животных ..... 369</i>	
<i>Кокшаров А. А., Маяорникова Л. А., Пластун А. Д., Давыденко Н. И., Крапива Т. В. Гистологические исследования мясной продукции по Sous vide на основе обзора известных подходов к формированию качества ..... 382</i>	
<i>Иванова Л. А., Тимошук И. В., Горелкина А. К., Михайлова Е. С., Голубева Н. С., Неверов Е. Н., Утробина Т. А. Выбор сорбента для эlimination ионов железа из сточных и природных вод ..... 398</i>	
<i>Лебедева С. Н., Болхонов Б. А., Жамсарапова С. Д., Баженова Б. А., Лескова С. Ю. Изучение некоторых функциональных характеристик ферментативных гидролизатов пищевых белков ..... 412</i>	
<i>Фокина А. Д., Веснина А. Д., Фролова А. С., Чекушкина Д. Ю., Проскурякова Л. А., Аксенова Л. М. Биоактивные вещества геропротекторной направленности ..... 423</i>	

## CONTENTS

<i>Kolpakova Daria E., Serazetdinova Yuliya R., Fotina Natalya V., Zaushintseva Alexandra V., Asyakina Lyudmila K., Loseva Anna I. Microbial Biofortification of Grain Crops: Current State and Prospects ..... 192</i>	
<i>Dolganyuk Vyacheslav F., Sukhikh Stanislav A., Kashirskih Egor V., Ulrikh Elena V., Kremleva Olga E., Babich Olga O. Screening and Profiling the Antioxidant Properties of Psychrophilic Microalgae and Cyanobacteria from the Baltic Sea ..... 213</i>	
<i>Minakov Denis V., Koneva Svetlana I., Egorova Elena Yu. Mycelial Biomass Enzymes of <i>Cordyceps militaris</i> and <i>Lentinula edodes</i> in Baking Technology ..... 223</i>	
<i>Agustiana, Aisyah Siti, Rahmawati Hafni, Anggraini D.E., Ramadhan Aolia Gelatin Jelly Candy from Mackerel Skin (<i>Scomberomorus commersonii</i>) ..... 236</i>	
<i>Sverdlova Olga P., Podshivalova Elizaveta V., Sharova Natalya Yu., Belova Daria D. Native Microbiota of Rapeseed Cake as Potential Source of Industrial Producers ..... 246</i>	
<i>Motovilova Natalya V., Golub Olga V., Chekryga Galina P. Gooseberry Microbiota during Storage ..... 262</i>	
<i>Alkadour Mohammed I., Pryanichnikova Nataliya S., Yurova Elena A., Petrov Andrey N. Effect of Thermal Treatment and Pasteurization on Milk Powder Quality ..... 276</i>	
<i>Sibirtsev Vladimir S., Kuzmin Alexey G., Titov Yuri A., Zaitseva Anna Yu., Sherstnev Vladislav V. Gas Mass Spectrometry of Industrial Yogurts ..... 286</i>	
<i>Okechukwu Queency N. Phytochemical and antioxidant composition of crude water extracts of <i>Chlorella vulgaris</i> and its effects on <i>Saccharomyces cerevisiae</i> growth in an ethanolic medium ..... 298</i>	
<i>Tareev Alexander I., Bereznov Alexey V., Smirnov Valery V., Tareeva Anna A., Kislyay Sofya S. Global Market of Chemical Crop Protection Agents: Forecasting Yield Losses and Economic Prospects for Domestic Pesticide Production ..... 311</i>	
<i>Gruznov Dmitry V., Gruznova Olga A., Sokhlikov Alexey B., Lobanov Anton V. Effect of Low-Temperature Storage on Chemical Composition and Antimicrobial Activity of Honey ..... 331</i>	
<i>Burak Leonid Ch., Zavalev Andrey P. Combined Ultrasound and Microwave Food Processing: Efficiency Review ..... 343</i>	
<i>Ozherelyeva Zoya E., Nikitin Andrej L., Prudnikov Pavel S., Vetrova Oksana A. Belyi Zhemchug Activated Complex: Effect on Quality and Yield of Commercial Apples after Long-Term Storage ..... 359</i>	
<i>Voronov Evgeny V. Electrophysical Microwave Installation for Heat Treatment of Animal Slaughter Waste ..... 370</i>	
<i>Koksharov Arkadiy A., Mayurnikova Larisa A., Plastun Anna D., Davydenko Natalia I., Krapiva Tatjana V. Histological Studies of <i>Sous Vide</i> Beef Based on Best Practices in Meat Quality Formation ..... 383</i>	
<i>Ianova Ludmila A., Timoshchuk Irina V., Gorelkina Alena K., Mikhaylova Ekaterina S., Golubeva Nadezhda S., Neverov Evgeny N., Utrobina Tamara A. Removing Excess Iron from Sewage and Natural Waters: Selecting Optimal Sorbent ..... 399</i>	
<i>Lebedeva Svetlana N., Bolkhonov Bulat A., Zhamsaranova Sesegma D., Bazhenova Bayana A., Leskova Svetlana Yu. Study of Some Functional Characteristics of Enzymatic Hydrolysates of Food Proteins ..... 413</i>	
<i>Fokina Anna D., Vesnina Anna D., Frolova Anna S., Chekushkina Darya Yu., Proskuryakova Larisa A., Aksanova Larisa M. Bioactive Anti-Aging Substances: Geroprotectors ..... 424</i>	