

СОДЕРЖАНИЕ

Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

- Каменева К. С., Щевьева К. В., Наумова Н. Л. Использование муки из семян льна в производстве кекса повышенной пищевой ценности..... 195
- Линовская Н. В., Мазукабзова Э. В., Руденко О. С., Савенкова Т. В. Обоснование нетрадиционного белоксодержащего сырья для конструирования рецептур молочного шоколада с повышенной биологической ценностью..... 205
- Юрова Е. А., Жижин Н. А., Фильчакова С. А. Применение молекулярно-генетических методов анализа для идентификации видовой принадлежности сырьевого состава пищевой продукции..... 214

Процессы и аппараты пищевых производств

- Вербицкий С. Б., Копылова Е. В., Пацера Н. Н. Конструкция, расчет и применение универсальной вакуумной фаршемешалки..... 224

Технология и товароведение пищевых продуктов

- Алексанян И. Ю., Нугманов А. Х.-Х., Ярцева Н. В., Феклунова Ю. С. Определение теплофизических характеристик и вязкостных свойств фаршевого сырья из прудового карпа..... 237
- Донская Г. А. Паста творожная для коррекции метаболизма кальция..... 250
- Ефремова А. А., Люлькович В. С., Наумова Н. Л. Оптимизация жирно-кислотного состава творожного рогалика..... 260
- Мистенева С. Ю., Савенкова Т. В., Демченко Е. А., Щербакова Н. А., Герасимов Т. В. Влияние функционально-технологических свойств растительных жировых продуктов на качественные характеристики печенья..... 268
- Радаева И. А., Кручинин А. Г., Туровская С. Н., Илларионова Е. Е., Бигаева А. В. Формирование технологических свойств сухого молока..... 280
- Федянина Н. И., Карастоянова О. В., Коровкина Н. В., Шишкина Н. С. Влияние обработки ускоренными электронами на изменение текстуры свежих шампиньонов в процессе холодильного хранения..... 291
- Шокина Ю. В., Кучина Ю. А., Новожилов М. П., Попов М. М., Шокин Г. О. Изучение реологических свойств гелей на основе бульона из хрящей ската звездчатого (*Raja radiata*) в технологии натуральных рыбных кулинарных изделий – рыбы заливной, в желе, рыбных студней и зельцев..... 302

CONTENTS

Biotechnology of food products and biologically active substances

Kameneva K. S., Shcheveva K. V., Naumova N. L. The use of flour from flax seeds in the production of cake of high nutritional value.....	195
Linovskaya N. V., Mazukabzova E. V., Rudenko O. S., Savenkova T. V. Justification of unconventional protein-containing raw materials for the construction of milk chocolate formulas with increased biological value.....	205
Yurova E. A., Zhizhin N. A., Filchakova S. A. Molecular genetic methods of analysis to identify the species affiliation of the raw material composition in food products.....	214

Processes and devices of food production

Verbytskyi S. B., Kopylova Ye. V., Patsera N. N. Design, calculation and use of the multipurpose vacuum ground meat mixer.....	224
---	-----

Technology of food products

Aleksanian I. Yu., Nugmanov A. H.-H., Yartseva N. V., Feklunova Yu. S. Determination of thermophysical characteristics and viscous properties of minced raw materials from pond carp	237
Donskaya G. A. Curd paste for calcium metabolism correction.....	250
Efremova A. A., Lyulkovich V. S., Naumova N. L. Optimization of fatty acid composition of cottage cheese bagel.....	260
Misteneva S. Yu., Savenkova T. V., Demchenko E. A., Shcherbakova N. A., Gerasimov T. V. Effect of functional and technological properties of vegetable shortenings on qualitative characteristics of biscuit.....	268
Radaeva I. A., Kruchinin A. G., Turovskaya S. N., Illarionova E. E., Bigaeva A. V. Forming technological traits of dry milk.....	280
Fedyanina N. I., Karastoyanova O. V., Korovkina N. V., Shishkina N. S. The texture changing of fresh champignons under the influence of processing by accelerated electrons during the refrigeration storage.....	291
Shokina Yu. V., Kuchina Yu. A., Novozhilov M. P., Popov M. M., Shokin G. O. Study of rheological properties of gels based on Thorny Skate cartilage broth (<i>Raja radiata</i>) in the technology of natural fish culinary products – aspic fish, in jelly, fish jellies and potions.....	302