

**Результаты научной (научно-исследовательской) деятельности
По специальности
19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии
направленность – Технология обработки, хранения и переработки
злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной
продукции и виноградарства**

**1. Статьи в изданиях, входящих в SCOPUS, WEB OF SCIENSE за 2020
год**

Volkova, A.V. Use of by-products of millet, amaranth and sorghum grains in bakery production / Volkova A.V., Kazarina A.V., Antimonova O.N., Nikonorova Yu.Yu., Atakova E.A. // BIO WEB OF CONFERENCES, 2020, Том 17, № статьи 00047

Aleksandrova, E.G. Assessment of yield and quality of double-spore champignon mushrooms / Aleksandrova E.G., Milyutkin V.A., Blinova O.A. // BIO WEB OF CONFERENCES, 2020, Том 17, № статьи 00040

Volkova, A.V. The use of wild medicinal raw materials in food production / Volkova A.V., Sysoev V.N., Makushin A.N. // BIO WEB OF CONFERENCES, 2020, Том 17, № статьи 00048

Dulova, E.V. Quality and consumer properties of bread baked from mixture of rye and wheat flour using iodine-containing additives. / Dulova E.V., Kiseleva M.Yu., Nasyrova Yu.G., Kuzmina S.P., Prazdnichkova N.V. // BIO WEB OF CONFERENCES, 2020, Том 17, № статьи 00045

Blinova, O.A. Development and application of cereal mycelium supplements in food production. / Blinova O.A., Trots A.P., Prazdnichkova N.V., Aleksandrova E.G. // BIO WEB OF CONFERENCES, 2020, Том 17, № статьи 00046

Milyutkin, V.A. Technical and technological operations for the adaptation of agriculture to global warming conditions / Milyutkin V.A., Sysoev V.N., Trots A.P., Guzhin I.N., Zhiltsov S.N. // BIO WEB OF CONFERENCES, 2020, Том 17, № статьи 00075

2. Статьи в изданиях, входящих в перечень ВАК за 2020 год

Никонорова, Юлия Юрьевна. Изучение потребительских свойств хлеба из пшеничной муки высшего и первого сортов с добавлением амарантовой муки/ Никонорова Юлия Юрьевна, Волкова Алла Викторовна, Казарина Александра Владимировна // Вестник КРАСГАУ. 2020. - №12(165). - С. 165-171.

Никонорова, Ю.Ю. Изучение потребительских свойств хлеба из пшеничной муки высшего и первого сортов с добавлением амарантовой муки. Никонорова Юлия Юрьевна, Волкова Алла Викторовна, Казарина Александра Владимировна. Вестник КрасГАУ. 2020.- № 12 (165). - С.165-171.

Макушин, А.Н. Влияние тиамин и рибофлавина на чистую культуру дрожжей при брожении пивного суслу / Макушин А.Н., Зипаев Д.В., Кожухов А.Н. // Пиво и напитки. 2020. № 3. С. 28-31.

3. Статьи в сборниках Всероссийских (Национальных) и Международных конференций за 2020 год

Волкова, А.В. Перспективы использования муки из зерна сорго при производстве хлеба из муки пшеничной / Волкова А.В., Никонорова Ю.Ю., Праздничкова Н.В., Александрова Е.Г. // В сборнике: АПК России: образование, наука, производство. сборник статей Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. 2020. С. 37-42.

Волкова, А.В. Формирование практических навыков научно-исследовательской деятельности для комплексного решения приоритетных технологических задач / Волкова А.В., Сысоев В.Н. // В сборнике: Инновации в системе высшего образования. Сборник научных трудов Международной научно-методической конференции. Кинель, 2020. С. 33-36.

Макушин, А.Н. Современные технологии производства хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий / Макушин А.Н. // В сборнике: Инновации в системе высшего образования. Сборник научных трудов Международной научно-методической конференции. Кинель, 2020. С. 295-298.

Александрова, Е.Г. Инструментарий системы дистанционного обучения при преподавании дисциплины «Биотехнология» / Александрова Е.Г., Волкова А.В. // В сборнике: Инновации в системе высшего образования. Сборник научных трудов Международной научно-методической конференции. Кинель, 2020. С. 309-311.

Праздничкова, Н.В. Влияние муки из семян чечевицы разных типов на качество хлеба из муки пшеничной / Праздничкова Н.В., Блинова О.А., Троц А.П., Волкова А.В. // В сборнике: Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия. управление «зелёными» навыками в пищевой промышленности. Материалы IV Международной научно-практической конференции, посвященной 20-летию кафедры «Управление качеством и товароведение продукции». Проводится в рамках реализации международной программы SUSDEV. 2020. С. 208-210.

Сысоев, В.Н. Влияние водного настоя кипрея узколистного на качество хлеба из муки пшеничной высшего сорта / Сысоев В.Н., Волкова А.В., Блинова О.А. // В сборнике: Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия. управление «зелёными» навыками в пищевой промышленности. Материалы IV Международной научно-практической конференции, посвященной 20-летию кафедры «Управление качеством и товароведение продукции». Проводится в рамках реализации международной программы SUSDEV. 2020. С. 221-225.

Блинова, О.А. Инновационная технология производства хлеба с применением сока яблочного восстановленного / Блинова О.А., Праздничкова Н.В., Троц А.П., Волкова А.В., Александрова Е.Г. // В сборнике: Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия. управление «зелёными» навыками в пищевой промышленности. Материалы IV Международной научно-практической конференции, посвященной 20-летию

кафедры «Управление качеством и товароведение продукции». Проводится в рамках реализации международной программы SUSDEV. 2020. С. 315-319.

Александрова, Е.Г. Применение цукатов из овощного сырья при производстве хлеба пшенично-ржаного / Александрова Е.Г., Блинова О.А., Праздничкова Н.В., Волкова А.В. // В сборнике: АПК России: образование, наука, производство. сборник статей Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. 2020. С. 3-8.

Макушин, А.Н. Влияние различных комплексных хлебопекарных улучшителей на органолептические качества хлеба из пшеничной муки высшего сорта в зависимости от срока его хранения / Макушин А.Н., Сысоев В.Н., Кузьмина С.П., Троц А.П. // В сборнике: АПК России: образование, наука, производство. сборник статей Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. 2020. С. 150-157.

Кузьмина, С.П. Изменение органолептических и физико-химических показателей качества пшеничного хлеба при внесении в рецептуру различных видов хлебопекарных улучшителей / Кузьмина С.П., Макушин А.Н., Сысоев В.Н., Троц А.П. // В сборнике: Аграрное образование и наука - в развитии животноводства. Материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 70-летию заслуженного работника сельского хозяйства РФ, почетного работника ВПО РФ, лауреата государственной премии УР, ректора ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, доктора сельскохозяйственных наук, профессора Любимова Александра Ивановича. В 2-х томах.. 2020. С. 188-196.

Волкова, А.В. Влияние приемов тестоведения на интенсивность процесса черствения хлеба / Волкова А.В., Сысоев В.Н., Блинова О.А., Макушин А.Н. // В сборнике: Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия. управление «зелёными» навыками в пищевой промышленности. Материалы IV Международной научно-практической конференции, посвященной 20-летию кафедры «Управление качеством и товароведение продукции». Проводится в рамках реализации международной программы SUSDEV. 2020. С. 24-27.

Блинова, О.А. Влияние параметров технологического процесса на выход и качество дрожжей пивных сухих отработанных / Блинова О.А., Праздничкова Н.В., Троц А.П., Мурашкина А.Б., Казарина А.В. // В сборнике: Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия. управление «зелёными» навыками в пищевой промышленности. Материалы IV Международной научно-практической конференции, посвященной 20-летию кафедры «Управление качеством и товароведение продукции». Проводится в рамках реализации международной программы SUSDEV. 2020. С. 122-126.

Волкова, А.В. Влияние биотинсодержащего сырья на выход и технологические свойства дрожжей / Волкова А.В., Макушин А.Н., Александрова Е.Г. // В сборнике: Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия. управление «зелёными» навыками в пищевой промышленности. Материалы IV Международной

научно-практической конференции, посвященной 20-летию кафедры «Управление качеством и товароведение продукции». Проводится в рамках реализации международной программы SUSDEV. 2020. С. 126-129.

Волкова, А.В. Влияние применения муки из зерна, амаранта, сорго и проса на процессы брожения и созревания теста и потребительские свойства хлеба / Волкова А.В., Никонорова Ю.Ю., Сысоев В.Н., Александрова Е.Г. // В сборнике: Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. сборник статей Международной научно-практической конференции. 2020. С. 142-146.

4. Монографии 2018-2020 г.

Александрова, Е.Г. Формирование урожайности и качества грибов шампиньона двуспорового (*Agaricus bisporus*) при промышленном культивировании на синтетическом субстрате с применением органических добавок / Е.Г. Александрова.– Кинель : РИО СамГАУ, 2020. – 127 с.