СПИСОК

опубликованных учебных изданий и научных трудов

профессора кафедры ««Технология производства и переработки продукции животноводства»

Гиро Татьяны Михайловны

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование учебных изданий, научных трудов и патентов на изобретения и иные объекты интеллектуальной собственности | | Форма учебных изданий и научных трудов | | Выходные данные | Объем в | | Соавторы |
| 1 | 2 | | 3 | | 4 | 5 | | 6 |
| **а) учебные издания** | | | | | | | | |
|  | Белковые препараты и пищевые волокна в технологиях продуктов питания функционального назначения (учебное пособие) | |  | | Саратов: Саратовский ГАУ, 2018. - 171 с. | 171/4 | | Прянишников В.В., Черкасов О.В., Рогожин А.А., Андреева С.В. |
| **б) научные работы** | | | | | | | | |
|  | | Пищевое покрытие на основе альгината натрия: перспективы использования (научная статья) | Печ. | | Мясная индустрия». – 2017. - №5. – С. 34-36  **По перечню ВАК** | 12/3 | Андреева С.В., Литвишко К.А. | |
|  | | Оптимизация переработки коллагенсодержащих субпродуктов  (научная статья) | Печ. | | Межд. н-п конф. «Экологические, генетические, биотехнололгические проблемы и их решение при производстве и переработке продукции животноводства». – Волгоград: ООО «Сфера», 2017. – С. 132-136 | 10/5 | Зубов С.С., Яшин А.В., Миндибекова А.Э., Лимаренко А.А. | |
|  | | Продукты из мяса птицы по инновационным технологиям  (научная статья) | Печ. | | Межд. н-п конф. «Экологические, генетические, биотехнололгические проблемы и их решение при производстве и переработке продукции животноводства». – Волгоград: ООО «Сфера», 2017. – С. 30-35 | 8/6 | Прянишников В.В.,Старовойт Т.Ф., Бабичева Е.В., Колыханова В.В., Асеева Е.Ю. | |
|  | | Использование нитрита натрия в органической форме в рецептуре сосисок (научная статья) | Печ. | | Мясная индустрия. – 2017. - №7. – С. 54-57  **По перечню ВАК** | 10/4 | Кудасова В., Кудасов Е., Луканский А.А. | |
|  | | Повышение эффективности переработки коллагенсодержащих субпродуктов  (научная статья) | Печ. | | Мясная индустрия. – 2017. - №9. – С. 14-18  **По перечню ВАК** | 12/5 | Зубов С.С., Хвыля С.И., Яшин А.В., Миндибекова А.Э. | |
|  | | Контроль производства сыровяленых мясосодержащих снеков в системе ХАССП (научная статья) | Печ. | | Мясная индустрия. – 2017. - №10. – С. 16-18 | 14/3 | Старчикова Д., Тасмуханов Н.В. | |
|  | | Разработка информационно-технического справочника по наилучшим доступным технологиям в области убоя и переработки животных (научная статья) | Печ. | | 20-я Межд. н-п конф. «Актуальные вопросы развития устойчивых, потребитель-ориентированных технологий пищевой и перерабатывающей промышленности АПК. – Москва: ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова». - 2017. – С. 72-79 | 12/4 | Ситникова О.И., Шустов Е.А., Лимаренко А.А. | |
|  | | Особенности формирования и состава сточных вод мясоперерабатывающих предприятий  (научная статья) | Печ. | | 20-я Межд. н-п конф. «Актуальные вопросы развития устойчивых, потребитель-ориентированных технологий пищевой и перерабатывающей промышленности АПК». - Москва: ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова». - 2017. – С. 276-280 | 10/3 | Н.А. Пудовкин, Т.М. Прохорова | |
|  | | Разработка технологии мясосодержащих снеков с пролонгированным сроком хранения  (научная статья) | Печ. | | 20-я Межд. н-п конф. «Актуальные вопросы развития устойчивых, потребитель-ориентированных технологий пищевой и перерабатывающей промышленности АПК». - Москва: ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова». - 2017. – С. 79-81 | 12/3 | Тасмуханов Н.В., Тормышова В.Э. | |
|  | | Меры личной безопасности работников, осуществляющих убой больных бруцеллезом животных (научная статья) | Печ. | | 21-Межд.н-п конф. «Инновационно-технологическое развитие пищевой промышленности-тенденции, стратегии, вызовы». М.: ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, 2018. – С. 47-48 | 4/4 | Веселовский С.Ю., Агольцов В.А. Ахмиров Р.И. | |
|  | | Разработка технологии производства джерок с пергой пчелиной и анализ требований предъявляемых к их изготовлению (научная статья) |  | | 21-Межд.н-п конф. «Инновационно-технологическое развитие пищевой промышленности-тенденции, стратегии, вызовы». М.: ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН.- 2018. – С. 241-243 | 7/3 | Сухов М.А., Левина Т.Ю. | |
|  | Наилучшие доступные технологии убоя животных и птицы. Переработка побочных продуктов (**монография**) | | Печ. | | Саратов: Саратовский ГАУ, 2018. – 608 С.  ISBN 978-5-907035-16-4 | 608/10 | Воротников И.Л., Горбунова Н.А., Кривенко Д.В., Лисицын А.Б., Левина Т.Ю., Молчанов А.В., Петров К.А., Пудовкин Н.А., Ситникова О.И. | |
|  | | Анализ оборудования для реализации наилучших доступных технологий при убое скота (научная статья) | Печ. | | Мясная индустрия. – 2018. - №12. – С. 3-7  **По перечню ВАК** | 12/4 | Яшин А.В., Ахмиров Р.И., Усачева Е.П. | |
|  | | Влияние неоднократного размораживания-замораживания на качество мясного сырья  (научная статья) | Печ. | | Холодильная техника. – 2019. - №1. – С. 46-49  **По перечню ВАК** | 12/4 | С.И. Хвыля, Лапшин В.А., Корешков В.Н. | |
|  | | Способ предварительной подготовки и приготовления нативного стейка  (научная статья) | Печ. | | Мясная индустрия. – 2019. - №1. – С. 34-36  **По перечню ВАК** |  | Хвыля С.И., Гиро А.В., Глотов-Прусак | |
|  | | Оптимизация биотехнологии производства цельномышечных мясопродуктов, изготовленных с использованием свинины, полученной от животных крупной белой породы  (научная статья) | Печ. | | Аграрный научный журнал. - №7. – С. 44-48  **По перечню ВАК** | 14/8 | Горлов И.Ф.*,* Сложенкина М.И.*,*  Мосолова Н.И.  БожковаС.Е.*,*  Гребенникова Ю.Д.*,*  ЗолотореваА.Г.  ВартанянК. А. | |
|  | | Проектирование рецептуры и изучение качественных характеристик мясных продуктов для питания больных сахарным диабетом  (научная статья) | Печ. | | Аграрно - пищевые инновации. – 2019. - №1. – С. 89-96 | 10/3 | Деркин А.Н., Асеева Е.Ю. | |
|  | | Биомодификация коллагенсодержащих субпродуктов методом ферментативного гидролиза  (научная статья) | Печ. | | Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology). – 2019. - No 2 (49). - С.262-269  **По перечню ВАК** | 12/5 | Зубов С.С., Яшин А.В., Гиро А.В., Преображенский В.А. | |
|  | | Экологически безопасный способ упаковки мясного сырья в биокоррегирующую пленку для пролонгирования срока хранения (научная статья) | Печ. | | Мясная индустрия. – 2019. - №8. – С.12-16  **По перечню ВАК** | 14/4 | Рогожин А.А., Хвыля С.И., Гиро А.В. | |
|  | | Экологически безопасный способупаковки свинины в биокоррегирующую пленку (научная статья) | Печ. | | Межд. н-п конф. «Перспективные аграрные и пищевые инновации». Волгоград. 2019 г. ООО «СФЕРА» с. 227-229 | 12/3 | Рогожин А.А.,Гиро А.В. | |
|  | | Проектирование рецептуры и изучение качественных характеристик полуфабрикатов для питания больных сахарным диабетом  (научная статья) | Печ. | | Межд. н-п конф. «Перспективные аграрные и пищевые инновации». Волгоград. 2019 г. ООО «СФЕРА» с.230-235 | 13/2 | Асеева Е.Ю. | |
|  | | Технология SKIND EASY – революционное производство безоболочных колбас  (научная статья) | Печ. | | Межд. н-п конф. «Перспективные аграрные и пищевые инновации». Волгоград. 2019 г. ООО «СФЕРА» с.250-253 | 8/4 | Старовойт Т.Ф., Прянишников В.В., Гиро А.В. | |
|  | | Анализ качества колбасных оболочек, используемых в производстве | Печ. | | Межд. н-п конф. «Перспективные аграрные и пищевые инновации». Волгоград. 2019 г. ООО «СФЕРА» с.51-55 | 12/4 | Хвыля С.И., Прусак-Глотов М.В., Усачева Е.П. | |
|  | | Стабилизация окраски сыровяленых колбас с использованием нитрита натрия в органической форме (научная статья) | Печ. | | Межд. н-п конф. «Перспективные аграрные и пищевые инновации». Волгоград. 2019 г. ООО «СФЕРА» с.56-57 | 8/2 | Токарева В.А. | |
|  | | Сравнительная характеристика методов определения коллагена в мясной продукции  (научная статья) | Печ. | | Все о мясе. – 2019. - №5. – С. 16-18  **По перечню ВАК** | 12/5 | Харина А.П., Курзова А.А., Кузнецова Т.Г., Вострикава Н.Л. | |
|  | | Использование органического нитрита натрия в рецептуре сосисок  (научная статья) | Печ. | | Мясной ряд. – 2019. - №4 (79). – С. 62-64 | 12/2 | Токарева В.А. | |
|  | | Пищевая ценность баранины от овец различных сроков производства, выращенных условиях левобережья Саратовской области  (научная статья) | Печ. | | Все о мясе. – 2019. - №6.- С. 17-21  **По перечню ВАК** | 12/6 | А.В. Куликовский, А.В. Молчанов, В.П. Лушников, В.В. Светлов, А.Н. Козин | |
|  | | Упаковка мясного сырья в биоразлагаемое покрытие на основе альгината натрия  (научная статья) | Печ. | | Междунар. Н-п конф. «Вавиловские чтения-2019» СГАУ им. Н.И. Вавилова 25-26 ноября 2019 г. [Пензенский государственный аграрный университет](https://www.elibrary.ru/publisher_about.asp?pubsid=7378) (Пенза). С.249-250 | 10/2 | Андреева С. В. | |
|  | | Xanthan-based biodegradable packaging for fish and meat products (научная статья)  (английский язык) | Печ. | | «Foods and Raw materials», «Продукты питания и сырье», апрель 2020 г., vol. 8, no.1. S. 67-75  Scopus | 22/8 | Белоглазова К.Е., Рысмухамбетова Г.Е., Симакова И.В., Карпунина Л.В., Рогожин А.А., Куликовский А.В., Андреева С.В**.** | |
|  | | Биохимические показатели качества мяса, полученного от больных бруцеллезом крупного рогатого скота  (научная статья) | Печ. | | Мясная индустрия. – 2019. - №10. – С. 43-46 | 12/4 | Веселовский С.Ю., Попова О.М., Агольцов В.А. | |
|  | | Производство мясных продуктов, обогащенных эссенциальными микроэлементами для профилактики дисмикроэлементоза  (научная статья) | Печ. | | VI Межд. н-п конф. «Продовольственная безопасность: научное, кадровое т информационное обеспечение». Воронеж. ООО «РИТМ» 2019 г. с. 381-388 | 8/2 | Сухов М.А. | |
|  | | Определение физико-химических показателей, содержание некоторых макро и микроэлементов в молоке коров больных бруцеллёзом  (научная статья) | Печ. | | Все о мясе. – 2020.- №5.- С. 17-21  **По перечню ВАК** | 14/4 | Веселовский С.Ю., Попова О.М., Агольцов В.А. | |
|  | | Технологические и технические решения, применяемые при убое и переработке мелкого рогатого скота  (научная статья) |  | | Мясная индустрия. – 2020. - №05. – С. 18-21  **По перечню ВАК** | 12/4 | Сухов М.А., Гиро А.В., Попова О.М. | |
|  | | Исследования влияния биокоррегирующего покрытия на пролонгирование срока хранения мясного сырья  (научная статья) |  | | Межд. н-п конф. «Современноесостояние, перспективы развития АПК и производства специализированных  продуктов питания»  ФГБОУ ВО Омский ГАУ 24 апреля 2020 года. C.86-89 | 8/4 | Сухов М.А., Рогожин А.А. Гиро А.В | |
|  | | Влияние технологических факторов на сохранность йодтирозинов в мясных продуктах. |  | | Межд. н-п конф. «Современноесостояние, перспективы развития АПК и производства специализированных  продуктов питания»  ФГБОУ ВО Омский ГАУ 24 апреля 2020 года. С.53-56 | 8/4 | Куликовский А.В., Князева А.С., Вострикова Н.Л. | |
|  | | Способ подготовки бараньей селезенки методом ферментативного гидролиза  **(научная статья)** |  | | Все о мясе. – 2020. - №3.- С. 16-18  **По перечню ВАК** | 12/5 | Куликовский А.В., Рогожин А.А., Гиро А.В.,Моисеева Н.Е. | |
|  | | Особенности убоя животных приверженцев религиозных традиций  (научная статья) |  | | III-й Межд. н-п конф. «Агробизнес, экологический инжиниринг и биотехнологии» («III International Conference on Agribusiness, Environmental Engineering and Biotechnologies») - **AGRITECH III - 2020** (Красноярск - Волгоград, июнь 2020 г.  Волгоград. 2020 г. ООО «СФЕРА» с.52-61 | 9/3 | Куликовский А.В., Мякишева Е.В. | |
|  | | Эффективность использования в рационах баранчиков эдильбаевской породы кормовых добавок, обогащённых эссенциальными микроэлементами  (научная статья) |  | | III-й Межд. н-п конф. «Агробизнес, экологический инжиниринг и биотехнологии» **(**«III International Conference on Agribusiness, Environmental Engineering and Biotechnologies») - **AGRITECH III - 2020** (Красноярск - Волгоград, июнь 2020 г. Волгоград. 2020 г. ООО «СФЕРА» с.66-71 | 8/4 | Козин А.Н., Молчанов А.В., Светлов В.В. | |
| **в) авторские свидетельства, патенты** | | | | | | | | |
|  | Способ производства безоболочных колбасок для функционального питания  Патент на изобретение | | | - | **Патент №2703484**  **заявка №2018118807. 17.10.2019**  **патент на изобретение** | - | | Прянишников В.В., Кудасова В.А., Тасмуханов Н.В., Старовойт Т.Ф., Микляшевски П.Л. |
|  | Способ производства сыровяленого цельномышечного продукта из мяса птицы, обогащенного пергой пчелиной  Патент на изобретение | | | - | **Патент №2683942**  № 2018139536/10(065622) МПК A23L3/00  Патент на изобретение | - | | Сухов М.А., Левина Т.Ю. |

Автор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гиро Т.М.

Список верен:

Заведующий кафедрой «Технология производства

и переработки продукции животноводства» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Молчанов А.В.

Ученый секретарь ФВМП и Б \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кондрашова А.В.