

Ворошилин Р. А., Курбанова М. Г., Рассолов С. Н., Ульрих Е. В. Качественные характеристики мяса кроликов при включении в рацион экстракта эхинацеи пурпурной (<i>Echinacea purpurea</i> L.).....	185	ных систем производства инстантированных напитков с добавлением амарантовой муки.....	273
Петрова С. Н., Максимова И. А. Определение токоферолов в соевой окаре методом высокоэффективной жидкостной хроматографии.....	194	Мистенева С. Ю., Савенкова Т. В., Демченко Е. А., Щербакова Н. А., Герасимов Т. В. Актуальность создания специализированных кондитерских изделий для питания детей старше трех лет.....	282
Резниченко И. Ю., Рензяева Т. В., Рензяев А. О. Состав и регламентируемые показатели качества карамели функциональной направленности.....	204	Шатнюк Л. Н., Вржесинская О. А., Коденцова В. М., Матвеева А. Е. Перспективы повышения витаминной ценности пищевых концентратов – бульонных кубиков.....	296
Бочкарева З. А., Волишенкова Е. С. Совершенствование технологии мучных кулинарных изделий с использованием концентрата хлореллы.....	212	Агаркова Е. Ю., Рязанцева К. А., Кручинин А. Г. Противодиабетическая активность белков молочной сыворотки.....	306
Мухортова А. М., Узбекова О. Р., Лыжов И. И. Анализ данных технохимического состава европейской химеры (<i>Chimaera monstrosa</i>) Северной Атлантики.....	222	Ростовская М. Ф., Боярова М. Д., Клыков А. Г. Влияние условий замачивания ячменя на содержание белковых веществ в солоде.....	319
Урубков С. А., Хованская С. С., Смирнов С. О. Перспективы использования амаранта и непропаренной гречихи в сухих безглютеновых смесях для детей с непереносимостью глютена.....	232	Салищева О. В., Просеков А. Ю., Долганюк В. Ф. Исследование антимикробной активности моноядерных и биядерных нитритных комплексов платины (II) и платины (IV).....	329
Фазуллина О. Ф., Пономарева С. М., Смирнов С. О., Семенова Л. И. Содержание селена в макаронных изделиях на основе полбяной и гречневой муки, а также овощных порошков.....	242	Грязнова Н. Л., Коновалова О. В., Плешкова Н. А. Возможности метода SERVQUAL для анализа сервиса в розничной торговле.....	343
Короткая Е. В., Короткий И. А., Васильев К. И., Остроумов Л. А. Моделирование кристаллизации влаги при замораживании бактериальных заквасок.....	252	Стаценко Е. С., Литвиненко О. В., Корнева Н. Ю., Штарберг М. А., Бородин Е. А. Разработка технологии получения соево-тыквенных десертов функционального назначения.....	351
Майтаков А. Л., Сарафанов А. А. Перспективы развития безотходных технологий на основе растительного сырья и молочной сыворотки.....	261	Горбатовский А. А., Ракитянская И. Л., Каледина М. В. Технология производства продуктов из фарша тресковых механической обвалки.....	361
Попов А. М., Плотников К. Б., Иванов П. П., Дonya Д. В., Пачкин С. Г., Плотникова И. О. Моделирование мехатрон-		Мизанбекова С. К., Богомолова И. П., Шатохина Н. М. Перспективы использования цифровых и инновационных технологий в управлении конкурентоспособностью предприятий.....	372



CONTENTS



Voroshilin R.A., Kurbanova M.G., Rassolov S.N., Ulrikh E.V. Rabbit Dietary Supplementation with <i>Echinacea purpurea</i> L.: The Quality Profile of Rabbit Meat.....	185	Simulation of Mechatronic Systems of Production.....	273
Petrova S.N., Maximova I.A. Tokopherols in Okara (Soy Pulp): Highly Efficient Liquid Chromatography.....	194	Misteneva S.Yu., Savenkova T.V., Demchenko E.A., Shcherbakova N.A., Gerasimov T.V. Rationale for Targeted Confectionery Products for Children over Three Years Old.....	282
Reznichenko I.Yu., Renzyaeva T.V., Renzyaev A.O. Composition and Quality Standards of Functional Caramel.....	204	Shatnyuk L.N., Vrzhesinskaya O.A., Kodentsova V.M., Matveeva A.E. Prospects for Increasing the Vitamin Value of Food Concentrates: Bouillon Cubes.....	296
Bochkareva Z.A., Volshenkova E.S. Advanced Production Technology of Flour-Based Foods with Chlorella Concentrate.....	212	Agarkova E.Yu., Ryazantseva K.A., Kruchinin A.G. Anti-Diabetic Activity of Whey Proteins.....	306
Mukhortova A.M., Uzbekova O.R., Lyzhov I.I. Technological Composition Analysis of the Rabbitfish (<i>Chimaera monstrosa</i>) in the North Atlantic.....	222	Rostovskaya M.F., Boyarova M.D., Klykov A.G. Effect of Various Barley Steeping Conditions on the Content of Albuminous Substances in the Malt.....	319
Urubkov S.A., Khovanskaya S.S., Smirnov S.O. Prospects for Using Amaranth and Native Buckwheat in Dry Gluten-Free Mixes for Children with Gluten Intolerance.....	232	Salishcheva O.V., Prosekov A.Yu., Dolganyuk V.F. Antimicrobial Activity of Mononuclear and Bionuclear Nitrite Complexes of Platinum (II) and Platinum (IV).....	329
Fazullina O.F., Ponomareva S.M., Smirnov S.O., Semenova L.I. Selenium Content in Spelt, Buckwheat, and Vegetable Pasta.....	242	Gryaznova N.L., Konovalova O.V., Pleshkova N.A. SERVQUAL Method in Retail Service Assessment.....	343
Korotkaya E.V., Korotkiy I.A., Vasiliev K.I., Ostroumov L.A. Modeling of Moisture Crystallization of Bacterial Starter Cultures during Freezing.....	252	Statsenko E.S., Litvinenko O.V., Korneva N.Yu., Shtarberg M.A., Borodin E.A. New Technology for Functional Dessert Production Based on Soy and Pumpkin.....	351
Maytakov A.L., Sarafanov A.A. Plant- and Whey-Based Sustainable Technology: Development Potential.....	261	Gorbatovskiy A.A., Rakityanskaya I.L., Kaledina M.V. Food Processing from Mechanically Deboned Minced Cod.....	361
Popov A.M., Plotnikov K.B., Ivanov P.P., Donya D.V., Pachkin S.G., Plotnikova I.O. Instant Drinks with Amaranth Flour:		Mizanbekova S.K., Bogomolova I.P., Shatohina N.M. Prospects for Digital and Innovative Technologies in Management Competitiveness of Enterprises.....	372