

## СОДЕРЖАНИЕ

<i>Серба Е. М., Юраскина Т. В., Римарева Л. В., Таджибова П. Ю., Соколова Е. Н., Волкова Г. С.</i> Микробная биомасса – биоресурс для получения функциональных пищевых ингредиентов (обзор) .....	426	<i>Ожилех П. К., Окечукву К. Н.</i> Пищевая ценность традиционного напитка «зобо» с финиковым соком .....	546
<i>Лисовая Е. В., Викторова Е. П., Свердличенко А. В., Жане М. Р.</i> Влияние ультразвукового воздействия на эффективность процесса обезжиривания жидких лецитинов .....	445	<i>Грязнова М. В., Буракова И. Ю., Смирнова Ю. Д., Нестерова Е. Ю., Родионова Н. С., Попов Е. С., Сыромятников М. Ю., Попов В. Н.</i> Динамика изменения бактериального состава молочной основы в процессе ферментации .....	554
<i>Королев И. А.</i> Автоматизированное определение дисперсности воздушной фазы в мороженом с применением методов машинного обучения .....	455	<i>Асякина Л. К., Серазетдинова Ю. Р., Фролова А. С., Фотина Н. В., Неверова О. А., Петров А. Н.</i> Антагонистическая активность экстремофильных микроорганизмов в отношении фитопатогенов сельскохозяйственных культур .....	566
<i>Адавиа Р., Декаянти Т., Асламиа А., Уахью М., Пуспитарси Ф.</i> Качество рыбных котлет «пемпек» из змеоголова красного ( <i>Channa micropeltes</i> ) с тыквенным пюре .....	466	<i>Ладнова О. Л., Корячкина С. Я., Корячкин В. П., Большакова Л. С.</i> Разработка технологии функциональных хлебобулочных изделий .....	576
<i>Бычкова С. М., Жидкова Е. А., Швеиц О. В.</i> Роль дью дилидженс в формировании «портрета» контрагента в условиях цифровизации .....	475	<i>Турганбаева Н. К., Мусульманова М. М., Кыдыралиев Н. А.</i> Сезонные изменения биологической ценности белков молока ослиц киргизской породы .....	591
<i>Хишов А. С., Балагула Т. В., Лаврухина О. И., Третьяков А. В., Иванова О. Е., Козенчева Е. С.</i> Микробиологическая contamination продовольственного сырья и готовой пищевой продукции (аналитический обзор) .....	486	<i>Бредихин С. А., Мартеха А. Н., Торопцев В. В., Каверина Ю. А., Короткий И. А.</i> Влияние сонохимического воздействия на свойства пшеничного крахмала .....	600
<i>Тарасов А. В., Заворохина Н. В., Чугунова О. В.</i> Исследование потенциально мешающих веществ при потенциометрическом определении антиоксидантной активности в пищевых системах .....	504	<i>Оганесянц Л. А., Панасюк А. Л., Кузьмина Е. Н., Свиридов Д. А., Ганин М. Ю., Шилкин А. А.</i> Изотопная масс-спектропия как инструмент идентификации томатов ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.)... ..	612
<i>Стаценко Е. С., Штарберг М. А., Бородин Е. А.</i> Галеты повышенной пищевой ценности с соевым белковым продуктом .....	513	<i>Гуринович В. Г., Патракова И. С., Хренов В. А., Патишина М. В., Шевченко А. И.</i> Влияние сухого созревания на белки мышечной ткани говядины .....	621
<i>Жаркова И. М., Росляков Ю. Ф., Иванчиков Д. С.</i> Закваски спонтанного (естественного) брожения: особенности технологии и роль в современном хлебопекарном производстве ...	525	<i>Сухих С. А., Буденкова Е. А., Бойченко Ю.-Д. С., Анохова В. Д., Долганюк В. Ф., Каширских Е. В.</i> Оптимизация получения полисахаридов из <i>Cyanobacterium</i> sp. IPPAS B-1200 .....	630

## CONTENTS

<i>Serba Elena M., Yuraskina Tatyana V., Rimareva Liubov V., Tadzibova Polina Yu., Sokolova Elena N., Volkova Galina S.</i> Microbial Biomass as a Bioresource of Functional Food Ingredients: A Review .....	427	<i>Gryaznova Mariya V., Burakova Inna Yu., Smirnova Yuliya D., Nesterova Ekaterina Yu., Rodionova Natalia S., Popov Evgeniy S., Syromyatnikov Mikhail Yu., Popov Vasily N.</i> Bacterial Composition of Dairy Base during Fermentation .....	555
<i>Lisovaya Ekaterina V., Viktorova Elena P., Sverdlichenko Anastasia V., Zhane Mariet R.</i> Effect of Ultrasonic Exposure on the Efficiency of De-Oiling Fluid Lecithins .....	446	<i>Asyakina Lyudmila K., Serazetdinova Yuliya R., Frolova Anna S., Fotina Natalya V., Neverova Olga A., Petrov Andrey N.</i> Antagotic Activity of Extremophilic Bacteria Against Phytopathogens in Agricultural Crops .....	565
<i>Korolev Igor A.</i> Automated Measurement of Air Bubbles Dispersion in Ice Cream Using Machine Learning Methods .....	456	<i>Ladnova Olga L., Koryachkina Svetlana Ya., Koryachkin Vladimir P., Bolshakova Larisa S.</i> New Technology of Functional Bakery Products .....	577
<i>Adawyah Rabiatul, Dekayanti Tri, Aslamiah Ainun, Wahyu AS Muhammad, Puspitasari Findya</i> Pempek Fishcake from <i>Channa micropeltes</i> with Pumpkin Puree: Quality Assessment .....	465	<i>Turganbaeva Nadira K., Musulmanova Mukarama M., Kydyraliev Nurudin A.</i> Seasonal Variations in the Biological Value of Kyrgyz Donkey's Milk Proteins .....	592
<i>Bychkova Svetlana M., Zhidkova Elena A., Shvets Oksana V.</i> Due Diligence in Digital Profiling of a Counterparty .....	476	<i>Bredikhin Sergey A., Martekha Alexander N., Toroptsev Vasily V., Kaverina Yuliya E., Korotkiy Igor A.</i> Sonochemical Effects on Wheat Starch .....	601
<i>Khishov Andrei S., Balagula Tatiana V., Lavrukina Olga I., Tretyakov Aleksey V., Ivanova Olga E., Kozelcheva Elizaveta S.</i> Microbiological Contamination of Food Raw Materials and Ready-To-Eat Foods: Analytical Review .....	487	<i>Oganesyants Lev A., Panasyuk Alexander L., Kuzmina Elena I., Sviridov Dmitry A., Ganin Mikhail Yu., Schilkin Alexei A.</i> Isotope Mass Spectrometry as a Tool for Identifying Organic Tomatoes ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) .....	613
<i>Tarasov Aleksey V., Zavorokhina Natalia V., Chugunova Olga V.</i> Potential Interfering Substances and Potentiometric Antioxidant Activity Tests in Food Systems .....	505	<i>Gurinovich Galina V., Patrakova Irina S., Khrenov Vladislav A., Patshina Marina V., Shevchenko Antonina I.</i> Effect of Dry Aging on Beef Muscle Proteins .....	622
<i>Statsenko Ekaterina S., Shtarberg Mikhail A., Borodin Eugene A.</i> Functional Biscuits with Soy Protein .....	514	<i>Sukhikh Stanislav A., Budenkova Ekaterina A., Boychenko Yulia-Danae S., Anokhova Veronika D., Dolganyuk Vyacheslav F., Kashirskih Egor V.</i> Optimizing the Production of Polysaccharides from <i>Cyanobacterium</i> sp. IPPAS B-1200 .....	631
<i>Zharkova Irina M., Roslyakov Yuriy F., Ivanchikov Danil S.</i> Sourdoughs of Spontaneous (Natural) Fermentation in Modern Bakery Production .....	526		
<i>Ojileh Prince C., Okechukwu Queency N.</i> Value-Added Zobo Drink with Date Juice .....	545		