

СОДЕРЖАНИЕ

Химия пищевых продуктов и материалов

6 Агеева Н.М., Ширшова А.А., Ульяновская Е.В., Щеглов С.Н., Храпов А.А., Лободина Е.В. Оценка микрофлоры поверхности плодов яблоны различных сортов, произрастающих в Краснодарском крае

15 Кунина В.А., Платонова Н.Б. Применение препарата на основе 1-метилциклопропена для продления сроков хранения плодов персика и нектарина

21 Куренков С.А., Куренкова Л.А., Гнездилова А.И. Исследование физико-химических свойств альтернативного сахарозаменителя для производства консервированных молочных продуктов с сахаром

27 Абдуллабекова Д.А., Гасанов Р.З., Анатов Д.М., Магомедова Е.С. Определение антиоксидантной активности семян винограда, культивируемого в Дагестане

Технология

33 Сыромятников И.А., Иванова Е.Е. Совершенствование технологии рыборастительных пищекокцентратов с использованием вторичного сырья

41 Лисовая Е.В., Викторова Е.П., Угрюмова Т.И., Бородихин А.С., Жане М.Р. Технологические режимы получения кристаллического ликопина из концентрата каротиноидов в масле

46 Молибога Е.А., Бураковская Н.В. Разработка рецептуры пастильного изделия с нетрадиционными компонентами

51 Кошелева Е.А., Нициевская К.Н. Обоснование рецептуры сливочного мороженого с экстрактами из плодов, листьев и коры рябины красной (*Sorbus aucuparia*)

57 Бельдиева Н.А., Тарасов В.Е. Оптимизация рецептуры и оценка потребительских характеристик альгинатной маски на основе обезжиренной рисовой муки

64 Некрасова К.Л., Аксентьева В.В., Попов В.Г. Обоснование рецептуры и технологии производства комплексной пищевой добавки функционального назначения

Пищевая инженерия, процессы, оборудование и автоматизация пищевых производств

69 Горбачев В.В., Никитин И.А., Балашова М.С., Велина Д.А., Шаззо А.Ю. Пищевая хемофобия как фактор изменения стратегии разработки продуктов питания, обогащенных селеном и цинком

76 Васильев А.М., Бредихин С.А., Оспанов А.Б. Исследование вибрационного перемещения материальной

частицы относительно плоскости, совершающей колебания по закону, близкому к гармоническому

87 Ковалёв В.А., Лобанов А.А. Расчет концентрационного КПД массообменных устройств в процессах ректификации и абсорбции

94 Мунассар Е.Х.А., Шоретский И.А. Влияние обработки низкотемпературной атмосферной плазмой на физико-механические свойства и показатели качества зерна пшеницы

100 Неповинных Н.В., Куценкова В.С., Еганехзад С.А. Оценка реологических свойств новых кондитерских изделий на основе пищевого бигеля

106 Деревенко В.В., Артуганов М.А., Овсянников В.В. Влияние влажности и линейных размеров семян льна на их среднюю удельную работу разрушения

112 Каверина Ю.Е., Торопцев В.В., Мартеха А.Н. Оценка пригодности пшеничного теста к экструзионной 3D-печати

118 Гилина А.А., Заборохина Н.В., Чугунова О.В., Арисов А.В. Исследование термостабильности смесей подсластителей для производства кондитерских изделий

123 Абабкова А.А., Сухарев К.Б., Оксененко О.В., Новокшанова А.Л. Влияние таурина на свойства молочного сырья при создании специализированной продукции

128 Бутина Е.А., Жданов Д.Д., Воронцова О.С. Анализ факторов, интенсифицирующих образование глицидиловых эфиров в подсолнечных маслах

Методы исследования, качество и безопасность пищевой продукции

135 Вобликова Т.В., Дроздов А.Н. Аутентификация коровьего молока методом ИК Фурье-спектроскопии с акцентом на отдельные длины волн

141 Дубровская И.А., Герасименко Е.О., Локтионов С.С., Ветвицкая К.А. Разработка скринингового анализа биологически активных компонентов дистиллятов дезодорации растительных масел

Экономика пищевой промышленности

147 Тихонова А.В., Малкова Ю.В. Циклическая экономика в пищевой промышленности: налоговые аспекты развития

155 Ведущий российский ученый в области обработки пищевого сырья сжиженными и сжатыми газами (К юбилею Геннадия Ивановича Касьянова)

158 Авторский указатель

CONTENTS

Chemistry of Food Products & Materials

6 Ageeva N.M., Shirshova A.A., Ulyanovskaya E.V., Shcheglov S.N., Khrapov A.A., Lobodina E.V. Assessment of the surface microflora of apple fruits of different varieties growing in the Krasnodar region

15 Kunina V.A., Platonova N.B. Use of a preparation based on 1-methylcyclopropene to extend the shelf life of peach and nectarine fruits

21 Kurenkov S.A., Kurenkova L.A., Gnezdilova A.I. Study of physicochemical properties of an alternative sugar substitute for the production of canned dairy products with sugar

27 Abdullabekova D.A., Gasanov R.Z., Anatov D.M., Magomedova E.S. Determination of antioxidant activity of grape seeds cultivated in Dagestan

Technology

33 Syromyatnikov I.A., Ivanova E.E. Improving the technology of fish-growing food concentrates using recycled materials

41 Lisovaya E.V., Viktorova E.P., Ugryumova T.I., Borodikhin A.S., Zhane M.R. Technological modes for producing crystalline lycopine from carotenoid concentrate in oil

46 Moliboga E.A., Burakovskaya N.V. Development of pastille product formulation with non-traditional components

51 Kosheleva E.A., Nitsievskaya K.N. Substantiation of the formulation of creamy ice cream with extracts from fruits, leaves and bark of red mountain ash (*Sorbus aucuparia*)

57 Beldieva N.A., Tarasov V.E. Optimization of the formulation and evaluation of consumer characteristics of an alginate mask based on low-fat rice flour

64 Nekrasova K.L., Aksenteva V.V., Popov V.G. Basis of the formulation and production technology of complex food additives for functional purpose

Food Engineering, Processes, Equipment & Automation of Food Production

69 Gorbachev V.V., Nikitin I.A., Balashova M.S., Velina D.A., Shazzo A.Yu. Food chemophobia as a factor for change in the strategy of developing food products enriched with selenium and zinc

76 Vasilev A.M., Bredikhin S.A., Ospanov A.B. Study of vibrational movement of a material particle relatively to a plane oscillating according to a law close to harmonic

87 Kovalev V.A., Lobanov A.A. Calculation of concentration efficiency of mass-transfer devices in rectification and absorption processes

94 Munassar E.Kh.A., Shorstkiy I.A. Influence of low-temperature atmospheric plasma treatment on the physical and mechanical properties and quality indicators of wheat grain

100 Nepovinnykh N.V., Kutsenkova V.S., Yeganehzad S.A. Evaluation of rheological properties of new confectionery products based on food beagle

106 Derevenko V.V., Artuganov M.A., Ovsyannikov V.V. Effect of moisture and linear dimensions of flax seeds on their average specific work of destruction

112 Kaverina Yu.E., Toroptsev V.V., Martekha A.N. Assessing the suitability of wheat dough for extrusion 3D printing

118 Gilina A.A., Zavorokhina N.V., Chugunova O.V., Arisov A.V. Research of thermostability of sweetener mixtures for the production of confectionery products

123 Ababkova A.A., Sukharev K.B., Oksenenko O.V., Novokshanova A.L. Influence of taurine on the properties of dairy raw materials in the creation of specialized products

128 Butina E.A., Zhdanov D.D., Vorontsova O.S. Analysis of factors intensifying the formation of glycidyl esters in sunflower oils

Methods of Investigation, Quality & Safety of Food Products

135 Voblikova T.V., Drozdov A.N. Authentication of cow's milk by FTIR spectroscopy with emphasis on specific wavelengths

141 Dubrovskaya I.A., Gerasimenko E.O., Loktionov S.S., Vetrivskaya K.A. Development of screening analysis of biologically active components of vegetable oil deodorization distillates

Economics of Food Industry

147 Tikhonova A.V., Malkova Yu.V. Circular economy in the food industry: tax aspects of development

155 Leading Russian scientist in the field of processing food raw materials with liquefied and compressed gases (For the anniversary of Gennadiy Ivanovich Kasyanov)

158 Author's index