СПИСОК

опубликованных учебных изданий и научных трудов соискателя ученого звания Садыговой Мадины Карипулловны

№ 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	Соавторы
1	2	3	4	5	6
Учебные издания					
1.	Технология и оборудование по переработке растениеводческой продукции. (учебное пособие)	печатная	Учебное пособие для студентов специальностей 080301 «Коммерция (торговое дело)», 080502 «Экономика и управление на предприятиях пищевой промышленности», Саратов: ИЦ «Наука». - 2009. – 259 с.	16,2 4,04 п.л.	Белоглазов Е.А., Звягина Ю.Ю., Белоглазов А.Е.
2.	Технологии отрасли (переработки продукции растениеводства) (учебное пособие)	печатная	Учебное пособие для студентов направления подготовки 080200.62 «Менеджмент», Саратов: ИП «Экспресс тиражирование». – 2012. – 191 с.	11,94 2,98 п.л.	Сураева А.В., Кожевникова Т.Ю., Лихацкая С.Г.
3.	Производство пищевых дрожжей (учебное пособие)	печатная	Учебное пособие для студентов специальности 260100.62 Продукты питания из растительного сырья, Саратов: Новый проект. – 2014. – 98 с. – ISBN 978-5-904832-36-0	6,12 1,53 п.л.	Сураева А.В., Лихацкая С.Г., Горельникова Е.А.
4.	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья (учебное пособие)	печатная	Учебное пособие для студентов специальности 260100.62 Продукты питания из растительного сырья, Саратов: Новый проект. – 2014. – 172 с. ISBN 978-5-904832-37-7	10,75 3,58 п.л.	Сураева А.В., Лихацкая С.Г.
5.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства (учебное пособие)	печатная	Учебное пособие для студентов направления подготовки 35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Саратов: ООО «ЦеСАин», 2018. – 237 с. ISBN 978-5-906689-85-6	14,81 2,96 п.л.	Марадудин М.С., Моргунова Н.Л.. Буховец В.А., Белова М.В.
6.	Реология (учебное пособие)	печатная	Учебное пособие для сту-	6,43	Моргунова

			дентов направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, Саратов: ФГБОУ ВО Сара-товский ГАУ, 2020. – 103 с ISBN 978-5-6043894-4-7	1,61 п.л.	Н.Л., Рудик Ф.Я., Семилет Е.А.
7.	Основы научных исследований в пищевых технологиях: учебно-методическое пособие для студентов 1 курса направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (учебное пособие)	печатная	Саратов: ООО «Амирит», 2023. – 192 с. ISBN: 978-5-00207-352-8	12,0 2,0 п.л.	Абушаева А.Р., Жиганова Е.С.Андреева Л.В., Муштатенко Е.В., Маринина Е.А.
8.	Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для студентов очного обучения 4 курса и заочного обучения 5 курса направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (учебное пособие)	печатная	Саратов: ООО «Амирит», 2024. – 157 с. ISBN: 978-5-00207-549-2	9,81 1,40 п.л.	Абушаева А.Р., Жиганова Е.С., Муштатенко Е.В.. .Андреева Л.В., Маринина Е.А., Кондрашова А.В.
9.	Технология хлебобулочных изделий длительного хранения: учебное пособие для студентов очного обучения 3 курса и заочного обучения 4 курса направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (учебное пособие)	печатная	Саратов: ИЦ «Наука», 2025 . – 113 с. ISBN: 978-5-9999-3768-1	7,06 1,41 п.л.	Садыгова М.К., Буховец В.А.. Тугуш А.Р., Андреева Л.В.. Карпова О.В.
	Научные труды				
10.	Об использовании изогенных линий пшеницы для определения потерь урожая от бурой ржавчины (научная статья)	печатная	Селекция и семеноводство. - №1. - 1992.- С. 31-34.	0,12 0,04 п.л.	Крупнов В.А. Воронина С.А.
11.	Определение потерь урожая у яровой мягкой пшеницы от бурой ржавчины в Поволжье в 1990 г. (тезис доклада)	печатная	Тезисы докладов Международной научно-практической конференции молодых учёных и специалистов по актуальным проблемам интенсификации с.-х. Часть 1.- Шортанды: Каз. НИИЗХ, 1993г.- С. 158	0,06 0,02 п.л.	Крупнов В.А. Воронина С.А.

12.	Хронология эпифитотий бурой ржавчины на яровой мягкой пшенице в Поволжье (научная статья)	печатная	Сб. Саратовского СХИ-1993.- С. 88-95	0,5 / 0,16 п.л.	Крупнов В.А. Воронина С.А
13.	Эпифитотии бурой ржавчины пшеницы и стратегия селекции на устойчивость к заболеваниям в Поволжье (научная статья)	печатная	Защита растений от вредителей и болезней на Юго-Востоке России – Саратов: Изд-во Саратовского СХИ. - 1994.- С. 128-135	0,43 / 0,1 п.л.	Крупнов В.А. Лебедев В.Б. Юсупов Д.А
14.	Вредоносность бурой ржавчины и селекционная защита яровой пшеницы от неё в Поволжье (автореферат)	печатная	Автореферат диссертации на соискание учёной степени кандидата биологических наук- Москва: Изд-во ТСХА. -1994. - 18 с.	1,1 п.л.	
15.	Основные результаты и проблемы селекции проса на Юго-Востоке (научная статья)	печатная	Итоги и перспективы исслед. в обл. селекции и семеноводства и ландшафт. экол. земледелия.- Саратов: Изд-во Саратовского СХИ. - 1995.- С. 80-81.	0,12 / 0,01 п.л.	Золотухин Е.Н. Ильин В.А. Тихонов Н.П. Алешин А.Ф. Коробков С.Д. и др., всего- 7 человек
16.	Селекция головнеустойчивых сортов проса нового поколения (научная статья)	печатная	Итоги и перспективы исслед. в обл. селекции и семеноводства и ландшафт. экол. земледелия.- Саратов: Саратовский СХИ. - 1995.- С. 82-83	0,12 / 0,01 п.л.	Золотухин Е.Н. Тихонов Н.П. АлешинА.Ф. Коробков С.Д. Лизнева Л.Н.
17.	Влияние качества сырья на выход сахара (научная статья)	печатная	Вавиловские чтения-2006. Материалы конференции, посвященной 119-й годовщине со дня рождения академика Н.И.Вавилова. Секция «Переработка с\х продукции». – Саратов: ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». - 2006г.- С.46-48	0,12 п.л.	
18.	К оценке состояния качества зерна мягкой пшеницы, выращенного в Саратовской области (научная статья)	печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета им. Н И. Вавилова. - №1 (2). - 2007. - С.61-65 **по перечню рецензируемых научных изданий №472 на 01.01.2007 г.**	0,6 / 0,2 п.л.	Андреева Л.В., Кибкало И.А.
19.	Влияние фракционирования зерна на его качество (научная статья)	печатная	Материалы конф. по итогам научно-исследовательской и производственной работы студентов за 2006 год, 9-13 апреля, Саратов: Изд-во ФГОУ ВПО «Саратовский	0,12 / 0,06 п.л.	Стеценко Т.Г.

			ГАУ». - 2007.- С. 302-303		
20.	Влияние замедленной расстойки на качество хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Материалы конф. по итогам научно-исследовательской и производственной работы студентов за 2006 год, 9-13 апреля, Саратов: Изд-во ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». - 2007. - С. 303-304	0,12 / 0,06 п.л.	Шарапова И.А.
21.	Методы улучшения качества хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Материалы конф. по итогам научно-исследовательской и производственной работы студентов за 2006 год, 9-13 апреля, Саратов: Изд-во ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». - 2007. - С.301-302	0,12 / 0,06 п.л.	Алдаева А.С.
22.	Влияние нутовой муки на качество хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Материалы Международной научно-практической конф., посвященной 120-й годовщине со дня рождения академика Н.И. Вавилова, 26-30 ноября, 2007г., ч. 3. - Саратов: Научная книга. - 2007. - С. 191-192.	0,12 п.л.	
23.	Качество муки на саратовском рынке (научная статья)	печатная	Специалисты АПК нового поколения. Материалы II Всероссийской научно-практической конф., 7-11 апреля, 2008 г., Саратов: ИЦ «Наука», 2008. - С. 106-109.	0,3 / 0,1 п.л.	Козлов О.И., Швец И.О.
24.	Оценка качества гречневой крупы (научная статья)	печатная	Специалисты АПК нового поколения. Материалы II Всероссийской научно-практической конф., 7-11 апреля, 2008 г., Саратов: ИЦ «Наука». - 2008. - С. 268-271.	0,25 / 0,12 п.л.	Шелубкова Н.С.
25.	Исследование пористости подового изделия в разных условиях окончательной расстойки (научная статья)	печатная	Технология и продукты здорового питания: Материалы III Международной научно-практической конф./ Под. Ред. А.В. Голубева: ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ» - Саратов: ООО Изд-во «КУБиК». - 2009. – С. 3 – 5.	0,18 / 0,06 п.л.	Ангелюк В.П., Буховец В.А.
26.	Использование нетрадиционного растительного сырья для получения продуктов функциональной направленности (тезис доклада)	печатная	Молодые ученые Саратовской области: тезисы научных работ студентов высших учебных заведений Саратовской области – участников областного конкурса «Студенческая наука-2009». -	0,12 / 0,01 п.л.	Карпова Л.И., Козлов О.И., Швец И.О., Жахияева Ж.С., Степаненко Л.А., Рамазаева

			Саратов: Изд-во ООО «Макси-принт». - 2009. – С. 34-35.		Л.Ф., Казанцева И.Л., Миронова М.Н.
27.	Ресурсосберегающая технология кондитерских изделий функционального назначения (научная статья)	печатная	Технология и продукты здорового питания: Материалы III Международной научно-практической конф./ Под. Ред. А.В. Голубева: ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ» - Саратов: ООО Изд-во «КУБиК», 2009. – С. 55 – 57.	0,18 0,06 п.л.	Казанцева И.Л., Рамазаева Л.Ф.
28.	Создание новых продуктов функционального назначения для дошкольников и школьников (научная статья)	печатная	Разработка и широкая реализация современных технологий производства, переработки и создания пищевых продуктов: Материалы международной научно-практической конф. 24-26 июня 2009 г./Вестник РАСХН/ Волгоград: изд-во «Перемена», 2009. – С. 277-280.	0,18 0,06 п.л.	Козлов О.И., Сураева А.В.
29.	Влияние нутовой муки на качество хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Разработка и широкая реализация современных технологий производства, переработки и создания пищевых продуктов: Материалы международной научно-практической конф. 24-26 июня 2009 г./Вестник РАСХН/ Волгоград: изд-во «Перемена», 2009. – С. 299-301	0,18 0,09 п.л.	Карпова Л.И.
30.	Оптимизация количества нутовой муки в рецептуре хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Вавиловские чтения – 2009: Материалы Межд. науч.-практ. конф.- Саратов: ООО Издательство «КУБиК», 2009. – С. 448-449.	0,12 0,06 п.л.	Карпова Л.И.
31.	Влияние различных режимов окончательной расстойки на качество батона нарезного (научная статья)	печатная	Международная научно-практическая конф.: «Пищевая промышленность: состояние, проблемы, перспективы» (БОВ-9). – Оренбург: ОГУ. – 2009. – С.292-294	0,18 0,06 п.л.	Ангелюк В.П., Буховец В.А
32.	Обоснование возможностей перспективного использования нута и продуктов его переработки в технологии хлеба и хлебобулочных изделий (тезис доклада)	печатная	Тезисы докладов Всерос. науч.–практ. Конф. молодых ученых и специалистов «Молодые ученые агропромышленного комплекса Поволжья» / ГНУ «НИИ сельского хозяйства	0,18 0,06 п.л.	Ангелюк В.П., Буховец В.А

			Юго-Востока». – Саратов, 2010. − С. 178−180.		
33.	Эффективность применения комплексных хлебопекарных улучшителей (научная статья)	печатная	Вавиловские чтения – 2009: Материалы Межд. науч.-практ. конф.- Саратов: ООО Издательство «КУБиК», 2009. – С. 483-484.	0,18 п.л.	
34.	Исследования влияния параметров окончательной расстойки на батон «Нарезной» с нутом (научная статья)	печатная	Вавиловские чтения – 2009: Материалы Межд. науч.-практ. конф.- Саратов: ООО Издательство «КУБиК», 2009. – С. 409-410.	0,18 0,06 п.л.	Ангелюк В.П., Буховец В.А.
35.	Нут в производстве батона нарезного (научная статья)	печатная	Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: Материалы XII Международной научно-практической конф./Под общ. ред. проф. кафедры МАПП О.Н. Тереховой; Алтайский гос. техн. университет им. И.И. Ползунова. – Барнаул, 2009. – С. 116-119.	0,3 0,1 п.л.	Ангелюк В.П., Буховец В.А.
36.	Использование нутовой муки в производстве хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета им. Н И. Вавилова, №1, 2009. - С.29-33 **по перечню рецензируемых научных изданий №472 на 01.01.2007 г.**	0,6 п.л.	
37.	Использование нутовой муки в рецептуре батона нарезного (научная статья)	печатная	Современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции: Сб. материалов научно-практической конф. ППС/Сост. А.М. Семиволос, В.В. Ситников. – Саратов: ИЦ «Наука», 2010. – С. 96-97.	0,12 0,04 п.л.	Буховец В.А., Ангелюк В.П.
38.	Сравнительная оценка качества зерна сортов мягкой пшеницы селекции НИИСХ Юго-Востока (научная статья)	печатная	Специалисты АПК нового поколения: Материалы IV Всероссийской научно-практической конф./Под. ред. И.Л. Воротникова. - Саратов: Издательство «КУБиК», 2010. – С. 79-80.	0,12 0,06 п.л.	Иванова М.И.
39.	Оптимизация в рецептуре хлебобулочных изделий содержания кукурузной и чечевичной муки (научная статья)	печатная	Специалисты АПК нового поколения: Материалы IV Всероссийской научно-практической конф./Под. ред. И.Л. Воротникова. - Саратов: Издательство «КУБиК», 2010. – С. 241-243.	0,18 0,03 п.л.	Чесакова С.С., Олейникова Д.Ф., Казанцева И.Л., Рамазаева Л.Ф.

40.	Сравнительная оценка качества зерна сортов яровой твердой пшеницы ГНУ НИИСХ Юго-Востока (научная статья)	печатная	Специалисты АПК нового поколения: Материалы IV Всероссийской научно-практической конф./Под. ред. И.Л. Воротникова. - Саратов: Издательство «КУБиК», 2010. – С. 244-245.	0,12 0,06 п.л.	Чичкина Е.А.
41.	Влияние комплексных хлебопекарных улучшителей на качество хлебобулочных изделий из пшеничной муки (научная статья)	печатная	Специалисты АПК нового поколения: Материалы IV Всероссийской научно-практической конф./Под. ред. И.Л. Воротникова. - Саратов: Издательство «КУБиК», 2010. – С. 249-250.	0,12 0,06 п.л.	Шалаева Е.В.
42.	Перспективы использования нутовой муки для повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Аграрная наука в XXI веке: проблемы и перспективы: Материалы IV Всероссийской научно-практической конф./под ред. И.Л. Воротникова. – ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов: ООО Издательство «КУБиК», 2010. – С. 248-253.	0,38 0,09 п.л.	Карпова Л.И., Казанцева И.Л., Рамазаева Л.Ф.
43.	Влияние различных параметров режима окончательной расстойки тестовых заготовок на качество батона нарезного (научная статья)	печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета им. Н И. Вавилова, №3, 2010. - С.3-6, **по перечню рецензируемых научных изданий №355 до 19.02.2010 г**	0,87 0,29 п.л.	Буховец В.А., Ангелюк В.П.
44.	Композитные смеси, как пищевые добавки оздоровительного назначения, в технологии хлебобулочных изделий (тезис доклада)	печатная	Новітні технології оздоровчих продуктів харчування XXI століття [Текст] : Міжнародна науково-практична конференція, 21 жовтня 2010 р. : [тези] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2010. – С. 167-168.	0,12 0,06 п.л.	Козлов О.И.
45.	Ресурсосберегающие технологии производства хлебобулочных изделий оздоровительного назначения (тезис доклада)	печатная	Новітні технології оздоровчих продуктів харчування XXI століття [Текст] : Міжнародна науково-практична конференція, 21 жовтня 2010 р. : [тези] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2010. – С. 171-172.	0,12 0,06 п.л.	Розанов А.В.

46.	Пищевые добавки в технологии хлебобулочных изделий (тезис доклада)	печатная	Новітні технології оздоровчих продуктів харчування XXI століття [Текст] : Міжнародна науково-практична конференція, 21 жовтня 2010 р. : [тези] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2010. – С. 173-174.	0,12 0,06 п.л.	Чесакова С.С.
47.	Современные технологии макаронных изделий обогащенных пищевыми добавками (тезис доклада)	печатная	Новітні технології оздоровчих продуктів харчування XXI століття [Текст] : Міжнародна науково-практична конференція, 21 жовтня 2010 р. : [тези] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2010. – С. 175-176.	0,12 0,06 п.л.	Шелубкова Н.С.
48.	Композитные смеси в рецептуре хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Вавиловские чтения – 2010: Материалы Межд. науч.-практ. конф. :в 3 томах- Саратов: изд-во КУБИК, 2010. – Т.2. – С. 239-240.	0,25 0,12 п.л.	Козлов О.И.
49.	Влияние нутовой муки на реологические свойства пшеничного теста (научная статья)	печатная	Вавиловские чтения – 2010: Материалы Межд. науч.-практ. конф.: в 3 томах- Саратов: изд-во КУБИК, 2010. – Т.2. – С. 276-278.	0,4 0,1 п.л.	Кибкало И.А., Андреева Л.В., Селезнева Т.В.
50.	Рецептура макаронных изделий с добавлением нутовой муки (научная статья)	печатная	Вавиловские чтения – 2010: Материалы Межд. науч.-практ. конф.: в 3 томах- Саратов: изд-во КУБИК, 2010. – Т.2. – С. 301-303.	0,4 0,1 п.л.	Шелубкова Н.С., Шутарева Г.И., Паршикова Т.М.
51.	Повышение пищевой ценности хлебобулочных изделий с нутовыми добавками на основе оптимизации их рецептуры (научная статья)	печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета им. Н И. Вавилова, №11, 2010. - С.54-59 **по перечню рецензируемых научных изданий №355 до 19.02.2010 г.**	0,75 0,25 п.л.	Розанов А.В., Карпова Л.И.
52.	К вопросу о производстве зернового хлеба (научная статья)	печатная	Аграрная наука в XXI веке: проблемы и перспективы. Материалы V Всероссийской научно-практической конф.– Саратов, ООО Издательство «КУБиК», 2011. – С. 181-183	0,3 0,07 п.л.	Марадудин М.С., Егерева Е.О., Коршунова Л.В.

53.	Перспективы применения композитных смесей в производстве хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Аграрная наука в XXI веке: проблемы и перспективы. Материалы V Всероссийской научно-практической конф./ Саратов, ООО Издательство «КУБиК», 2011. – С. 150-152.	0,3 0,15 п.л.	Кузнецова Л.И.
54.	Сравнительная оценка качества макаронных изделий в зависимости от влажности теста (научная статья)	печатная	Аграрная наука в XXI веке: проблемы и перспективы. Материалы V Всероссийской научно-практической конф./ Саратов, ООО Издательство «КУБиК», 2011. – С. 271-273.	0,3 0,07 п.л.	Шелубкова Н.С., Шутарева Г.И., Паршикова Т.М.
55.	Влияние нутовой муки на динамику развития дрожжевых клеток и интенсивность созревания теста (научная статья)	печатная	Специалисты АПК нового поколения: Материалы V Всероссийской научно-практической конф./под ред. И.Л. Воротникова. – Саратов: Издательство «КУБиК». – 2011. – С. 37-39.	0,3 0,1 п.л.	Жданов Е.А., Оркин В.Ф.
56.	Линейка хлебобулочных изделий с овсяной мукой «Зевс» (научная статья)	печатная	Специалисты АПК нового поколения: Материалы V Всероссийской научно-практической конф./под ред. И.Л. Воротникова. – Саратов: Издательство «КУБиК». – 2011. – С. 58- 61.	0,4 0,08 п.л.	Кузнецова Л.И., Балабошина И.В., Казанцева И.Л., Рамазаева Л.Ф.
57.	Влияние различных параметров процесса подготовки зерна для производства безмучного хлеба (научная статья)	печатная	Специалисты АПК нового поколения: Материалы V Всероссийской научно-практической конф./под ред. И.Л. Воротникова. – Саратов: Издательство «КУБиК». – 2011. – С. 70- 73.	0,4 0,1 п.л.	Марадудин М.С., Егерева Е.О., Коршунова Л.В.
58.	Оптимизация температурного режима замеса макаронного теста с добавками (научная статья)	печатная	Специалисты АПК нового поколения: Материалы V Всероссийской научно-практической конф./под ред. И.Л. Воротникова. – Саратов: Издательство «КУБиК». – 2011. – С. 70- 73.	0,4 0,08 п.л.	Шелубкова Н.С., Олейникова Д.Ф., Казанцева И.Л., Рамазаева Л.Ф.
59.	Нутовая мука – улучшитель реологических свойств пшеничного теста (научная статья)	печатная	Хлебопечение России, №3. – 2011. – С. 22-23. **по перечню рецензируемых научных изданий №2099 на 01.01.2011 г.**	0,3 0,07 п.л.	Магомедов Г.О., Кибкало И.А., Андреева Л.В.
60.	Функциональные продукты для детского питания (научная статья)	печатная	Молодые ученые – пищевой и перерабатывающей промышленности АПК: Материалы научно-практической	0,3 0,15 п.л.	Козлов О.И.

			конф./ под ред. А.К. Алейникова. – Саратов: Издательство «КУБиК». – 2011. – С.42-44.		
61.	Результаты исследований технологических параметров зернового сырья на показатели безмучного хлеба (научная статья)	печатная	Молодые ученые – пищевой и перерабатывающей промышленности АПК: Материалы научно-практической конф./ под ред. А.К. Алейникова. – Саратов: Издательство «КУБиК». – 2011. – С.64-67.	0,4 0,1 п.л.	Марадудин М.С., Егерева Е.О., Коршунова Л.В.
62.	Оптимизация технологических параметров процесса приготовления макаронного теста из композитной муки (научная статья)	печатная	Молодые ученые – пищевой и перерабатывающей промышленности АПК: Материалы научно-практической конф./ под ред. А.К. Алейникова. – Саратов: Издательство «КУБиК». – 2011. – с.97-99.	0,3 0,06 п.л.	Шелубкова Н.С., Олейникова Д.Ф., Казанцева И.Л., Рамазаева Л.Ф
63.	Социологическое обоснование целесообразности разработки хлебобулочных изделий функционального назначения (научная статья)	печатная	Проблемы и перспективы развития агропромышленного рынка: Материалы научно-практической конф. – Саратов: ИЦ «Наука», 2011. – С. 112-118.	0,5 0,17 п.л.	Мурсалимова Р.Х., Поповская С.А.
64.	Новые аспекты производства безмучного хлеба (научная статья)	печатная	Материалы Международной научно-практической конф., посвященной 75-летию со дня рождения профессора Рыбалко А.Г.. - Саратов: ООО Издательство «КУБиК», 2011. – С. 80-82.	0,3 0,15 п.л.	Марадудин М.С.
65.	Влияние ряда параметров процесса подготовки зернового сырья на показатели качества безмучного хлеба (научная статья)	печатная	Материалы IX Всероссийской студенческой научно-практической конф. с международным участием. – Димитровград, Технологический институт – филиал ФГОУ ВПО «Ульяновская ГСХА», 2011. – С. 119-123.	0,4 0,1 п.л.	Егерева Е.О., Коршунова Л.В., Марадудин М.С.
66.	Разработка рецептуры хлебобулочных изделий с использованием зерна тритикале (научная статья)	печатная	Материалы IX Всероссийской студенческой научно-практической конф. с международным участием. – Димитровград, Технологический институт – филиал ФГОУ ВПО «Ульяновская ГСХА», 2011. – С. 128-131.	0,4 0,13 п.л.	Киселева Е.Ю., Горельникова Е.А.

67.	Безопасность производства пищевой продукции на примере производства хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Современные тенденции формирования и развития агропромышленного рынка: Материалы Международной научно-практической конф. – Саратов: ИЦ «Наука», 2011. – С. 92-94.	0,3 0,1 п.л.	Кузнецова Л.И., Миндолина Ю.И.
68.	Современные тенденции формирования ассортимента продуктов питания функционального назначения (научная статья)	печатная	Современные тенденции формирования и развития агропромышленного рынка: Материалы Международной научно-практической конф. – Саратов: ИЦ «Наука», 2011. – С. 78-79.	0,2 0,1 п.л.	Козлов О.И.
69.	Влияние нутовой муки на интенсивность брожения пшеничного теста (научная статья)	печатная	Технология и продукты здорового питания: Материалы V Международной научно-практической конф. – Саратов: Издательство «КУБиК», 2011. – С.125-131.	0,43 0,15 п.л.	Шалаева Е.В., Селезнева Т.В.
70.	Моделирование и оптимизация рецептурного состава сбивного хлеба из нутовой муки (научная статья)	печатная	Энергосберегающие процессы и аппараты пищевых и химических производствах Материалы Международной научно-технической интернет-конф. «ЭПАХПП-2011». – Воронеж: ВГТА, 2011. – С.465-469.	0,31 0,08 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И., Журавлев А.А.
71.	Продукты здорового питания с измененными физико-химическими и технологическими свойствами (научная статья)	печатная	Современные методы направленного изменения физико-химических и технологических свойств сельскохозяйственного сырья для производства продуктов здорового питания. Сборник научных трудов 5-й ежегодной конф. молодых ученых и специалистов институтов отделения хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Россельхозакадемии. – Москва: ГНУ ВНИИЗ, 2011. – С. 135-139.	0,30 0,15 п.л.	Козлов О.И.
72.	Нутовая мука в производстве макаронных изделий (научная статья)	печатная	Хлебопечение России. - №2. – 2012. – С. 30-31. **по перечню рецензируемых научных изданий №2099 на 01.01.2012 г.**	0,5 0,17 п.л.	Шелубкова Н.С., Магомедов Г.О.
73.	Технологический потенциал сортов нута местной селекции (научная статья)	печатная	Хранение и переработка сельхозсырья. - №2 – 2012. – С. 17-20. **по перечню рецен-**	0,5 п.л.	

			зируемых научных изданий №2103 на 01.01.2012 г.		
74.	Разработка рецептуры и технологии студенческого батона, обогащенного нутовой мукой (тезис доклада)	печатная	Техника и технологии пищевых производств. Тезисы докладов VIII Международной научной конф. студентов и аспирантов, Часть 1. - Могилев: МГУП, 2012. – С. 138.	0,06 0,03 п.л.	Кузнецова Л.И.
75.	Разработка рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий как продуктов функционального назначения (тезис доклада)	печатная	Техника и технологии пищевых производств. Тезисы докладов VIII Международной научной конф. студентов и аспирантов, Часть 1. - Могилев: МГУП, 2012. – С. 142.	0,06 0,03 п.л.	Козлов О.И.
76.	Инновационные технологии производства макаронных изделий (тезис доклада)	печатная	Техника и технологии пищевых производств. Тезисы докладов VIII Международной научной конф. студентов и аспирантов, Часть 1. - Могилев: МГУП, 2012. – С. 145.	0,06 0,03 п.л.	Шелубкова Н.С.
77.	Доминирующая роль СВЧ-КВЧ-излучения в бифуркационных состояниях дезинтеграционно-волнового преобразования биопродуктов и минералов (научная статья)	печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета им. Н.И.Вавилова, 2012. - №5. – С. 60-63 **по перечню рецензируемых научных изданий №464 до 25.05.2012 г**	0,5 0,1 п.л.	Комаров В.И., Кустов В.Ю., Чертов Е.Д., Шишов С.В.
78.	Разработка технологии сбивного хлеба из нутовой муки (научная статья)	печатная	Материалы V Международного Хлебопекарного форума в рамках деловой программы 18-й международной выставки «Современное хлебопечение -2012», Москва: МПА – ЦВК «Экспоцентр» на Красной Пресне: 2012.- С. 120-122.	0,3 0,07 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И., Журавлев А.А.
79.	Амарантовая мука в технологии хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Материалы Международной научно-практической конф. «Аграрная наука: современные проблемы и перспективы развития», посвященная 80-летию Дагестанского ГАУ им. М.М. Джамбулатова, Махачкала, 2012. – С. 1807-1810.	0,25 0,08 п.л.	Айрапетян В.А., Лихацкая С.Г.
80.	Применение муки из семян различных сортов нута в технологии хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Материалы Международной научно-практической конф. «Аграрная наука: современные проблемы и перспективы развития», посвященная 80-летию Дагестанского	0,25 0,12 п.л.	Германцева Н.И.

			ГАУ им. М.М. Джамбулатова, Махачкала, 2012. – С. 1946-1949.		
81.	«Холодная» интенсивная технология и микробиологическая безопасность хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Специалисты АПК нового поколения: Материалы VI Всероссийской научно-практической конф., посвященная 125-летию со дня рождения Н.И. Вавилова. - Саратов: ФГБОУ ВПО « Саратовский ГАУ», 2012. – С.230-232.	0,20 0,04 п.л.	Москвичев А.В., Смоковская Е.С., Ищук И.В., Красникова Е.С.
82.	Качество товарных партий зерна пшеницы (научная статья)	печатная	Специалисты АПК нового поколения: Материалы VI Всероссийской научно-практической конф., посвященная 125-летию со дня рождения Н.И. Вавилова. - Саратов: ФГБОУ ВПО « Саратовский ГАУ», 2012. – С.243-245.	0,20 0,10 п.л.	Прибыткова Е.А.
83.	Белковая оболочка для хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Специалисты АПК нового поколения: Материалы VI Всероссийской научно-практической конф., посвященная 125-летию со дня рождения Н.И. Вавилова. - Саратов: ФГБОУ ВПО « Саратовский ГАУ», 2012. – С.248-251.	0,25 0,06 п.л.	Горельникова Е.А., Щербаков А.А., Козлов О.И.
84.	Технологический потенциал нута (монография)	печатная	Саратов: Издательство «КУБиК», 2012. – 132 с. ISBN 978-5-91818-237-6	7.67 п.л.	
85.	Технология производства функциональных продуктов для детского питания (научная статья)	печатная	Научное обеспечение АПК: Материалы научно-практической конф. 3 специализированной агропромышленной выставки «Саратов-Агро, 2012». - Саратов. – ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 2012. – С.139-141.	0,20 0,10 п.л.	Козлов О.И.
86.	Макаронные изделия с нутовой мукой (научная статья)	печатная	Научное обеспечение АПК: Материалы научно-практической конф. 3 специализированной агропромышленной выставки «Саратов-Агро, 2012». - Саратов. – ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 2012. – С.167-168.	0,12 0,06 п.л.	Шелубкова Н.С.

87.	Влияние дозировки муки из цельносмолотого нута на показатели качества кексов (научная статья)	печатная	«Образованието и науката на XXI век-2012»-Материали за VIII Международна научна практична конференция. – 17-25 октомври, 2012 г. – том 42: Селеко стопанство. Ветеринарна наука. – София: «БялГРАД-БГ» ООД. – С. 62-65. – ISBN 978-966-8736-05-6	0,5 0,12 п.л.	Лукина С.И., Журавлев А.А., Чаркина Т.А.
88.	Исследование структурно-механических свойств кексов с нетрадиционными видами муки (научная статья)	печатная	Управление реологическими свойствами пищевых продуктов: III-я научно-практическая конф. с международным участием. Реологическое общество им. Г.В. Виноградова. Секция реологии пищевых сред. – М.: Издательский комплекс ФГБОУ ВПО «МГУПП», 2012. – С. 120-123.- ISBN 978-5-9920-0193-8	0,5 0,1 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И., Журавлев А.А., Чаркина Т.А.
89.	Влияние закваски из пробиотических микроорганизмов и нутовой оболочки на микробиологические и физико-химические показатели хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета им. Н.И.Вавилова, 2012. - №12. – С. 14-17. **по перечню рецензируемых научных изданий №464 до 25.05.2012 г.**	0,75 0,25 п.л.	Горельникова Е.А., Курако У.М.
90.	Влияние нутовой муки на продолжительность сохранения свежести хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета им. Н.И.Вавилова, 2012. - №12. – С. 64-67. **по перечню рецензируемых научных изданий №464 до 25.05.2012 г.**	0,75 0,25 п.л.	Фатьянов Е.В., Кузнецова Л.И.
91.	Разработка рецептур сахарного печенья функционального назначения (научная статья)	печатная	Технология и продукты здорового питания: Материалы VI Международной научно-практической конф. – Саратов: Издательство «КУБиК», 2012. – С.165-172.	0,5 0,17 п.л.	Туктаров Р.Р., Шелубкова Н.С.
92.	Оценка качества кексов из нетрадиционных видов муки (научная статья)	электронная	Инновационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности: сб. материалов I Международной научно-практической конф. – Краснодар: ФГБОУ ВПО «Кубанский ГТУ», 2012. – С. 706-708.	0,2 0,05 п.л.	Лукина С.И., Журавлев А.А., Саввин П.Н.
93.	Изучение активности хлебопекарных дрожжей различных производителей при использова-	печатная	Биотехнология: реальность и перспективы в сельском хозяйстве: Материалы Между-	0,18 0,04 п.л.	Кутузова Г.А., Ищук И.В, Брысаева

	нии замороженного теста (научная статья)		народной научно-практической конф. (к 100-летию СГАУ им. Н.И. Вавилова). – Саратов: Издательство «КУБиК», 2013. – С. 233-235.		Ю.А., Очесова Т.А.
94.	Влияние массовой доли амарантовой муки на количественную выраженность показателей реологических свойств пшеничного теста (научная статья)	печатная	АгроXXI. - №1-3. – 2013. – С. 47-48. **по перечню рецензируемых научных изданий №20 до 02.03.2012 г.**	0,25 0,05 п.л.	Кулеватова Т.Б., Андреева Л.В., Лихацкая С.Г., Айрапетян В.А.
95.	Влияние дезинтеграционно-волнового помола на фракционный и аминокислотный состав белков нута (научная статья)	печатная	Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2013. - № 1(55). – С. 94-97. **по перечню рецензируемых научных изданий №213 до 25.05.2012 г.**	0,5 0,12 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И., Кустов В.Ю.
96.	Влияние нетрадиционных видов муки на качество кексов (научная статья)	печатная	Кондитерские изделия XXI века: Материалы IX международной конф. –Москва, 26-28 февраля 2013 г. – С. 110 – 112.	0,4 0,1 п.л.	Лукина С.И., Журавлев А.А., Толмачева С.В.
97.	Сравнительная характеристика цвета кексов с нетрадиционными видами муки (научная статья)	печатная	Актуальные вопросы совершенствования технологии производства и переработки продукции сельского хозяйства: Мосоловские чтения. Материалы международной научно-практической конф. Выпуск XV. –Йошкар-Ола, 2013. – С.319-321.	0.19 0,05 п.л.	Саввин П.Н., Лукина С.И., Чаркина Т.А.
98.	Разработка рецептур маффинов с различными добавками растительного происхождения (научная статья)	печатная	Специалисты АПК нового поколения: Материалы Всероссийской научно-практической конф. – Саратов: ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», - 2013. – С. 181-184.	0,25 0,12 п.л.	Андреева Д.М.
99.	Жировые продукты нового поколения в технологии сахарного печенья (научная статья)	печатная	Наука о питании: технологии, оборудование и безопасность пищевых продуктов: Материалы Международной научно-практической конф./ под ред Ф.Я. Рудика. – Саратов: ИЦ «Наука», 2013. – С. 31-34.	0,25 0,12 п.л.	Гайдаченко О.А.
100.	Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического и функционального назначения,	печатная	Наука о питании: технологии, оборудование и безопасность пищевых продуктов: Материалы Междуна-	0,19 0.09 п.л.	Козлов О.И.

	обогащенных микронутриентами в условиях рынка Саратовской области (научная статья)		родной научно-практической конф./ под ред Ф.Я. Рудика. – Саратов: ИЦ «Наука», 2013. – С. 85-87.		
101.	Наука о питание – особенности разработки продуктов обогащенных нутриентами (научная статья)	печатная	Наука о питании: технологии, оборудование и безопасность пищевых продуктов: Материалы Международной научно-практической конф./ под ред Ф.Я. Рудика. – Саратов: ИЦ «Наука», 2013. – С. 88-89.	0,12 0,04 п.л.	Козлов О.И., Шелубкова Н.С.
102.	Нетрадиционные виды муки в технологии кексов (научная статья)	печатная	Хлебопродукты. - №10. – 2013. – С.44-45. **по перечню рецензируемых научных изданий №2079 до 25.05.2012 г.**	0,25 0,06 п.л.	С.И. Лукина, А.А. Журавлев, С.В. Толмачев
103.	Использование муки из цельносмолотого нута в технологии сбивного хлеба (научная статья)	печатная	Хлебопродукты. - №11. – 2013. – С. 42-43 **по перечню рецензируемых научных изданий №2079 до 25.05.2012 г.**	0,25 0,06 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И., Реброва Е.Н.
104.	Исследование качества сбивного хлеба из муки цельносмолотого нута различных сортов (научная статья)	электронная	Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: Материалы III международной научно-практической интернет-конф. /под общей редакцией д.т.н.. проф. Корячкиной С.Я., д.т.н., доцента Осиповой Г.А.- Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. – С. 26-29. ISBN 978-5-93932-673-5	0,5 0,12 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И., А.А. Горлова
105.	Применение процесса микронизации в технологии хлеба с нутовой мукой (научная статья)	печатная	Технология и продукты здорового питания: Материалы VII Международной научно-практической конф./ под ред Ф.Я. Рудика - Саратов: Буква. – 2013. – С.109-113. ISBN 977-5-806582-27-6	0,3 0,15 п.л.	Белова М.В., Крестин С.А.
106.	Установка для сушки и измельчения тыквенного жмыха (научная статья)	печатная	Технология и продукты здорового питания: Материалы VII Международной научно-практической конф./ под ред Ф.Я. Рудика - Саратов: Буква. – 2013. – С.113-115. ISBN 977-5-806582-27-6	0,18 0,09 п.л.	Козлов О.И., Марадудин М.С.

107.	Влияние степени измельчения зерна на качественные показатели зернового хлеба (научная статья)	печатная	Технология и продукты здорового питания: Материалы VII Международной научно-практической конф./ под ред Ф.Я. Рудика - Саратов: Буква. – 2013. – С.118-123. ISBN 977-5-806582-27-6	0,38 0,13 п.л.	Сорокин В.А., Марадудин М.С.
108.	Оценка качества сбивного хлеба из муки цельносмолотого нута (научная статья)	печатная	XXII заочная научная конференция Reseach Journal of International Studies. – 2013. - №12 (19). – Ч.1. – С. 105-106.- ISBN 2303-9868	0,25 0,08 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И.
109.	Инновационные технологии сбивного хлеба из муки цельносмолотых семян нута (тезисы доклада)	печатная	Инновационные технологии в пищевой промышлености: наука, образование и производство: материалы международной научно-технической конф. – Воронеж: ФГБОУ ВПО «Воронежский ГУИТ». – 2013. – С.373. ISBN 978-5-00032-010-5	0,06 0,015 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И., Толмачева С.В.
110.	Оценка показателей качества коржиков (научная статья)	печатная	«Бъедещите изследвания - 2014» Материали за X Международна научна практична конф. – София: «Бял ГРАД – БГ» ООД, 2014. –т.40 Селско стопанство. - С. 43-45. ISBN 978-966-8736-05-6	0,5 0,1 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И., Кустов В.Ю., Савилова К.С.
111.	Рожь белозерная в технологии мучных кондитерских изделий (научная статья)	печатная	От кризиса к модернизации: мировой опыт и российская практика фундаментальных и прикладных разработок в экономике, проектном менеджменте, образовании, юриспруденции, языкознании, культурологии, экологии, зоологии, химии, биологии, медицине, психологии, политологии, физиологии, социологии, градостроительстве, информатике, технике, математике, физики, истории, растениеводстве. – СПб: Издательство «КультИнформПресс», 2014. – С. 140-144. ISBN 978-5-8392-0464-5	0,42 0,21 п.л.	Сураева А.В.
112.	Особенности технологии сбивного хлеба из муки цельносмолотого нута (научная статья)	печатная	Материалы III отчетной научной конференции за 2013 год. – Воронеж: ФГБОУ ВПО «Воронежский	0,06 0,02 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И.

			государственный университет инженерных технологий», 2014. – С. 109.		
113.	Установка для сушки и измельчения тыквенного жмыха (научная статья)	печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета им. Н.И.Вавилова, 2014. - №7. – С. 30-31. **по перечню рецензируемых научных изданий №472 на 25.05.2012 г**	0,25 0,08 п.л.	Козлов О.И., Марадудин М.С.
114.	Мучные кондитерские изделия повышенной пищевой ценности (научная статья)	печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета им. Н.И.Вавилова, 2014. - №7. – С. 50-53. **по перечню рецензируемых научных изданий №472 на 25.05.2012 г**	0,5 0,17 п.л.	Шелубкова Н.С., Фомичева Ю.Ю.
115.	Совершенствование рецептурного состава теста для коржиков (научная статья)	печатная	Хлебопродукты. - №6. – 2014. – С. 55-58 **по перечню рецензируемых научных изданий №2079 до 25.05.2012 г.**	0,5 0,12 п.л.	Лукина С.И., Журавлев А.А., Реброва Н.Е.
116.	Применение муки из цельносмолотого нута в технологии коржиков (научная статья)	печатная	Актуальные вопросы совершенствования технологии производства и переработки продукции сельского хозяйства: Мосоловские чтения. Материалы международной научно-практической конф. Выпуск XVI. –Йошкар-Ола, 2014. – С.344-346.	0,36 0,09 п.л.	Лукина С.И., Журавлев А.А., Савилова К.С.
117.	Совершенствование технологии сбивного хлеба из муки цельносмолотого нута (научная статья)	печатная	Инновационные решения при производстве продуктов питания из растительного сырья: материалы Международной научно-практической конф. – Воронеж: ООО ИПЦ «Научная книга». – 2014. – С. 357-358.	0,12 0,03 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И., Лотник Ю.В.
118.	Разработка рецептуры хлеба, обогащенного пищевыми волокнами (научная статья)	печатная	Аграрный научный журнал, 2014. - № 10. – с. 50-53 **по перечню рецензируемых научных изданий №472 на 25.05.2012 г**	0,5 0,25 п.л.	Козлов О.И.
119.	Кексы из нетрадиционных видов муки (научная статья)	печатная	Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности: материалы VI Всероссийской научно-практической конф. студентов, аспирантов и молодых ученых с международным участием. – Бийск: Бийский	0,25 0,05 п.л.	Лукина С.И., Журавлев А.А., Реброва Е.Н., Толмачева С.В.

			технологический институт (филиал) ФГБОУ ВПО «Алтайский ГТУ». – 2013. – С. 347-349.		
120.	Влияние соли на показатели качества сбивного теста и хлеба из цельносмолотого нута (научная статья)	печатная	Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства: материалы международной научно-практической конф. – Алматы: АТУ, 2014. – С. 163-164. ISBN 978-601-263-230-9	0,25 0,06 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И., Савилова К.С.
121.	Формирование качества сбивного теста из муки цельносмолотого нута (научная статья)	печатная	Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений: материалы IV международной научно- технической конф. – Воронеж: ВГУИТ, 2014. – С. 296-298. ISBN 978-5-00032-069-3	0,19 0,05 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И., Вавилова А.А.
122.	Совершенствование рецептуры мучных кондитерских изделий с использованием натуральных подсластителей (научная статья)	печатная	Технология и продукты здорового питания: Материалы VIII Международной научно-практической конф. - Саратов: ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова». - 2014.– С. 344-348.	0,3 0,1 п.л.	Сураева А.В., Суркова А.Н.
123.	Исследование процесса сбивания полуфабрикатов из муки цельносмолотого нута (научная статья)	печатная	Технология и продукты здорового питания: Материалы VIII Международной научно-практической конф. - Саратов: ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова». - 2014.– – С. 212-215.	0,25 0,06 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И., Вавилова А.А
124.	Технология создания функциональной хлебобулочной продукции (научная статья)	печатная	Технология и продукты здорового питания: Материалы VIII Международной научно-практической конф. - Саратов: ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова». - 2014.– – С. 174-177.	0,25 0,12 п.л.	Козлов О.И.
125.	Разработка технологии сбивного хлеба из нутовой муки (тезисы доклада)	печатная	Современные наукоемкие технологии. – 2014. - №12. – С. 113. **по перечню рецензируемых научных изданий №1797 на 25.05.2012 г**	0,12 0,03 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И., Вавилова А.А.

126.	Нут Саратовской селекции в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (монография)	печатная	Воронеж: ВГУИТ. - 2015. – 176 с. ISBN 978-5-00032-090-7	11,0 3,66 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И.
127.	Оптимизация рецептурного состава коржиков (научная статья)	печатная	Математика и моделирование в инновационном развитии АПК: Материалы II Международной научно-практической конф. – Саратов: Буква, 2015. – С.18-20. ISBN 978-5-9906354-0-1	0,18 0,04 п.л.	Агаркова О.А., Журавлев А.А., Лукина С.И.
128.	Оптимизация состава рецептур хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения (научная статья)	печатная	Математика и моделирование в инновационном развитии АПК: Материалы II Международной научно-практической конф. – Саратов: Буква, 2015. – С.92-94. ISBN 978-5-9906354-0-1	0,18 0,09 п.л.	Козлов О.И.
129.	Разработка рецептуры и технологии полуфабриката заварных пирожных (научная статья)	печатная	Аграрный научный журнал, 2015. - № 3. – с. 49-52. **по перечню рецензируемых научных изданий №472 на 25.05.2012 г**	0,5 0,25 п.л.	Козлов О.И.
130.	Мука из цельносмолотых семян нута в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (научная статья)	печатная	Сборник материалов V Межрегиональной научно-практической конф. Приволжского Федерального округа «Актуальные вопросы питания населения». Нижний Новгород: ПФЦОП; ГВОУ ВПО НижГМА Минздрава России; НАДН; НРМА. – 2015. – С. 34-37.	0,25 0,08 п.л.	Лукина С.И., Агаркова О.А.
131.	Влияние рецептурных компонентов на показатели качества сбивного теста и хлеба из муки цельносмолотых семян нута (научная статья)	печатная	Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2015. - № 2(64). – С. 122-125. **по перечню рецензируемых научных изданий №213 на 25.05.2012 г**	0,5 0,08 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И., Вавилова А.А.
132.	Разработка рецептур хлебобулочных изделий, обогащенных микронутриентами (научная статья)	печатная	Аграрный научный журнал, 2015. - № 8. – с. 44-47 (**по перечню рецензируемых научных изданий №472 на 25.05.2012 г**	0,5 0,25 п.л.	Козлов О.И.
133.	Технологический потенциал нута Саратовской селекции (монография**)**	печатная	LAP Lambert Academic Publishing. – 2015. – 152 с.	9,5 п.л.	

134.	Научно-практические основы технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с применением муки из семян нута Саратовской селекции (диссертация**)**	печатная	Красноярск: Красноярский ГАУ, 2015. – 289 с.	18,1 п.л.	
135.	Научно-практические основы технологии хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с применением муки из семян нута Саратовской селекции (автореферат диссертации)	печатная	Саратов: Новый проект, 2015. – 34 с.	2,1 п.л.	
136.	Хлеб пшеничный с добавлением муки из микронизированного нута (научная статья)	печатная	Актуальные проблемы и пути их решения в производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции: Материалы научно-практической Интернет-конференции студентов, аспирантов и молодых ученых: Ставрополь: ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ. – 2016. – С. 87-91	0,3 0,15 п.л.	Белова М.В.
137.	Влияние нутовой муки на формирование ароматообразующих веществ хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Аграрный научный журнал. – 2016. - №2. – С. 54-57 **по перечню рецензируемых научных изданий №472 на на 25.05.2012 г.**	0,5 0,25 п.л.	Буховец В.А.
138.	Хлеб из биоактивированных цельносмолотых зерен белозерной ржи «Алатырь» (научная статья)	печатная	Наука и образование в современных условиях: материалы научной конференции. - Воронеж: ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ имени императора Петра 1», 2016. – С. 241-244.	0,36 0,18 п.л.	Белова М.В.
139.	Разработка кекса для специализированного питания и оценка его качества (научная статья)	печатная	Вестник КрасГАУ, 2016. - №6. – С.84-88. **по перечню рецензируемых научных изданий №197 на 01.12.2015 г.**	0,6 0,2 п.л.	Пономарева Е.И., Лукина С.И.
140.	Влияние амарантовой муки на качество хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Актуальные проблемы ветеринарной медицины. Пищевых и биотехнологий: Материалы Международной научно-практической конф. – Саратов: ИЦ «Наука», 2016. – С. 374-377.	0,25 0,08 п.л.	Куйбагаров А.С. Щербаков А.А.
141.	Влияние композитной смеси на реологические свойства пшеничного теста (научная статья)	печатная	Актуальные проблемы ветеринарной медицины. Пищевых и биотехнологий: Материалы Международной	0,25 0,08 п.л.	Субботина И.А., Белова М.В.

			научно-практической конф. – Саратов: ИЦ «Наука», 2016. – С. 505-508		
142.	Использование нута в хлебобулочных изделиях (научная статья)	печатная	Зернобобовые культуры-Развивающееся направление в России: I Международный форум ФГБОУ ВО Омский ГАУ им. П.А. Столыпина. – Омск: Полиграфический центр КАН, 2016. – С. 147-151.	0,32 0,16 п.л.	Буховец В.А.
143.	Пищевая и биологическая ценность нута (научная статья)	печатная	Зернобобовые культуры-Развивающееся направление в России: I Международный форум ФГБОУ ВО Омский ГАУ им. П.А. Столыпина. – Омск: Полиграфический центр КАН, 2016. – С. 86-90.	0,32 0,11 п.л.	Магомедов Г.О., Лукина С.И.
144.	Влияние технологических добавок на качество бисквитного полуфабриката (научная статья)	печатная	Аграрный научный журнал. – 2016. – №10. – С. 71-76. **по перечню рецензируемых научных изданий №472 на на 25.05.2012 г.**	0,75 0,25 п.л.	Бороздина А.В., Овраменко Е.А.
145.	Разработка рецептуры бисквитного полуфабриката с пониженным содержанием углеводов (научная статья)	печатная	Материалы Международной научно-практической конф. «Инновационные технологии производства пищевых продуктов», 2016. - Саратов: ООО «ЦеСАин», 2016. – С.76-79.	0,25 0,08 п.л.	Бороздина А.В., Овраменко Е.А.
146.	Перспективы развития направления подготовки «Продукты питания из растительного сырья» в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ имени Н.И. Вавилова (научная статья)	печатная	Материалы Международной научно-практической конф. «Инновационные технологии производства пищевых продуктов», 2016. - Саратов: ООО»ЦеСАин, 2016. – С. 4-9.	0,4 0,08 п.л.	Ундрова С.А., Козлов О.И., Буховец В.А., Белова М.В.
147.	Взаимозаменяемость сырья в рецептуре песочного печенья (научная статья)	печатная	Материалы Международной научно-практической конф. «Инновационные технологии производства пищевых продуктов», 2016. - Саратов: ООО «ЦеСАин», 2016. – С. 108-112.	0,33 0,11 п.л.	Тугуш А.Р., Белова М.В.
148.	Использование композитной смеси на основе льняной и нутовой муки в технологии хлебобулочных изделий из пшеничного теста (научная статья)	печатная	Материалы Международной научно-практической конф. «Инновационные технологии производства пищевых продуктов», 2016. - Саратов: ООО»ЦеСАин, 2016. – С. 99-102.	0,25 0,08 п.л.	Субботина И.А., Белова М.В.

149.	Белозерная рожь в рецептуре зернового хлеба «Алатырь» (научная статья)	печатная	Материалы Международной научно-практической конф. «Инновационные технологии производства пищевых продуктов», 2016. - Саратов: ООО»ЦеСАин, 2016. – С.112-116.	0,33 0,11 п.л.	Филонова Н.Н., Белова М.В.
150.	Оптимизация технологии производства хлеба из цкльносмолотых зерен белозерной ржи «Алатырь» (научная статья)	печатная	Молодые ученые Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И.Вавилова - Агропромышленному комплексу России/сборник научных трудов под ред. Воротникова И.Л. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – 2016. – С. 266-270.	0,33 0,11 п.л.	Филонова Н.Н., Белова М.В.
151.	Разработка рецептуры и технологии хлебобулочного изделия, обогащенного порошком из яичной скорлупы и настоем чайного гриба (научная статья)	печатная	Аграрный научный журнал. – 2016. – №11. – С. 46-51. **по перечню рецензируемых научных изданий №472 на на 25.05.2012 г.**	0,75 0,25 п.л.	Сураева А.В, Земскова А.А.
152.	Применение нута в технологии хлебобулочных изделий (научная статья)	электронная	Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике. Материалы XV Международной научно-практической конф., г. Кемерово: ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ, 2016. – С. 511-517.	0,44 0,14 п.л.	Буховец В.А., Бороздина А.В.
153.	Применение полисахаридов в производстве пшеничного хлеба из обойной муки (научная статья)	печатная	Материалы международного конгресса: Биотехнология: состояние и перспективы развития. – М.:ООО “РЭД ГРУПП”, 2017. – Т.2. - С.229-231. ISBN 978-5-9909118-0-2	0,19 0,04 п.л.	Шишканов А.А., Рысмухамбетова Г.Е., Урядова Г.Т., Садыгова М.К., Карпунина Л.В.
154.	Изучение влияния процесса микронизации семян бобовых на качество хлебобулочных изделий из пшеничной муки (научная статья)	печатная	«Актуальные проблемы науки и образования в области естественных и сельскохозяйственных наук»: Материалы V Международной научно-практической конф. посвященной 80-летию СКГУ им.М.Козыбаева. Т.1. - Петропавловск: СКГУ им. М.Козыбаева, 2017. – С. 75-78.	0,19 0,03 п.л.	Белова М.В., Филонова Н.Н, Балахметова А.Т., Мельникова К.Н., Кириченко В.И., Киекбаев М.К.

155.	Разработка рецептуры и технологии пшеничного хлеба из обойной муки с применением полисахаридов (научная статья)	печатная	«Актуальные проблемы науки и образования в области естественных и сельскохозяйственных наук»: Материалы V Международной научно-практической конф. посвященной 80-летию СКГУ им.М.Козыбаева. Т.1. - Петропавловск: СКГУ им. М.Козыбаева, 2017. – С. 89-94.	0,31 0,04 п.л.	Рысмухамбетова Г.Е., Шишканов А.А., Урядова Г.Т., Карпунина Л.В., Таскулова А.М., Джиенбаева Ж.А., Кулатаева Д.Ж.
156.	Перспективы использования новых сортов светлозерной ржи Саратовской селекции в технологии макаронных изделий (научная статья)	печатная	«Инновационные идеи молодых исследователей для агропромышленного комплекса России» сборник трудов Всероссийской научно-практической конф., 23-24.03. 2017, том II – ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ. – Пенза: РИО ПГАУ, 2017. – С. 2-5.	0,25 0,12 п.л.	Делекешев А.Н., Ермолаева Т.Я.
157.	Разработка рецептуры и технологии хлеба пшеничного на основе смеси «Квазар» (научная статья)	печатная	«Инновационные идеи молодых исследователей для агропромышленного комплекса России» сборник трудов Всероссийской научно-практической конф. том II – ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ. – Пенза: РИО ПГАУ, 2017. – С. 89-91.	0,19 0,06 п.л.	Филонова Н.Н., Белова М.В.
158.	Разработка технологических решений использования продуктов переработки корнеплодов в производстве песочного печенья (научная статья)	печатная	Успехи современной науки и образования. – 2017. - №3 (том 6). – С. 214-218.	0,62 0,15 п.л.	Тугуш А.Р., Белова М.В., Рысмухамбетова Г.Е.
159.	Новый сорт светлозерной ржи Саратовской селекции в технологии бисквитного полуфабриката (научная статья)	печатная	Современные проблемы и тенденция развития агропромышленного комплекса. Материалы Международной научной конф. студентов, аспирантов и учащейся молодежи. - Казань: Казанская ГАВМ, 2017. – С. 195-198.	0,25 0,08 п.л.	Маринина Е.А. Нуждина Н.Н.
160.	Композитные смеси в технологии хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Современные проблемы и тенденция развития агропромышленного комплекса. Материалы Международной научной конф. студентов, аспирантов и учащейся молодежи. - Казань: Казанская ГАВМ, 2017. – С.204-206.	0,19 0,06 п.л.	Субботина И.А., Белова М.В.

161.	Использование композитных растительных смесей в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (**монография)**	печатная	Саратов: ООО»ЦеСАин», 2017. – 107 с.	6,6 3,3 п.л.	Козлов О.И.
162.	Светлозерная рожь сорта Памяти Бамбышева – перспективное сырье Саратовской селекции (научная статья)	печатная	Вестник Мичуринского ГАУ. – 2017. - №3. – С. 57-63. **по перечню рецензируемых научных изданий №288 на 01.12.2013 г.**	0,88 0,44 п.л.	Делекешев А.Н.
163.	Новые сорта светлозерной ржи саратовской селекции в технологии макаронных изделий (научная статья)	печатная	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса России: Сборник статей международной конф. – Саратов: «Амирит», 2017. – С. 61-64	0,25 0,12 п.л.	Делекешев А.Н.
164.	Разработка рецептуры бисквитного полуфабриката с технологическими добавками (научная статья)	печатная	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса России: Сборник статей международной конф. – Саратов: «Амирит», 2017. – С. 111-113.	0,19 0,09 п.л.	Маринина Е.А.
165.	Изучение влияния процесса микронизации семян бобовых на качество хлебобулочных изделий из пшеничной муки (научная статья)	печатная	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса России: Сборник статей международной конф. – Саратов: «Амирит», 2017. – С. 145-149.	0,31 0,10 п.л.	Белова М.В., Филонова Н.Н.
166.	Разработка рецептуры и технологии песочного печенья с применением продуктов переработки овощей (научная статья)	печатная	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса России: Сборник статей международной конф. – Саратов: «Амирит», 2017. – С. 174-177.	0,25 0,08 п.л.	Белова М.В., Тугуш А.Р.
167.	Влияние процесса микронизации на возбудителя картофельной болезни хлеба (научная статья)	печатная	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса России: Сборник статей международной конф. – Саратов: «Амирит», 2017. – С. 180-181.	0,13 0,04 п.л.	Белова М.В., Филонова Н.Н.
168.	Обоснование применения хлебопекарных улучшителей комплексного действия при использовании муки пониженного хлебопекарного качества (научная статья)	печатная	APPLIED AND FUNDAMENTAL STUDIES: Proceedings of the 13th International Academic Conference. 2017. - Издательство: Publishing House Science and In-	0,5 0,25 п.л.	Сураева А.В.

			novation Center, Ltd. (St. Louis). – Missouri, USA, 09-10 декабря 2017 г. – P. 265-272.		
169.	Инновационная технология увеличения выхода хлебопекарной муки при выращивании озимой пшеницы в почвах с низким содержанием цинка и марганца в условиях лесостепи среднего Поволжья Российской Федерации (научная статья)	печатная	Проблемы производства и переработки органической (экологически чистой) продукции животноводства, птицеводства, пчеловодства и растениеводства/ Сборник статей международной научно-практической конф. – Уральск: ЗКО АО «НЦГНТЭ», 2017. – С. 104-107.	0,25 0,08 п.л.	Мударисов Ф.А., Костин В.И.
170.	Аминокислотный состав белка светлозерного сорта ржи Саратовской селекции (научная статья)	печатная	Проблемы производства и переработки органической (экологически чистой) продукции животноводства, птицеводства, пчеловодства и растениеводства/ Сборник статей международной научно-практической конф. – Уральск: ЗКО АО «НЦГНТЭ», 2017. – С. 132-136.	0,31 0,15 п.л.	Делекешев А.Н.
171.	Разработка рецептурно-технологических решений повышения пищевой ценности песочного печенья (научная статья)	печатная	Научное обеспечение агропромышленного комплекса Сборник статей по материалам XI Всероссийской конф. молодых ученых, посвященной 95-летию Кубанского ГАУ и 80-летию со дня образования Краснодарского края. Ответственный за выпуск А. Г. Кощаев. 2017 Издательство: Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина (Краснодар). – С.969-970.	0,12 0,04 п.л.	Тугуш А.Р., Белова М.В.
172.	Обоснование использования овощных добавок и оптимизация состава песочного теста методом регрессионного анализа (научная статья)	печатная	Аграрный научный журнал. – 2018. – №1. – С. 81-87. **по перечню рецензируемых научных изданий №67 на 11.10.2017 г.**	0,9 0,18 п.л.	Тугуш А.Р., Каневская И.Ю., Кириллова Т.Я., Контарева Д.Д.
173.	Аминокислотный состав белка светлозерного сорта ржи Саратовской селекции (научная статья)	печатная	РОЛЬ АГРАРНОЙ НАУКИ В РАЗВИТИИ АПК РФ: материалы международной научно-практической конф.,	0,32 0,16 п.л.	Делекешев А.Н.

			посвященной 105-летию ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ. – Ч. II. – Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2017.- С.279-283.		
174.	Региональное безопасное и качественное сырье в производстве хлебобулочных изделий для здорового питания (научная статья)	печатная	Вестник Мичуринского ГАУ. – 2018. - №1. – С. 92-100. **по перечню рецензируемых научных изданий №338 на 23.03.2018 г.**	1,12 0,38 п.л.	Белова М.В., Филонова Н.Н.
175.	Применение регрессионных моделей для оптимизации содержания нутовой муки в рецептуре макаронных изделий (научная статья)	печатная	Вестник Мичуринского ГАУ. – 2018. - №1. – С. 107-119. **по перечню рецензируемых научных изданий №338 на 23.03.2018 г.**	1,63 0,41 п.л.	Шелубкова Н.С., Кириллова Т.В., Каневская И.Ю.
176.	Разработка рецептуры бисквитного полуфабриката с добавлением муки из светлозерной ржи памяти «Бамбышева» (научная статья)	печатная	Материалы третьей республиканской научно-практической конф. студентов и магистрантов "Роль молодежи в развитии науки и инновации в XXI веке" в рамках программы "Рухани жаңғыру", посвященной 20-летию столицы Республики Казахстан – города Астаны «ЕЛ ЖУРЕГІ - АСТАНА» и 55-летию Западно-Казахстанского аграрно-технического университета имени Жангир хана, Уральск: Западно-Казахстанский аграрно-технический университет имени Жангирхана, 2018. – С.235-237.	0,19 0,05 п.л.	Маринина Е.А., Ермолаева Т.А.. Красильникова Ю.В.
177.	Состав песочного полуфабриката с оптимальным содержанием овощных компонентов. метод регрессионного анализа (научная статья)	печатная	Материалы третьей республиканской научно-практической конф. студентов и магистрантов "Роль молодежи в развитии науки и инновации в XXI веке" в рамках программы "Рухани жаңғыру", посвященной 20-летию столицы Республики Казахстан – города Астаны «ЕЛ ЖУРЕГІ - АСТАНА» и 55-летию Западно-Казахстанского аграрно-технического университета имени Жангир хана, Уральск: Западно-	0,19 0,05 п.л.	Тугуш А.Р, Контарева Д.Д.. Кириллова Т.В.

			Казахстанский аграрно-технический университет имени Жангирхана, 2018. – С.261-263.		
178.	Исследование влияния композитной смеси на хлебопекарные свойства пшеничной муки (научная статья)	печатная	Научные инновации – аграрному производству : материалы Междунар. науч.-практич. конф., посвящ. 100-летнему юбилею Омского ГАУ [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – Омск : ФГБОУ ВО Омский ГАУ, 2018. – С. 1363-1366.	0,25 0,06 п.л.	Лисина А.А., Белова М.В., Сураева А.В.
179.	Исследования влияния пищевых волокон на качество хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Научные инновации – аграрному производству : материалы Междунар. науч.-практич. конф., посвящ. 100-летнему юбилею Омского ГАУ [Электронный ресурс]. – Электрон. дан. – Омск : ФГБОУ ВО Омский ГАУ, 2018. – С. 1381-1386.	0,37 0,19 п.л.	Митрошкина О.Н.
180.	Перспективное региональное сырье в технологии бисквитного полуфабриката (научная статья)	печатная	Ресурсосберегающие экологически безопасные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: сб. ст. по материалам Международной научно-практической конф., посвященной 75-летию Курганской области / под общ. ред. Сухановой С.Ф. – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2018. – С.45-48.	0,25 0,06 п.л.	Маринина Е.А., Ермолаева Т.Я, Красильникова Ю.В..
181.	Оптимизация в рецептуре песочного печенья обогащающих добавок (научная статья)	печатная	Ресурсосберегающие экологически безопасные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: сб. ст. по материалам Международной научно-практической конф., посвященной 75-летию Курганской области (19 марта 2018 г.) / под общ. ред. Сухановой С.Ф. – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2018. – С.87-90.	0,25 0,06 п.л.	Тугуш А.Р.. Кириллова Т.В.. Контарева Д.Д.
182.	Технологические решения при производстве хлебобулочных изделий с применением продуктов переработки чумизы (науч-	печатная	Вестник КрасГАУ. - №3. – 2018. – С. 176-180**. по перечню рецензируемых научных изданий №315 на**	0,31 0,06 п.л.	Кузнецова Л.И.. Башинская О.С., Селиванов Н.И.,

	ная статья)		**01.12.2015 г.**		Буянова И.В.
183.	Исследование реологических свойств теста из смеси пшеничной и амарантовой муки (научная статья)	печатная	Концепция устойчивого развития науки в современных условиях: Сборник статей по итогам Международной научно-практической конф. – Стерлитамак: АМИ, 2018. – С.154-158.	0,30 0,10 п.л.	Шишкина А.Н., Ларин Ю.Н.
184.	Перспективная линия яровой мягкой пшеницы селекции ФБГНУ «Ершовская ОСОЗ НИИСХ Юго-Востока» (научная статья)	печатная	Фундаментальные и прикладные исследования в области естественных и технических наук: сборник научных трудов по материалам Международной научно-практической конф. в 2-х ч. / Под общ. ред. Е. П. Ткачевой. – Белгород: ООО Агентство перспективных научных исследований (АПНИ), 2018. – Часть II. – С.105-108.	0,25 0,08 п.л.	Сергеев В.В, Липатова А.А.
185.	Аналитическая зависимость между способами использования марганца, цинка и выходом хлебопекарной муки озимой пшеницы (научная статья)	печатная	Сахарная свекла. - №.5 – 2018. – С.36-38. **по перечню рецензируемых научных изданий №1815 на 26.01.2018 г.**	0,36 0,09 п.л.	Мударисов Ф.А., Костин В.И. Исаев Ю.М.
186.	Сравнительная оценка качества сортов тыквы, выращенной в условиях Среднего Поволжья (научная статья)	печатная	Мировые научно-технологические тенденции социально-экономического развития АПК и сельских территорий: материалы Международной научно-практической конф., посвященной 75-летию окончания Сталинградской битвы, Волгоград.– Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2018. – Том 2. – С.32-38.	0,44 0,11 п.л.	Киселев А.А., Белова М.В., Галиуллин А.А.
187.	Влияние амарантовой муки на хлебопекарные свойства пшеничной муки (научная статья)	печатная	Мировые научно-технологические тенденции социально-экономического развития АПК и сельских территорий: материалы Международной научно-практической конф., посвященной 75-летию окончания Сталинградской битвы, Волгоград.– Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ,	0,38 0,09 п.л.	Белова М.В., Шишкина А.Н., Асташов А.Н.

			2018. – Том 2. – С.38-43.		
188.	Technology solutions in case of using chickpea flour in industrial bakery (scientific article)	печатная	Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry. - №19(2). – 2018. – pp.169-180. **Scopus**	1,5 0,4 p.s.	Valentina A. Buhovets, Maria V. Belova, Gulsara E. Rysmuhambetova
189.	Конкурентоспособная линейка продуктов на основе безопасного и качественного регионального сырья (научная статья)	печатная	«Наука и инновации в АПК XXI века», посвященная 145-летию академии. Материалы Всероссийской научно-практической конф. молодых ученых. – Казань: Казанская ГАВМ, 2018. – С. 381-384.	0,25 0,05 п.л.	Филонова Н.Н., Дмитриев А.А.. Афанасьева А.А.. Белова М.В.
190.	Безопасность и качество регионального сырья для производства продуктов для здорового питания (научная статья)	печатная	XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2018. - т.7 №3 (43).. – С.70-75 **по перечню рецензируемых научных изданий №52 на 01.12.2015 г.**	0,75 0,18 п.л.	Башинская О.С., Кондрашова А.В.. Кузнецова Л.И.
191.	Оценка влияния агротехнических приемов возделывания озимой пшеницы на качество муки на основании реологического профиля теста (научная статья)	печатная	Вестник Мичуринского ГАУ. – 2018. - №2. – С. 55-61 **по перечню рецензируемых научных изданий №338 на 23.03.2018 г.**	0,88 0,29 п.л.	Мударисов Ф.А., Костин В.И.
192.	Разработка технологических решений использования продуктов переработки из корнеплодов в производстве бисквита (научная статья)	печатная	Естественные и технические науки. – 2018. – №3 (17). – С. 109-113. **по перечню рецензируемых научных изданий №832 на 01.12.2015 г.**	0,62 0,15 п.л	Буховец В.А., Бороздина А.В., Березовская А.А.
193.	Исследование влияния обогащающих добавок на качество макаронных изделий (научная статья)	печатная	«Научно-практический электронный журнал Аллея Науки». - №6(22). – Том 2. - 2018 Alley-science.ru. – С. 353-359.	0,44 0,11 п.л	Богатырев Д.С., Шутарева Г.И.. Паршикова Т.М.
194.	Биотехнологические свойства пшеничного полуфабриката с добавлением амарантовой муки (научная статья)	печатная	XXI век: итоги прошлого и настоящего плюс/. –2018. - т.7 №3 (43). –. С. 49-54. **(по перечню рецензируемых научных изданий №52 на 01.12.2015 г.**	0,75 0,15 п.л	Шишкина А.Н., Белова М.В., Ларин Ю.Н., Асташов А.Н.
195.	Мука из мякоти тыквы в технологии производства маффинов (научная статья)	электронная	«Научно-практический электронный журнал Аллея Науки». - №6(22). – Том 3.- 2018 Alley-science.ru. – С.445-451.	0,44 0,13 п.л	Ефремов Б.А., Киселев А.А.
196.	Технологический потенциал сортов яровой мягкой пшеницы селекции ФГБНУ «Ершовская	печатная	Аграрный научный журнал. – 2018. - №7. – С.13-18. **по перечню рецензируемых**	0,33 0,11 п.л	Липатова А.А., Сергеев В.В.

	ОСОЗ НИИСХ Юго-Востока» (научная статья)		**научных изданий №67 на 11.10.2017 г.**		
197.	Анализ зависимости показателей качества хлеба от способов использования микроэлементов в технологии озимой пшеницы (научная статья)	печатная	Нива Поволжья. – 2018. - №3 (48). – С. 44-49. **по перечню рецензируемых научных изданий №1477 на 26.01.2018 г.**	0,62 0,16 п.л	Мударисов Ф.А.. Костин В.И.., Исаев Ю.М.
198.	Применение пайзовой муки в технологии хлебобулочных изделий с пролонгированным сроком (научная статья)	электронная	«Научно-практический электронный журнал Аллея Науки». - №8 (24). – Том 3.-2018 Alley-science.ru.	0,50 0,25 п.л	Яценко С.В.
199.	Технологические решения при производстве цукатов из тыквы (научная статья)	печатная	Технологии и продукты здорового питания: Материалы X Международной научно-практической конф., посвященной 20-летию кафедры «Технологии продуктов питания» 100 –летию факультета ветеринарной медицины пищевых и биотехнологий. / Под ред. И.В. Симаковой. – Саратов, 2018. – С.186-189.	0,25 0,06 п.л	Киселев А.А., Белова М.В., Шишкина А.Н.
200.	Эконометрический анализ динамики производства хлеба и хлебобулочных изделий в Саратовской области (научная статья)	печатная	Вестник Мичуринского ГАУ. – 2018. - №3. – С. 186-196. **по перечню рецензируемых научных изданий №338 на 23.03.2018 г.**	1,38 0,46 п.л	Кириллова Т.В., Каневская И.Ю.
201.	Технологические решения при производстве песочного печенья с обогащающими добавками (научная статья)	печатная	Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета им. П.А. Костычева. – 2018. - №3. - С. 113-118. **по перечню рецензируемых научных изданий №503 на 26.01.2018 г.**	0,75 0,15 п.л	Белова М.В., Филонова Н.Н.. Дмитриев А.А., Панюшкин Ю.Н.
202.	Перспективы применения муки из зерна чумизы в технологии хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Вклад молодых ученых в аграрную науку: Материалы Международной научно-практической конф. Кинель: РИО СГСХА, 2018. - С. 419-421.	0,38 0,09 п.л	Туралиева А.Б., Смирнова О.М., Санинская О.А.
203.	Оптимизация параметров замеса макаронного теста из композитной муки (научная статья)	печатная	Вестник КрасГАУ. - №5. – 2018. – С. 232-239. **по перечню рецензируемых научных изданий №315 на 01.12.2015 г.**	1,00 0,20 п.л	Шелубкова Н.С., Кириллова Т.В., Буянова И.В., Мучкина Е.Я.
204.	Разработка технологических решений использования нетрадиционного сырья в производстве хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса: сборник статей Международной научно-практической	0,25 0,08 п.л	Филонова Н.Н., Белова М.В.

			конф., Международная школа молодых ученых аграрных вузов и НИИ «Научная волна». – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, 2018. – С. 293-296.		
205.	Влияние марганца и цинка на реологические свойства пшеничного теста (научная статья)	печатная	Теория и практика комплексного применения регуляторов роста, микро- и макроэлементов в растениеводстве: Материалы Международной научно-практической конф., посвященной 55-летию научной деятельности доктора сельскохозяйственных наук, профессора, академика РАЕН, Заслуженного работника высшей школы РФ, Заслуженного деятеля науки и техники Ульяновской области, заведующего кафедрой «Биология, химия, технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» Костина Владимира Ильича, под ред В.А. Исайчева, 2018. – С.88-93.	0,44 0,22 п.л	Мударисов Ф.А
206.	Перспективы применения пайзовой муки в технологии мучных кондитерских изделий (научная статья)	печатная	Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство: Материалы V Международной научно-технической конф., - Воронеж: ВГУИТ, 2018. - С. 127-131.	0,31 0,10 п.л	Яценко С.В., Филонова Н.Н.
207.	Влияние пайзовой муки на биотехнологические свойства хлебопекарного полуфабриката (научная статья)	печатная	XVII Международной научно-практической конф. «Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике»,: сборник материалов, 13-14 ноября 2018 года. – Кемерово: Кемеровский ГСХИ, 2018. - С. 361-364.	0,25 0,08 п.л	Яценко С.В., Филонова Н.Н
208.	Использование вторичного сырья консервной промышленности в технологии сахаристых кондитерских изделий (научная статья)	печатная	Вестник КрасГАУ. - №6. – 2018. – С. 176-181. **(по перечню рецензируемых научных изданий №315 на 01.12.2015 г.**	0,62 0,13 п.л	Киселев А.А., Белова М.В., Галиуллин А.А., Шишкина А.Н.

209.	Сравнительная характеристика природных сорбентов (научная статья)	печатная	Наука и бизнес: пути развития. – 2019. - №2 (92). – С.19-22. **по перечню рецензируемых научных изданий №1338 на 27.01.2016 г г.**	0,5 0,12 п.л	Кондрашова А.В., Кузьмина Р.И., Свешникова Е.С.
210.	Разработка рецептуры хлеба с использованием пайзовой муки для повышения качества хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019 - №1 (367). – С. 30-34. **по перечню рецензируемых научных изданий №1295 на 07.12.2022 г.**	0,31 0,10 п.л	Филонова Н.Н., Яценко С.В.
211.	Использование смеси из нетрадиционных видов муки в производстве хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Сурский вестник. – Изд-во: Пензенский ГАУ, 2019. - №1 (5). – С. 13-17.	0,31 0,06 п.л	Дмитриев А.А., Малец А.И.. Сорокин С.С.. Белова М.В.
212.	Перспективы применения муки из зерна чумизы в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (научная статья)	печатная	Международная научная конференция, посвященная 175-летию К.А. Тимирязева Москва: Издательство: Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева, 2019. – С. 587-590.	0,25 0,08 п.л	Кузнецова Л.И., Туралиева А.Б.
213.	Использование пайзовой муки в технологии хлебобулочных изделий на примере хлеба Паляница Украинская (научная статья)	печатная	Развитие АПК на основе принципов рационального природопользования и применения конвергентных технологий: материалы Международной научно-практической конф., проведенной в рамках Международного научно-практического форума, посвященного 75-летию образования Волгоградского государственного аграрного университета.– Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2019. – Том 2.- С.17-23.	0,44 0,14 п.л	Филонова Н.Н., Яценко С.В.
214.	Use of secondary raw material of animal products in the technology of production of bakery products based on wheat amaranth mixture (scientific article)	печатная	Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry. - №20(2). – 2019. – pp.303-311 **Scopus**	1,12 0,22 p.s.	Anastasia N. Shishkina, Maria V. Belova, Alexander N. Astashov, Zoya Iv. Ivanova
215.	Использование полисахаридов ксантана и трагаканта в технологии хлебобулочных изделий	печатная	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019 - №2-3 (368-	0,75 0,15 п.л	Шишканов А.А., Кожушко С.Ю., Ры-

	(научная статья)		369). – С. 41-46. **по перечню рецензируемых научных изданий №1295 на 07.12.2022 г.**		смухамбетова Г.Е., Карпунина Л.В.
216.	Study of the influence of various dietary fibers on the quality of wheat semi-finished products and finished products (scientific article)	печатная	Materials of the International Conference "Scientific research of the SCO countries: synergy and integration" - Reports in English. Part 1 (September 14, 2019. Beijing, PRC)- P.168-179.	0,75 0,25 p.s.	Belova M.V., Suraeva A.V.
217.	Влияние пищевых волокон на интенсивность брожения пшеничного полуфабриката (научная статья)	печатная	Персонализированное питание: состояние и перспективы /Материалы Всероссийской научно-практической конф. с международным участием «*Психолого-педагогические вопросы формирования культуры персонализированного питания» в рамках XIII Всероссийского Форума «Здоровье нации — основа процветания России»*.– М.: МГУТУ им. К.Т. Разумовского – 2020. – С. 149-154.	0,32 0,16 п.л	Митрошкина О.Н.
218.	Перспективы применения муки из зерна пайзы в технологии продуктов питания (научная статья)	печатная	XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2019. - т.8 №3 (47).. – С.146-151. **по перечню рецензируемых научных изданий №173 на 01.02.2022 г.**	0,75 0,15 п.л	Башинская О.С., Филонова Н.Н., Яценко С.В., Трофимов К.А.
219.	Оптимизация содержания в рецептуре Паляницы композитной смеси из пайзовой и льняной муки (научная статья)	печатная	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. - №6 (59). – С. 10-15. **по перечню рецензируемых научных изданий №2779 на 15.02.2022 г.**	0,75 0,15 п.л	Кириллова Т.В., Филонова Н.Н., Яценко С.В., Кащин В.С.
220.	Исследование влияния обогащенных мучных смесей на структурообразование хлебопекарного полуфабриката и изделий (научная статья)	печатная	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса. Сборник статей по итогам международной научно-практической конф. – Саратов: Амирит.– 2019. – С. 113-116.	0,25 0,08 п.л	Белова М.В., Малец А.И.

221.	Влияние конопляной муки на пищевую ценность мучных кондитерских изделий (научная статья)	печатная	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса. Сборник статей по итогам международной научно-практической конф. – Саратов: Амирит.– 2019. – С. 319-323.	0,31 0,07 п.л	Красулина Т.П., Белова М.В., Юдина Е.О., Хорина Е.А., Рыскалиева Л.Е., Сидельников И.С.
222.	Влияние муки из зерна чумизы на пищевую ценность мучных изделий (научная статья)	печатная	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса. Сборник статей по итогам международной научно-практической конф. – Саратов: Амирит.– 2019. – С. 348-352.	0,31 0,06 п.л.	Туралиева А.Б., Нетреба Ю.К., Кузнецова Л.И., Башинская О.С.
223.	Вторичные продукты переработки молока в технологии хлебобулочных изделий на основе регионального сырья (научная статья)	печатная	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса. Сборник статей по итогам международной научно-практической конф. – Саратов: Амирит.– 2019. – С. 509-514.	0,38 0,09 п.л.	Шишкина А.Н., Белова М.В., Асташов А.Н.
224.	Влияние сыворотки из козьего молока на хлебопекарные свойства муки из пшенично-амарантовой смеси (научная статья)	печатная	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса. Сборник статей по итогам международной научно-практической конф. – Саратов: Амирит.– 2019. – С. 517-520.	0,25 0,08 п.л.	Шишкина А.Н., Белова М.В.
225.	Исследование технологических свойств амаранта сорта «Полет» (научная статья)	печатная	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса. Сборник статей по итогам международной научно-практической конф. – Саратов: Амирит.– 2019. – С. 721-725.	0,31 0,10 п.л.	Шишкина А.Н., Белова М.В.
226.	Совершенствование технологии крекера с применением муки из зерна чумизы (научная статья)	печатная	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса. Сборник статей по итогам международной научно-практической конф. – Саратов: Амирит.– 2019. – С. 725-732.	0.50 0,12 п.л.	Кузнецова Л.И., Башинская О.С., Туралиева А.Б.
227.	Влияние функционального ингредиента на качество пшеничных полуфабрикатов и готовых	печатная	Перспективы развития пищевой и химической промышленности в современ-	0,31 0,15 п.л.	Митрошкина О.Н.

	изделий (научная статья)		ных условиях: Материалы всероссийской научно-практической конференции, приуроченной к 45-летию факультета прикладной биотехнологии и инженерии Оренбургского государственного университета. 2019. – Оренбург: Оренбургский государственный университет – С. 131-135.		
228.	Foxtail millet (panicum italicum) as a perspective raw material for the production of healthy products (scientific article)	печатная	ERNÄHRUNG | NUTRITION. - Volume 42. - 03/04 2019. – P.56-63. **Scopus**	1.0 0.2 p.s.	Anikienko T.I., Bashinskaya O.S., Kondrashova A/V/ Kuznetsova L.I.
229.	Влияние ранневесенней подкормки серосодержащими минеральными удобрениями на качество муки из зерна озимой пшеницы (научная статья)	печатная	Нива Поволжья, 2019. - №4 (53). – С. 64-72. **по перечню рецензируемых научных изданий №2033 на 26.01.2023 г.**	1,12 0,28 п.л.	Мударисов Ф.А., Миначева Э.Ш, Галиуллин А.А.
230.	Особенности реологических свойств теста из ржаной муки и смесей на ее основе (научная статья)	печатная	Хранение и переработка сельхозсырья. – 2019. - №4. – С. 118-128. **по перечню рецензируемых научных изданий №3037 на 15.02.2023 г.**	1,38 0,35 п.л.	Кулеватова Т.Б., Андреева Л.В., Тугуш А.Р.
231.	Технологические свойства обогащенных композитных смесей с применением продуктов переработки семян конопли (научная статья)	печатная	Сурский вестник. – 2019. - №4 (8). – С. 58-61.	0,5 0,12 п.л.	Красулина Т.П., Савина Т., Белова М.В.
232.	Разработка рецептуры капкейков с повышенными антиоксидантными свойствами (научная статья)	печатная	Инновационная траектория развития современной науки: становление, развитие, прогнозы: сборник статей Международной научно-практической конф. – Петрозаводск: МЦНП «Новая наука», 2020. – С. 158-161.	0,25 0,08 п.л.	Григорик М.Р., Кириллова Т.В.
233.	Study of rheological properties of cakedough from a mixture of wheat and amaranth flour (scientific article)	печатная	BIO Web Conf. Volume 17, 2020 International Scientific-Practical Conference “Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources” (FIES 2019), C.00145	0,5 0,12 п.л.	Ainash Rustemova Nurudin Kydytaliev Nurgul Batyrbayeva

234.	Influence of early-spring fertilizing with sulphur-containing mineral fertilizers on the quality of winter wheat grain flour(scientific article)	печатная	Volga region farmland. -№4. – 2019. – С.42-48.	0,87 0,22 p.s.	Mudar-isov F.A., Min acheva E.SH, G aliullin A.A
235.	Влияние серосодержащих азотных удобрений на качество белка зерна озимой пшеницы (научная статья)	печатная	Сахарная свекла. – 2020. -№2. – С. 38-42. **по перечню рецензируемых научных изданий №2525 на 12.02.2019 г.**	0,63 0,16 п.л.	Мударисов, Ф.А., Костин В.И., Миначева Э.Ш.
236.	Аминокислотный скор различных образцов пшеничной муки (научная статья)	печатная	Технологии и продукты здорового питания: сборник статей XI Международной научно-практической конф./ Под ред. Симаковой И.В., Неповинных Н.В. – Пенза: РИО ПГАУ, 2020. – С.77-81.	0,31 0,08 п.л.	Мударисов, Ф.А., Костин В.И., Миначева Э.Ш.
237.	Оптимизация рецептуры бисквитного полуфабриката (научная статья)	печатная	Техника и технология пищевых производств. – 2020. -№1 (том 50). – С. 44-51. **по перечню рецензируемых научных изданий №2100 на 25.05.2022 г.**	1,0 0,25 п.л.	Маринина Е.А., Кириллова Т.В., Каневская И.Ю.
238.	Ресурсосберегающая технология бисквитного полуфабриката на основе муки из светлозерной ржи с применением овощного порошка (тезис доклада)	печатная	Сборник тезисов докладов участников пула научно-практических конференций: Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»; ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»; ГОУ ВПО Луганской Народной Республики «Луганский национальный университет имени Тараса Шевченко». Керчь: Издательство: ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет» (Керчь), 2020. – С. 50-52	0,20 0,07 п.л.	Маринина Е.А., Зубкова Т.В.
239.	Технология изготовления заварных пряников на основе муки из зерна светлозерной ржи с применением продуктов переработки овощей (тезис доклада)	печатная	Сборник тезисов докладов участников пула научно-практических конференций: Государственная организация высшего профессионального образования «Донецкий национальный уни-	0,25 0,08 п.л.	Тугуш А.Р., Дудник Е.А., Ермолаева Т.Я.

			верситет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»; ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»; ГОУ ВПО Луганской Народной Республики «Луганский национальный университет имени Тараса Шевченко». Керчь: Издательство: ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет» (Керчь), 2020. – С. 64-67.		
240.	The effectiveness of using humic acids for feeding sturgeons in the conditions of a ras (Recirculation aquaculture system) (scientific article)	печатная	Ecology, Environment and Conservation (0971765X-India-**Scopus**), 26.(2), 677476/ P.910-913.	0,5 0,06 p.s.	A.A. Vasiliev, P.S. Tarasov, O.Y. Turenko, I. O. Matsyupa, Bukhovets V.A., V.V. Zaitsev, V.A. Kokorev
241.	Оптимизация содержания пищевых волокон в рецептуре хлебобулочного изделия методом регрессионного анализа (научная статья)	печатная	XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2020. - №1 (49). – Т.9. - С.135-140. **по перечню рецензируемых научных изданий №75 на 28.12.2018 г.**	0,75 0,25 п.л.	Кириллова Т.В.. Каневская И.Ю.
242.	Исследование влияния пищевых волокон на реологический профиль мякиша хлебобулочных изделий на основе анализатора текстуры «Структурометр СТ-3» (научная статья)	печатная	Продукты питания: производство, безопасность, качество : Материалы Международной научно-практической конф.– Уфа : Башкирский ГАУ, 2019. - С.158-162.	0,31 0,10 п.л.	Митрошкина О.Н., Белова М.В.
243.	Способы получения порошка из мякоти баклажана (научная статья)	печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей Международной научно-практической конф. - Пенза: РИО ПГСХА, 2020. – С.3-6.	0,25 0,08 п.л.	Абдушева А.Е., Белова М.В.
244.	Влияние муки из виноградных косточек на качество капкейков (научная статья)	печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей Международной научно-	0,25 0,12 п.л.	Григорик М.Р.

			практической конф. - Пенза: РИО ПГСХА, 2020. - С.20-23.		
245.	Мука из виноградных косточек и тыквенное масло в рецептуре булочки к завтраку (научная статья)	печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей Международной научно-практической конф. - Пенза: РИО ПГСХА, 2020. - С.28-31.	0,25 0,12 п.л.	Иманова А.И.
246.	Оценка свойств мучных композитных смесей с использованием системы миксолаб (научная статья)	печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей Международной научно-практической конф. - Пенза: РИО ПГСХА, 2020. - С.51-55.	0,31 0,15 п.л.	Лисина А.А.
247.	Разработка мясных полуфабрикатов функционального назначения с использованием растительного сырья с повышенным фитохимическим потенциалом (научная статья)	печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей Международной научно-практической конф. - Пенза: РИО ПГСХА, 2020. - С.85-88.	0,25 0,05 п.л.	Савина Т.С., Карпов К.В., Сидельников И.С., Белова М.В.
248.	Влияние муки из зерна чумизы на качество крекера (научная статья)	печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей Международной научно-практической конф. - Пенза: РИО ПГСХА, 2020. - С.97-101.	0,31 0,10 п.л.	Туралиева А.Б., Белова М.В.
249.	Аминокислотный скор озимой пшеницы в зависимости от применения серосодержащих азотных удобрений (научная статья)	печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей Международной научно-практической конф. - Пенза: РИО ПГСХА, 2020.- С.223-226.	0,25 0,08 п.л.	Миначева Э.Ш., Мударисов Ф.А.
250.	Разработка рецептуры и технологии хлебобулочных изделий с применением муки из виноград-	печатная	Оптимизация сельскохозяйственного землепользования и усиление экспортного по-	0,50 0,25 п.л.	Иманова А.И.

	ных косточек и тыквенного масла (научная статья)		тенциала АПК РФ на основе конвергентных технологий: материалы Международной научно-практической конференции, проведенной в рамках Международного научно-практического форума, посвященного 75-летию Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг.– Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2020. – Том 2.-- С.30-37.		
251.	Технологические решения при производстве порошка из мякоти баклажана (научная статья)	печатная	Оптимизация сельскохозяйственного землепользования и усиление экспортного потенциала АПК РФ на основе конвергентных технологий**:** материалы Международной научно-практической конф., проведенной в рамках Международного научно-практического форума, посвященного 75-летию Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг.– Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2020. – Том 2- - С.25-30.	0,4 0,2 п.л.	Абдушева А.Е.
252.	Влияние безглютенового сырья на реологические свойства полуфабриката (научная статья)	печатная	ЗА НАМИ БУДУЩЕЕ:: взгляд молодых ученых на инновационное развитие общества: Сборник научных статей Всероссийской молодежной научной конф., в 4-х томах, Том 3. - Курск: Юго-Зап. гос. ун-т. 2020, - 33-36.	0,25 0,12 п.л.	Фахртдинова Л.Т.
253.	Применение регионального сырья в производстве мучных кондитерских изделий (научная статья)	печатная	Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства: Материалы международной научно-практической конф. – Алматы: Изд-во Алматинского ТУ, 2020. - С. 114-116.	0,19 0,05 п.л.	Карпов К.В., Полякова А.О., Спиридонова Я.М., Белова М.В.
254.	Выход муки и газообразующая способность теста в зависимости от подкормки озимой пшеницы серосодержащими азотными удобрениями (научная статья)	печатная	Сурский вестник, 2020.- № 2 (10).- С. 61-65.	0,62 0,15 п.л.	Мударисов Ф.А.,Костин В.И., Минаева Э.Ш.

255.	Технологический потенциал зерна светлозерной ржи Саратовской селекции (**монография**)	печатная	Саратов: ООО «ЦеСАин», 2020. – 119с.	7,43 0,83 п.л.	Кириллова Т.В., Ермолаева Т.Я.,Нуждина Н.Н. Кулеватова Т.Б., Андреева Л.В., Делекешев А.Н., Тугуш А.Р., Маринина Е.А.
256.	Prospects for using pike flour in technology bakery and flour confectionary products (scientific article)	печатная	Научный диалог в языковом пространстве: сборник статей II Всероссийской (Национальной) научно-практической конф. 2020. - Издательство: ООО "Центр социальных агроинноваций СГАУ" (Саратов), 2020- С.161-164.	0,25 0,08 п.л.	Filonova N.N.,Yakenko S.V., Sadygova M.K.
257.	Оптимизация параметров и режимов помола зерна пайзы методом аддитивной свертки (научная статья)	печатная	Вестник КрасГАУ, 2020. - №7. – С. 181 – 188. **по перечню рецензируемых научных изданий №351 на 28.12.2018 г.**	1,0 0,25 п.л.	Филонова Н.Н., Кириллова Т.В., Каневская И.Ю.
258.	Mathematical model of resource-saving production technology of baked goods with amaranth flour (scientific article)	печатная	Journal of Engineering Studies and Research – Volume 26 (2020) No. 3. – P.195-203. **Scopus**	1,12 0,28 п.л.	Anastasia Shishkin, Maria Belova, Tatyana Kirillova
259.	Влияние рецептурных компонентов на микробиологические показатели качества заварных пряников (научная статья)	печатная	Сурский вестник, 2020. - №3 (11). – С.59-64.	0,75 0,25 п.л.	Хапцев З.Ю., Сафиуллина А.Р.
260.	Совершенствование технологии сахарного печенья с применением арахисовой муки и пониженным содержанием углеводов (научная статья)	печатная	АПК России: образование, наука, производство: сборник статей Всероссийской (национальной) научно-практической конф. – Пенза: РИО ПГАУ, 2020. – С. 46-51.	0,38 0,19 п.л.	Григорьева Е.С.
261.	Разработка рецептуры песочного полуфабриката функционального назначения с использованием муки крупяных культур (научная статья)	печатная	АПК России: образование, наука, производство: сборник статей Всероссийской (национальной) научно-практической конф. – Пенза: РИО ПГАУ, 2020. – С. 190-194.	0,31 0,06 п.л.	С.С. Сорокин, К.В. Карпов, Я.М. Спиридонова, М.В. Белова
262.	Protein quality of winter wheat depending on the dressing with sulfur-containing nitrogen fertiliz-	печатная	E3S Web of Conferences 193, 01061 (2020) ICMTMTE 2020 https://doi.org/10.1051/e3sconf	0,5 0,08 p.s.	F.A. Mudarisov , V.I. Kostin , Yu.M. Isaev ,

	ers applied in early spring (scientific article)		/202019301061- P.1-8		A.I. Semashkina , N.M. Semashkin
263.	Очистка сточных вод с применением природного минерала – опоки (научная статья)	печатная	Наука и бизнес: пути развития, 2020. - № 7(109). – С. 36-41. **по перечню рецензируемых научных изданий №1426 на 28.12.2018 г.**	0,75 0,18 п.л.	Кондрашова А.В.,Кузьмина Р.И.. Буховец В.А.
264.	Влияние минеральных удобрений на хлебопекарные свойства пшеничной муки (научная статья)	печатная	Научные труды II Международной научно-практической конференции «СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ: ТЕХНОЛОГИИ, ИННОВАЦИИ, РЫНКИ, КАДРЫ» Посвященной: 70-летию Института механизации и технического сервиса; 90-летию Казанской зоотехнической школы. 28-30 мая 2020 г., - С. 347-352	0,37 0,12 п.л.	Миначева Э.Ш., Мударисов Ф.А.
265.	Modeling of recipes of special purpose bakery products (scientific article)		BIO Web Conf. **Volume** 27, 2020 International Scientific-Practical Conference “Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources” (FIES 2020) DOI https://doi.org/10.1051/bioconf/20202700017	0,75 0,15 p.s.	Ainash Rustemova, Nurudin Kydyraliev, Tatyana Kirillova, and Nurgul Batyrbayeva
266.	Content optimization of foxtail millet grain flour and pumpkin oil in cracker formula by targeted programming **[**Оптимизация содержания муки из зерна чумизы и тыквенного масла в рецептуре крекера методом целевого программирования] (scientific article)	печатная	IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Сер. "International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials - Technology of Processing, Storage and Recycling of Plant Crops" 2021. - С. 022074.	0,75 0,12 p.s.	A B Turalieva, T V Kirillova, M V Belova, T I Anikienko and A V Kondrashova
267.	Choux gingerbread production technology based on light rye flour [Технология производства заварных пряников на основе муки из зерна светлозерной ржи] (scientific article)	печатная	IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Сер. "International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials - Technology of Processing, Storage and Recycling of Plant Crops" 2021. - С. 022071.	0,75 0,12 p.s.	A R Tugush, T I Anikienko, M V Belova, A V Kondrashova and Z I Ivanova
268.	Рецептурно-технологические решения при производстве зерновых батончиков нового поко-	электронная	Сурский вестник, 2020. - №4 (12). – С. 70-77	1,0 0,33 п.л.	Рустемова А.Ж., Кыдыралиев Н.А.

	ления (научная статья)				
269.	Аминокислотный скор различных образцов пшеничной муки (научная статья)	печатная	Технология и продукты здорового питания: сборник статей XI Международной научно-практической конференции, 2020. – Пенза: ПГАУ. – С.77-81	0,31 0,75 п.л.	Мударисов Ф.А., Костин В.И.. Миначева Э.Ш.
270.	Влияние чумизной муки на формирование аромата изделий (научная статья)	печатная	Хлебопродукты, 2021. - №3. – С. 58-62. **по перечню рецензируемых научных изданий №2407 на 28.12.2018 г.**	0,63 0,13 п.л.	Кузнецова Л.И., Кучменко Т.А., Умарханов Р.У., Кондрашова А.В.
271.	Разработка рецептуры заварного полуфабриката специализированного назначения на основе безглютенового сырья (научная статья)	печатная	Хлебопродукты, 2021. - №3. – С. 26-31. **по перечню рецензируемых научных изданий №2407 на 28.12.2018 г.**	0,75 0,19 п.л.	Фахртдинова Л.Т., Кириллова Т.В., Сайдуллаева Ю.Т.
272.	Влияние чумизной и амарантовой муки на содержание антиоксидантов в мучных изделиях (научная статья)	печатная	Рынок Фуднет: актуальные проблемы, перспективы и решения: материалы Международной научно-практической конф. посвящённой 90-летнему юбилею кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии. 2021. - Издательство: Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина (Омск). – С. 152-155.	0,25 0,12 п.л.	Кузнецова Л.И.
273.	Влияние рецептурных компонентов на качество заварных пряников функционального назначения (научная статья)	печатная	Рынок Фуднет: актуальные проблемы, перспективы и решения: материалы Международной научно-практической конф. посвящённой 90-летнему юбилею кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии. 2021. - Издательство: Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина (Омск). – С. 156-161.	0,38 0,19 п.л.	Сафиуллина А.Р.
274.	Development criteria for gluten-free foods (scientific article)	печатная	IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Mechanization, engineering, technology, innovation and	0,75 0,12 p.s.	Yu V Ushakova, G E Rysmukhambetova, I V

			digital technologies in agriculture Сер. 3. 2021.- С. 032067.		Ziruk, M V Belova
275.	Способы производства баурсаков (научная статья)	печатная	Лучшая исследовательская статья 2021.: Сборник статей Международного научно-исследовательского конкурса. г. Петрозаводск, 2021. - С. 102-106.	0,31 0,15 п.л.	Абдушева А.Е.
276.	Идентификационные ключи в системе прослеживаемости товаров (научная статья)	печатная	АГРОБИОТЕХНОЛОГИЯ-2021. Сборник статей международной научной конф. Москва, 2021. - С. 1247-1251	0,31 0,15 п.л.	Аникиенко Т.И.
277.	Идентификация товара и несоответствия заявленным требованиям в декларации о соответствии (научная статья)	печатная	АГРОБИОТЕХНОЛОГИЯ-2021. Сборник статей международной научной конф. Москва, 2021. - С. 1252-1256.	0,31 0,15 п.л.	Аникиенко Т.И.
278.	Влияние фруктово-овощных порошков на качество бисквитного полуфабриката из муки светлозерной ржи (научная статья)	печатная	Актуальные вопросы современной науки и технологий: сборник статей Международной научно-практической конф. - Петрозаводск, 2021. - С. 250-256.	0,44 0,11 п.л.	Мошенцев К.А.. Маутова Д.Д. Маринина Е.А.
279.	Рыжиковое масло - перспективное сырье в технологии продуктов для здорового питания (научная статья)	печатная	Фундаментальная и прикладная наука: состояние и тенденции развития. Сборник статей XII Международной научно-практической конф. - Петрозаводск, 2021.- С. 262-268.	0,44 0,22 п.л.	Жиганова Е.С.
280.	Аминокислотный скор образцов пшеничной муки из зерна, выращенном в условиях недостатка микроэлементов (научная статья)	печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. Сборник статей II Международной научно-практической конф. в рамках международного научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли. Под общей редакцией О.М. Поповой, Н.В. Неповинных, В.А. Буховец. Саратов, 2021. С. 32-37.	0,38 0,13 п.л.	Мударисов Ф.А., Сергатенко М.А.
281.	Микробиологические показатели качества заварных пряников на основе муки из зерна светлозерной ржи и продуктов переработки овощей (научная статья)	печатная	ЗЫКИНСКИЕ ЧТЕНИЯ. Материалы Национальной научно-практической конф., посвященной памяти доктора ме-	0,44 0,15 п.л.	Абушаева А.Р., Хапцев З.Ю.

			дицинских наук, профессора Леонида Федоровича Зыкина. Саратов, 2021. - С. 3-9.		
282.	Ннетрадиционные виды растительных масел в технологии хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. Сборник статей II Международной научно-практической конф. в рамках международного научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли. Под общей редакцией О.М. Поповой, Н.В. Неповинных, В.А. Буховец. Саратов, 2021. - С. 393-398.	0,38 0,09 п.л.	Панкратова М.Н., Денисенко А.В., Маринина Е.А.
283.	Анализ ассортимента и предпочтений потребителей на рынке макаронных изделий Саратова и Волгограда (научная статья)	печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. Сборник статей II Международной научно-практической конф. в рамках международного научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли. Под общей редакцией О.М. Поповой, Н.В. Неповинных, В.А. Буховец. Саратов, 2021. - С. 451-458.	0,50 0,25 п.л.	Филина Д.К.
284.	Оптимизация рецептурных компонентов заварного полуфабриката методом регрессионного анализа (научная статья)	печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. Сборник статей II Международной научно-практической конференции в рамках международного научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли. Под общей редакцией О.М. Поповой, Н.В. Неповинных, В.А. Буховец. Саратов, 2021. С. 530-535.	0,38 0,13 п.л.	Кириллова Т.В., Короткова Т.А.
285.	Технология изготовления заварных пряников функционального назначения (научная статья)	печатная	Пищевые технологии и биотехнологии. Материалы XVII Всероссийской конф. молодых ученых, аспирантов и студентов с международ-	0,63 0,32 п.л.	Сафиуллина А.Р.

			ным участием, посвященная Году науки и технологий в Российской Федерации. Под редакцией А.С. Сироткина. Казань, 2021. С. 604-613		
286.	Мука из зерна светлозерной ржи и джем из моркови в рецептуре заварных пряников (научная статья)	печатная	ПИЩЕВЫЕ ИННОВАЦИИ И БИОТЕХНОЛОГИИ. сборник тезисов IX Международная научная конф. студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии» в рамках III международного симпозиума «Инновации в пищевой биотехнологии». Кемерово, 2021.- С. 3-6.	0,25 0,13 п.л.	Абушаева А.Р.
287.	Технологический потенциал зерна яровой твердой пшеницы саратовской селекции (научная статья)	печатная	Техника и технология пищевых производств. 2021. - Т. 51. - № 4.- С. 759-767. **Scopus по перечню рецензируемых научных изданий №2185 на 12.02.2019 г.**	1,12 0,19 п.л.	Гапонов С.Н., Шутарева Г.И., Цетва Н.М., Кириллова Т.В., Филина Д.К.
288.	Ультразвуковая гомогенизация кисломолочных напитков с добавлением пасты из семян льна (научная статья)	печатная	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2021. - № 1 (66). - С. 29-35. **по перечню рецензируемых научных изданий №2199 на 28.12.2018 г.**	0,88 0,13 п.л.	Бейгул А.Е., Калужина О.Ю., Леонова С.А., Черненков Е.Н., Бодров А.Ю., Илларионова О.В.
289.	Влияние нетрадиционных видов муки на качество кексов в результате длительного хранения (научная статья)	печатная	Инновационные идеи молодых исследователей для агропромышленного комплекса. Сборник материалов Международной научно-практической конф. молодых ученых. Пенза, 2021. С. 267-269.	0,19 0,95 п.л.	Нетреба Ю.К.
290.	Рецептурно-технологические решения при производстве булочки к завтраку с применением продуктов переработки винограда (научная статья)	печатная	Развитие научного наследия великого учёного на современном этапе. Сборник международной научно-практической конф.,посвященной 95-летию члена-корреспондента РАСХН, Заслуженного деятеля науки РСФСР и РД,	0,38 0,19 п.л.	Иманова А.И.

			профессора М.М. Джамбулатова. Махачкала, 2021. С. 523-528.		
291.	Разработка рецептуры макаронных изделий из композитной смеси (научная статья)	печатная	Развитие научного наследия великого учёного на современном этапе. Сборник международной научно-практической конф., посвященной 95-летию члена-корреспондента РАСХН, Заслуженного деятеля науки РСФСР и РД, профессора М.М. Джамбулатова. Махачкала, 2021. С. 597-602.	0,38 0,19 п.л.	Филина Д.К.
292.	Технические решения интенсификации замеса теста и повышения качества хлеба (научная статья)	печатная	Хлебопродукты. 2021.- № 10. - С. 44-47. **по перечню рецензируемых научных изданий №2407 на 28.12.2018 г.**	0,5 0.12 п.л.	Демьянюк А.В., Рустемова А.Ж., Яницина Ю.Ю.
293.	Совершенствование рецептуры баурсаков с применением порошка из плодов баклажан (научная статья)	печатная	Хлебопродукты. 2021. - № 11. - С. 40-45. **по перечню рецензируемых научных изданий №2407 на 28.12.2018 г.**	0,75 0,25 п.л.	Абдушева А.Е., Кондрашова А.В.
294.	Применение продуктов переработки винограда в рецептуре булочки к завтраку (научная статья)	печатная	Хлебопродукты. 2021.- № 5. -С. 56-59. **по перечню рецензируемых научных изданий №2407 на 28.12.2018 г.**	0.5 0,16 п.л.	Иманова А.И., Андреева Л.В.
295.	Жирнокислотный состав масла рыжика, выращенного в саратовской области (научная статья)	печатная	XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. 2021. - Т. 10. - № 3 (55).- С. 138-141 **по перечню рецензируемых научных изданий №92 на 28.12.2018 г.**	0,5 0,16 п.л.	Жиганова Е.С., Жиганов Д.А.
296.	Качество зерна пшеницы, возделываемой в Ульяновской области (научная статья)	печатная	Аграрный научный журнал. 2021. № 6. С. 17-20. **по перечню рецензируемых научных изданий №108 на 28.12.2018 г.**	0,5 0,25 п.л.	Мударисов Ф.А.
297.	Совершенствование технологии замеса полуфабриката для хлебобулочных изделий (научная статья)	электронная	Сурский вестник. 2021. - № 2 (14). - С. 62-68.	0,88 0,29 п.л.	Демьянюк А.В., Демьянюк И.В..
298.	Исследование влияния сафлорового масла и какаовеллы на качество батона "Зебра" (научная статья)	электронная	Сурский вестник. 2021. - № 4 (16). - С. 62-67.	0,75 0,25 п.л.	Маринина Е.А., Животко Я.Г.

299.	Сравнительная оценка качества пшеничной муки для производства саратовского калача (научная статья)	электронная	Сурский вестник. 2021. - № 4 (16). - С. 74-79.	0,75 0,19 п.л.	Шамшитова Д.С., Трекина Н.П., Матвеева В.А
300.	Разработка рецептуры и технологии батона "Зебра" для лечебно-профилактического питания (научная статья)	печатная	Основы и перспективы органических биотехнологий. 2021. - № 2. - С. 35-38.	0,5 0,12 п.л.	Маринина Е.А., Животко Я.Г., Сураева А.В.
301.	Влияние рецептурных компонентов на качество мучных изделий в процессе хранения (научная статья)	печатная	Инновационные технологии в агропромышленном комплексе в современных экономических условиях. материалы Международной научно-практической конф., Волгоград,: Изд-во Вогоградского ГАУ, 2021. – С.12-18.	0,44 0,15 п.л.	Кузнецова Л.И.. Хапцев З.Ю.
302.	Разработка рецептуры макаронных изделий из композитной смеси на основе муки из зерна мягкой, твердой пшеницы и порошка из тыквы мускатной (научная статья)	печатная	Инновационные идеи молодых исследователей для агропромышленного комплекса. Сборник материалов Международной научно-практической конф. молодых ученых. Пенза, 2021. С. 264-267.	0,25 0,12 п.л.	Филина Д.К.
303.	Влияние муки из зерна светлозёрной ржи и продуктов переработки овощей на формирование аромата изделий (научная статья)	печатная	Хлебопродукты, 2022. - №1. – С. 36-43. **по перечню рецензируемых научных изданий №2493 на 28.12.2018 г.**	1,12 0,28 п.л.	Абушаева А.Р., Гафурова И.Р., Аникиенко Т.И.
304.	Development of a biscuit semi-finished diabetic purpose recipe [Разработка рецептуры бисквитного полуфабриката диабетического назначения] (article)	печатная	IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Volga Region Farmland 2021 (VRF 2021). 2022.- P. 012036. **Scopus**	1,0 0,20 п.л.	Marinina E.A., Volkova E.M., Levchuk O.A., Sadigova M.K., Galiullin A.A.
305.	Сравнительная оценка качества Саратовского калача (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей III международной научно-практической конф. / под общей ред. Анисимова А.В. – ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов: ООО «Центр социальных агроин-	0,31 0,10 п.л.	Шамшитова Д.С., Трекина Н.П..

			новаций СГАУ», 2022. – С.602-606.		
306.	Технологическое решение приготовления безглютенового пирога киш (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей III международной научно-практической конф. / под общей ред. Анисимова А.В. – ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов: ООО «Центр социальных агроинноваций СГАУ», 2022. – 565-571 с	0,44 0,14 п.л.	Абушаева А.Р., Солодовникова Г.А.
307.	Влияние пшеничной муки различных торговых марок на качество Саратовского калача (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей III международной научно-практической конф. / под общей ред. Анисимова А.В. – ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов: ООО «Центр социальных агроинноваций СГАУ», 2022. – С.504-508.	0,31 0,10 п.л.	Ларионов Б.С., Маринина Е.А.
308.	Разработка рецептуры бисквитного полуфабриката на основе муки из светлозерной ржи с добавлением овощного порошка (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей III международной научно-практической конф. / под общей ред. Анисимова А.В. – ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов: ООО «Центр социальных агроинноваций СГАУ», 2022. – С. 434-440.	0,44 0,11 п.л.	Волкова Е.М., Анненкова И.В, Маринина Е.А.
309.	Стандарты ESG –трансформации в продовольственных системах (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей III международной научно-	0,50 0,25 п.л.	Аникиенко Т.И.

			практической конф. / под общей ред. Анисимова А.В. – ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов: ООО «Центр социальных агроинноваций СГАУ», 2022. – С.388-395.		
310.	Совершенствование рецептур и технологических режимов производства мармелада и рахат-лукум из тыквы (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей III международной научно-практической конф. / под общей ред. Анисимова А.В. – ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов: ООО «Центр социальных агроинноваций СГАУ», 2022. – С.353-365.	0,81 0,27 п.л.	Сейдгазова М.Р., Абушаева А.Р.
311.	Разработка рецептуры тарталеток с использованием овощного порошка (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей III международной научно-практической конф. / под общей ред. Анисимова А.В. – ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов: ООО «Центр социальных агроинноваций СГАУ», 2022. – С.322-328.	0,44 0,11 п.л.	Стырев Г.В, Абушаева А.Р., Маринина Е.А.
312.	Ресурсный потенциал растительного сырья Саратовской селекции для пищевой промышленности (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей III международной научно-практической конф. / под общей ред. Анисимова А.В. – ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов: ООО «Центр социальных агроинноваций СГАУ», 2022. – С.304-310.	0,44 0,22 п.л.	Крупнова О.В.

313.	Новые сорта яровой твердой пшеницы: достоинства и перспективы использования в макаронном производстве (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей III международной научно-практической конф. / под общей ред. Анисимова А.В. – ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов: ООО «Центр социальных агроинноваций СГАУ», 2022. – С.191-198.	0,50 0,17 п.л.	Жиганова Е.С., Цетва Н.М.
314.	Новые подходы в технологии термостабильных начинок (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей III международной научно-практической конф. / под общей ред. Анисимова А.В. – ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов: ООО «Центр социальных агроинноваций СГАУ», 2022. – С.169-176.	0,50 0,13 п.л.	Гафурова И.Р., Абушаева А.Р, Кириллова Т.В.
315.	Разработка рецептуры макаронных изделий из композитной смеси с применением амарантовой муки и овощного порошка (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей III международной научно-практической конф. / под общей ред. Анисимова А.В. – ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов: ООО «Центр социальных агроинноваций СГАУ», 2022. –С. 334-338.	0,31 0,16 п.л.	Филина Д.К.
316.	Технологический потенциал зерна чумизы: расширение ресурсного потенциала и ассортимента продуктов повышенной пищевой ценности (**монография)**	печатная	Саратов: ООО «Амирит», 2022. – 206 с. ISBN 978-5-00140-974-8	12,9 2,15 п.л.	Шьюрова Н.А., Башинская О.С.. Кузнецова Л.И., Асташов А.Н., Родина Т.В.

317.	Влияние пайзовой муки на содержание антиоксидантов в хлебобулочных изделиях (научная статья)	печатная	Вестник КрасГАУ, 2022. - №3. – С.210-218. **по перечню рецензируемых научных изданий №402 на 28.12.2018 г.** DOI: 10.36718/1819-4036-2022-3-210-218	1,12 0,28 п.л.	Филонова Н.Н., Иванова З.И., Мавзовин В.С.
318.	Влияние рецептурных компонентов на качество термостабильных начинок (научная статья)	печатная	АПК России: образование, наука, производство. Сборник статей III Всероссийской (национальной) научно-практической конф. Под научной редакцией М.К. Садыговой, М.В. Беловой, А.А. Галиуллина. - Пенза, 2022. - С. 46-50.	0,31 0,10 п.л.	Гафурова И.Р., Абушаева А.Р.
319.	Влияние добавок, вводимых в рецептуру овсяного печенья, на рост пробиотиков (научная статья)	печатная	Наука и бизнес: пути развития, 2022. - №3 (129). - С. 82-86. **по перечню рецензируемых научных изданий №1543 на 28.12.2018 г**	0,63 0,21 п.л.	Сураева А.В., Кондрашова А.В.
320.	The influence of the japanese millet flour and the method of dough preparation on the formation of the aroma of bakery products [Влияние пайзовой муки и способа приготовления теста на формирование аромата хлебобулочных изделий] (scientific article)	печатная	Новые технологии, New Technologies (Majkop), 2022. -18 (2). – С. 87-98. https://doi.org/10.47370/2072-0920-2022-18-2-87-98 **по перечню рецензируемых научных изданий №1694 на 28.12.2018 г.**	1,5 0,38 п.л.	Nadezhda N. Filonova, Ekaterina A. Marinina*, Madina K. Sadygova, Angela V. Kondrashova
321.	Влияние технологических добавок на термостабильные свойства фруктово-овощных начинок (научная статья)	печатная	АПК России, 2022. -№2. – Т.29. –С. 235-246. **по перечню рецензируемых научных изданий №176 на 12.02.2019 г.**	1,5 0,5 п.л.	Гафурова И.Р., Абушаева А.Р.
322.	Природные источники биологически активных веществ в рецептуре булочки к завтраку «Итиль» (научная статья)	электронная	Сурский вестник, 2022. - №.2 (18). – С. 45-51.	0,88 0,29 п.л.	Иманова А.И., Башинская О.С.
323.	Исследование смесительной способности различных видов пшеничной муки на основе реологического профиля полуфабрикатов (научная статья)	электронная	Сурский вестник, 2022. - №.2 (18). – С. 70-75.	0,75 0,15 п.л.	Трекина Н.П.. Шамшитова Д.С., Андреева Л.В.. Шутарева Г.И.
324.	International standards for leguminous crops and methods of microbiological validation of laboratory researches [Международные стандарты на зернобобовые культуры и методы микробиологической валида-	печатная	IOP Conference Series: Earth and Environmental Sciencethis link is disabled, 2022, 1045(1), 012036	0,75 0,18 p.s.	Anikienko, T.I., Sadygova, M.K., Gasparyan, Sh.V., Gasparyan, I.N.

	ции лабораторных исследований] (scientific article)				
325.	Effect of fruit and vegetable powders on the rheological profile of a semi-finished product from light-grain rye flour [Влияние фруктово-овощных порошков на реологический профиль полуфабриката из ржаной муки светлого зерна] (scientific article)	печатная	IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 1052 (2022). - 012019. - IOP Publishing doi:10.1088/1755-1315/1052/1/012019	0,63 0,13 p.s.	M K Sadygova1 , E A Marinina1 , L V Andreeva2 , I A Osyka2 and A V Kondrashova1
326.	Разработка рецептуры бисквитного полуфабриката на основе муки из светлозерной ржи с пониженным содержанием углеводов (научная статья)	электронная	Сурский вестник, 2022. - №.3 (19). – С. 50-55.	0,75 0,19 п.л.	Ермолаева Т.Я., Левчук О.А., Крупнова О.В.
327.	Технология изготовление халвы с повышенной пищевой ценностью на основе нутовой муки и виноградного сиропа (научная статья)	печатная	Современное производство сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: состояние, проблемы и перспективы развития: сборник научных трудов национальной научно-практической конф. с международным участием. - Кинель: Издательство: Самарский государственный аграрный университет ,2022. - С. 155-161.	0,44 0,15 п.л.	Уварова Е.В., Абушаева А.Р
328.	Разработка рецептуры бисквитного полуфабриката на основе муки из светлозерной ржи с пониженным содержанием углеводов (научная статья)	печатная	Современное производство сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: состояние, проблемы и перспективы развития: сборник научных трудов национальной научно-практической конф. с международным участием. - Кинель: Издательство: Самарский государственный аграрный университет ,2022. - С. 48-52.	0,31 0,10 п.л.	Волкова Е.М., Волкова И.В
329.	Фруктово-овощные начинки с термостабильными свойствами в технологии мучных кондитерских изделий (научная статья)	печатная	Современное производство сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: состояние, проблемы и перспективы развития: сборник научных трудов национальной научно-практической конф. с международным	0,50 0,17 п.л.	Гафурова И.Р., Абушаева А.Р.

			участием. - Кинель: Издательство: Самарский государственный аграрный университет ,2022. - С. 53-60.		
330.	Ресурсный потенциал растительного сырья для производства безглютеновых продуктов питания (научная статья)	печатная	Ғылым және білім. [Наука и образование. Science and education]. - 2022. № 3-3 (68). – С. 79-89.	1,38 0,34 п.л.	Абуова А.Б., Муслимов Н.Ж., Кабылда А.И.
331.	Сравнительный анализ содержания каротиноидов в зерне твердой пшеницы Саратовской селекции (научная статья)	печатная	Состояние и пути развития производства и переработки продукции животноводства, охотничьего и рыбного хозяйства: Материалы международной научно-практической конф., посвященной 90-летию технологического факультета Бурятской государственной сельскохозяйственной академии имени В.Р. Филиппова. Улан-Удэ, 2022 Издательство: Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова (Улан-Удэ). – С.22-28.	0,44 0,14 п.л.	Жиганова Е.С., Соловова Н.С.
332.	Хлебобулочные изделия функционального назначения на основе сквозных аграрно-пищевых технологий (научная статья)	печатная	Состояние и пути развития производства и переработки продукции животноводства, охотничьего и рыбного хозяйства: Материалы международной научно-практической конф., посвященной 90-летию технологического факультета Бурятской государственной сельскохозяйственной академии имени В.Р. Филиппова. Улан-Удэ, 2022 Издательство: Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова (Улан-Удэ). – С.29-37.	0,56 0,19 п.л.	Иманова А.И., Асташов А.Н.
333.	Влияние муки из зерна твердой пшеницы на реологические свойства полуфабриката хлебопекарного производства (научная статья)	печатная	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2022. - №4 (388). – С. 77-80. **по перечню рецензируемых научных изданий №1060 на 12.02.2019 г.**	0,50 0,08 п.л.	Н.П. Трекина, Д.С. Шамшитова, Е.А. Маринина, М.К. Садыгова, Л.В. Андреева,

					И.А. Осыка
334.	New promising varieties of spring hard wheat as the best raw material for pasta production (scientific article)	печатная	VAVILOV READINGS-2021 Dedicated to the 101st anniversary of the discovery of the law of homological series and the 134th anniversary of the birth of N.I. Vavilov. Том 43. Saratov, 2022 Издательство: Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова (Саратов)- С.31	0,75 0,24 p.s.	ZHIGANOVA ELENA, SADIGOVA MADINA, SMIRNOVA KSENIA
335.	Development of pastry formulas with high antioxidant content (scientific article)	печатная	VAVILOV READINGS-2021 Dedicated to the 101st anniversary of the discovery of the law of homological series and the 134th anniversary of the birth of N.I. Vavilov. Том 43. Saratov, 2022 Издательство: Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова (Саратов)- С.89.	0,75 0,24 p.s.	ABUSHAEVA ASSIYA, SADIGOVA MADINA, KONDRASHOVA ANGELA
336.	Development of the Formula and Technology of Bakery Products with the Use of Paize Flour and Safflower Oil (scientific article)	печатная	WFSDT 2022 Международный научный форум «Устойчивое развитие и цифровая трансформация» 15-16.09.2022 г	0,75 0,24 p.s.	Sadygova Madina Karipullovna, Bashinskaya Oksana Sergeevna and Mavzovin Vladimir Svyatoslavovich
337.	Ресурсный потенциал зерна пайзы Саратовской селекции (научная статья)	электронная	Сурский вестник, 2023. - №1(21). – С. 74-78. DOI: 10.36461/2619-1202_2023_01_013	0,62 0,13 п.л.	Шамшитова Д.С., Муштатенко Е.В., Башинская О.С., Асташов А.Н.
338.	Влияние муки из зерна светлозерной ржи и продуктов переработки овощей на антирадикальную активность песочного печенья (научная статья)	печатная	Хлебопродукты, 2023. - №4. – С. 39-45. DOI: 10.32462/0235-2508-2023-32-4-39-45 **по перечню рецензируемых научных изданий №2625 на 13.10.2022 г.**	0,88 0,29 п.л.	Абушаева А.Р., Кондрашова А.В.
339.	Разработка рецептуры и технологии маффинов с применением муки из зерна светлозерной ржи	печатная	НАУКА XXI ВЕКА: ВЫЗОВЫ, СТАНОВЛЕНИЕ, РАЗВИТИЕ : сборник статей VIII	0,5 0,12 п.л.	Е.А. Маринина, Т.В. Роткина, А.Ж.

	(научная статья)		Международной научно-практической конф.– Петрозаводск : МЦНП «НОВАЯ НАУКА», 2023. – С. 348-355.		Рустемова
340.	Светлозерная рожь Саратовской селекции: ресурсный и технологический потенциал для производства продуктов функционального назначения (**монография)**	печатная	Саратов: Изд-во «Амирит», 2023. – 228 с. ISBN 978-5-00207-219-4	14,25 1,43 п.л.	Кириллова Т.В., Ермолаева Т.Я, Нуждина Н.Н., Андреева Л.В., Кулеватова Т.Б, Абушаева А.Р., Маринина Е.А., Делекешев А.Н., Ковалёва А.Н.
341.	Роль Саратовской селекции в сквозных аграрно-пищевых технологиях (научная статья)	печатная	Сборник: Международная Научно-практическая конференция (Гибридная) “ IV промышленная революция и инновационные технологии”, посвященная 100-летию со дня рождения Общенационального лидера Г. Алиева.– Гянджа: Издательство: Азербайджанский Технический Университет (Баку) – С. 19-22.	0,25 0.06 п.л.	Абушаева А.Р., Маринина Е.А., Ермолаева Т.Я.
342.	Разработка рецептуры и технологии батона «Редкий» с применением масла из семян редьки (научная статья)	печатная	Исследовательский проект года 2023 : Международный научно-исследовательский конкурс – Петрозаводск : МЦНП «НОВАЯ НАУКА», 2023. – С.157-165.	0,63 0,21 п.л.	Денисенко А.В., Маринина Е.А.
343.	Разработка рецептуры и технологии овсяного печенья с применением муки из зерна светлозерной ржи (научная статья)	печатная	Инновационная трансформация – 2023: сборник статей Международного научно-исследовательского конкурса. Петрозаводск: Издательство: Международный центр научного партнерства «Новая Наука» (ИП Ивановская И.И.), 2023. – С.141-151.	0,69 0,23 п.л.	Курганова Д.А., Маринина Е.А.
344.	Сравнительный анализ качества твердой и мягкой пшеницы саратовской селекции для применения в макаронной промышленности (научная статья)	печатная	Инновационный потенциал развития науки в современном мире: технологии, инновации, достижения: Сборник научных статей по материалам XII Международной научно-практической конф. Уфа: Издательство: ООО	0,56 0,28 п.л.	Иванова Д.В.

			"Научно-издательский центр "Вестник науки", 2023.- С.69-77.		
345.	Влияние безглютенового сырья и яблочного сиропа на показатели качества чак-чак (научная статья)	печатная	Известия Дагестанского ГАУ, 2023. - №2 (18). – С. 203-211. DOI: 10.52671/26867591_2023_2_203 **по перечню рецензируемых научных изданий №1139 на 13.10.2022 г.**	1,13 0,38 п.л.	Черкунова М.В., Абушаева А.Р.
346.	Карамельные изделия с повышенным фитохимическим потенциалом на основе лекарственных трав, выращенных на базе УНПК «Агроцентр» (научная статья)	печатная	Инновационные тенденции развития российской науки: Материалы XVI Международной научно-практической конф. молодых ученых. – Красноярск: Издательство: КрасГАУ, 2023 – С.435-438.	0,25 0,06 п.л.	Волкова Е.М., Анненкова И.В., Абушаева А.Р.
347.	Разработка технологии бисквитного полуфабриката на основе натурального красителя - источника биологически активных веществ (научная статья)	печатная	Инновационные тенденции развития российской науки: Материалы XVI Международной научно-практической конф. молодых ученых. – Красноярск: Издательство: КрасГАУ, 2023 – С.484-491.	0,50 0,17 п.л.	Масенкова А.В., Абушаева А.Р.
348.	Заварной полуфабрикат на основе альтернативного сырья с пониженным содержанием трансизомеров (научная статья)	печатная	Инновационные тенденции развития российской науки: Материалы XVI Международной научно-практической конф. молодых ученых. – Красноярск: Издательство: КрасГАУ, 2023 – С.497-506.	0,63 0,21 п.л.	Прасолова Д.А., Абушаева А.Р
349.	Разработка рецептуры и технологии производства кондитерских изделий «Халяль» из тыквы (научная статья)	печатная	Инновационные тенденции развития российской науки: Материалы XVI Международной научно-практической конф. молодых ученых. – Красноярск: Издательство: КрасГАУ, 2023 – С.506-514.	0,63 0,10 п.л.	Смелкова А.Н., Прасолова Д.А., Абдряшитова М.Р., Масенкова А.В., Абушаева А.Р
350.	Технологическое решение производства халвы на основе муки из различных культур и концентрированного виноградного сиропа (научная статья)	печатная	Инновационные тенденции развития российской науки: Материалы XVI Международной научно-практической конф. молодых ученых. – Красноярск: Издательство: КрасГАУ, 2023 – С.520-525.	0,38 0,13 п.л.	Уварова Е.В, Абушаева А.Р.
351.	Разработка технологии гипоаллергенного чак-чак на основе безглютенового сырья и фруктового сиропа (научная статья)	печатная	Инновационные тенденции развития российской науки: Материалы XVI Международной научно-практической конф. молодых ученых. –	0,38 0,13 п.л.	Черкунова М.В., Абушаева А.Р.

			Красноярск: Издательство: КрасГАУ, 2023 – С.531-536.		
352.	Технологический потенциал сортов твердой пшеницы саратовской селекции для макаронного производства (научная статья)	печатная	Актуальные вопросы современной науки: Сборник научных статей по материалам II Международной научно-практической конф. Том Часть 1. Уфа: Издательство: ООО "Научно-издательский центр "Вестник науки", 2023. – С.118-125.	0,50 0,17 п.л.	Ивченко Е.С.. Жиганова Е.С.
353.	Разработка рецептуры и технологии маффинов с применением муки из зерна светлозерной ржи (научная статья)	печатная	Наука XXI века: вызовы, становление, развитие: Сборник статей VIII Международной научно-практической конф. г. Петрозаводск: Издательство: Международный центр научного партнерства «Новая Наука» (ИП Ивановская И.И.), 2023. – С.348-355.	0,50 0,12 п.л.	Ротькина Т.В., Маринина Е.А., Рустемова А.Ж.
354.	АПК России: образование, наука, производство (сборник статей)	печатная	АПК РОССИИ: ОБРАЗОВАНИЕ, НАУКА, ПРОИЗВОДСТВО: Саратов, 19-20 декабря 2022 г. Организаторы: Пензенский ГАУ, Межотраслевой научно-информационный центр Пензенского ГАУ. – 307 с.	19,18 6, 04 п.л.	Галиуллин А.А., Белова М.В.
355.	Влияние мучных кондитерских изделий на основе муки из зерна светлозерной ржи и продуктов переработки моркови и свеклы столовой на поведенческие реакции лабораторных крыс (научная статья)	печатная	Аграрная наука, 2023 - №7. – С. 138-143. **по перечню рецензируемых научных изданий №136 на 22.11.2022 г.**	0,75 0,25 п.л.	Абушаева А.Р.. Абуова А.Б.
356.	Смесительная способность сортов твердой и мягкой пшеницы для производства саратовского калача (научная статья)	печатная	Хранение и переработка сельхозсырья. – 2023. - (2).- С. https://doi.org/10.36107/spfp.2023.409 **по перечню рецензируемых научных изданий №3037 на 15.02.2023 г.**	1,62 0,32 п.л.	Садыгова М.К., Догадин А.Ю., Андреева Л.В., Сибикеев С.Н., Шутарева Г.И
357.	The effect of eggplant powder on the quality of tartlets [Влияние порошка из баклажанов на качество тарталеток] (article)	печатная	E3S Web of Conferences 420, 01020 (2023) https://doi.org/10.1051/e3sconf/202342001020 EBWFF 2023	0,44 0,11 p.s.	Gleb Styrev, Asia Abushaeva, Madina Sadygova, and Vladimir Mav-

					zovin
358.	Практическая реализация принципов ХАССП на хлебопекарном предприятии (научная статья)	печатная	Инновационные технологии в науке: управление качеством, метрологическое обеспечение, новые подходы и цифровизация производства в сфере АПК: Сборник научных материалов I Всероссийской (национальной) научно-практической конф. с международным участием, приуроченной к Всемирному дню метрологии. Саратов: Издательство: Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова (Саратов).2023. – С. 459-468.	0,56 0,18 п.л.	Муштатенко Е.В.. Абушаева А.Р.
359.	Влияние нетрадиционного сырья на качество и количество летучих органических соединений, формирующих аромат образцов печенья (научная статья)	печатная	Вестник ВСГУТУ: Учредители: Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления. -2023. - №3 (90). – С.12-23. **по перечню рецензируемых научных изданий №455 на 07.03.2023 г.**	1,5 0,25 п.л.	Муштатенко Е.В., Сазонова И.А., Абушаева А.Р., Шамшитова Д.С., Мавзовин В.С.
360.	Разработка рецептуры бисквитного полуфабриката на основе полифункционального сырья (статья)	печатная	Сурский вестник.- 2023. - №3 (23). – С.78-83.	0,37 0,07 п.л.	Папикян Э.Н., Абушаева А.Р., Башинская О.С., Асташов А.Н.
361.	Технологические решения при производстве чак-чак на основе безглютенового сырья (научная статья)	печатная	Сурский вестник.- 2023. - №3 (23). – С.84-89.	0,37 0,07 п.л.	Черкунова М.В., Абушаева А.Р., Кондрашова А.В., Крупнова О.В.
362.	Влияние различных видов студнеобразователей и подсластителей на качество рахат-лукума из тыквы (научная статья)	электронная	Известия Дагестанского ГАУ, 2023. - №3 (19). – С.116-128. **по перечню рецензируемых научных изданий №1319 на 13.10.2022 г.**	1,62 0,54 п.л.	Абушаева А.Р., Абдряшитова М.Р.
363.	Влияние регионального сырья на пищевую ценность бисквитного полуфабриката (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей IV	0,37 0,12 п.л.	Масенкова А.В., Абушаева А.Р.

			Международная научно-практическая конф. в рамках V Научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли / Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова, Российский Союз Пекарей [и др.]; под науч. ред. Садыговой М.К., Галиуллина А.А. – Пенза: ПГАУ, 2023. – URL:https://mnic.pgau.ru/file/doc/ konferencii/2023/ Сборник_ВК-36-23.pdf - С.45-50.		
364.	Совершенствование рецептур и технологических режимов производства диетических десертов из яблок (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей IV Международная научно-практическая конф. в рамках V Научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли / Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавило-ва, Российский Союз Пекарей [и др.]; под науч. ред. Садыговой М.К., Галиуллина А.А. – Пенза: ПГАУ, 2023. – URL:https://mnic.pgau.ru/file/doc/ konferencii/2023/ Сборник_ВК-36-23.pdf - С.50-59.	0,62 0,21 п.л.	Мухамбеткалиева Д.С., Абушаева А.Р.
365.	Совершенствование рецептуры овсяного печенья на основе полифункционального сырья (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей IV Международная научно-практическая конф. в рамках V Научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли / Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавило-ва, Российский Союз Пекарей [и др.]; под науч. ред. Садыго-вой М.К., Галиулли-	0,37 0,09 п.л.	Муштатенко Е.В., Абушаева А.Р., Сазонова И.А.

			на А.А. – Пенза: ПГАУ, 2023. – URL:https://mnic.pgau.ru/file/doc/ konferencii/2023/ Сборник_ВК-36-23.pdf С. 60-65.		
366.	Пайзовая мука – перспективное сырье для производства хлебобулочных изделий (научная статья)	электронняя	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей IV Международная научно-практическая конф. в рамках V Научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли / Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова, Российский Союз Пекарей [и др.]; под науч. ред. Садыговой М.К., Галиуллина А.А. – Пенза: ПГАУ, 2023. – URL:https://mnic.pgau.ru/file/doc/ konferencii/2023/ Сборник_ВК-36-23.pdf С.71-79.	0,56 0,14 п.л.	Башинская О.С., Абушаева А.Р., Угольникова Е.С.
367.	Разработка рецептуры макаронных изделий из композитной смеси муки зерна твердой пшеницы, овощных порошков (тыква, морковь) (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей IV Международная научно-практическая конф. в рамках V Научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли / Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова, Российский Союз Пекарей [и др.]; под науч. ред. Садыговой М.К., Галиуллина А.А. – Пенза: ПГАУ, 2023. – URL:https://mnic.pgau.ru/file/doc/ konferencii/2023/ Сборник_ВК-36-23.pdf С.83-87.	0,31 0,15 п.л.	Филина Д.К.
368.	Разработка рецептуры и технологии карамельных изделий с повышенным фитохимическим потенциалом (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей IV Международная научно-	0,44 0,09 п.л.	Анненкова И.В., Абушаева А.Р., Кондрашова А.В., Романова О.В.

			практическая конф. в рамках V Научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли / Саратовский государственный университет генетики, биотехнологи и инженерии им. Н.И. Вавилова, Российский Союз Пекарей [и др.]; под науч. ред. Садыго-вой М.К., Галиуллина А.А. – Пенза: ПГАУ, 2023. – URL:https://mnic.pgau.ru/file/doc/ konferencii/2023/ Сборник_ВК-36-23.pdf С.108-114.		
369.	Совершенствование технологии и рецептуры заварного полуфабриката (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей IV Международная научно-практическая конф. в рамках V Научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли / Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавило-, Российский Союз Пекарей [и др.]; под науч. ред. Садыговой М.К., Галиуллина А.А. – Пенза: ПГАУ, 2023. – URL:https://mnic.pgau.ru/file/doc/ konferencii/2023/ Сборник_ВК-36-23.pdf С.127-136.	0,62 0,21 п.л.	Прасолова Д.А., Абушаева А.Р.
370.	Влияние баклажанного порошка на пищевую ценность тарталеток (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей IV Международная научно-практическая конф. в рамках V Научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли / Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова, Российский Союз Пекарей [и др.]; под науч. ред. Садыговой М.К., Галиуллина	0,37 0,09 п.л.	Стырев Г.В., Абушаева А.Р., Андреева Л.В.

			А.А. – Пенза: ПГАУ, 2023. – URL:https://mnic.pgau.ru/file/doc/ konferencii/2023/ Сборник_ВК-36-23.pdf С.153-158.		
371.	Влияние рецептурных компонентов на качество халвы (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей IV Международная научно-практическая конф. в рамках V Научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли / Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова, Российский Союз Пекарей [и др.]; под науч. ред. Садыговой М.К., Галиуллина А.А. – Пенза: ПГАУ, 2023. – URL:https://mnic.pgau.ru/file/doc/ konferencii/2023/ Сборник_ВК-36-23.pdf С.158-164.	0,44 0,11 п.л.	Уварова Е.В., Абушаева А.Р., Осыка И.А.
372.	Разработка рецептуры и технологии чак-чак для безглютенового питания с гипоаллергенными свойствами (научная статья)	электронная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей IV Международная научно-практическая конф. в рамках V Научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли / Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова, Российский Союз Пекарей [и др.]; под науч. ред. Садыговой М.К., Галиуллина А.А. – Пенза: ПГАУ, 2023. – URL:https://mnic.pgau.ru/file/doc/ konferencii/2023/ Сборник_ВК-36-23.pdf С.164-171.	0,5 0,12 п.л.	Черкунова М.В., Абушаева А.Р., Кондрашова А.В.
373.	Влияние светлозерной ржи и порошка сахарной свеклы на качество бисквитного полуфабриката (научная статья)	печатная	Плодоводство и виноградарство юга России, 2023. - №84 (6). – С. 236-258. **по перечню рецензируемых научных изданий №2177 на 15.02.2023 г.**	2,88 0,96 п.л.	Волкова Е.М., Абушаева А.Р.

374.	Технологические решения для улучшения текстуры бисквитного полуфабриката на основе муки из светлозерной ржи (научная статья)	печатная	Научное обеспечение устойчивого развития агропромышленного комплекса горных и предгорных территорий: Материалы Всероссийской научно-практической конф. с международным участием, посвящённая 105-летию Горского ГАУ. – Владикавказ: ГГАУ, 2023. - Часть 2. - С. 138-143.	0,37 0,09 п.л.	Волкова Е.М., Абушаева А.Р., Кондрашова А.В.
375.	Изучение потребительских предпочтений жителей Саратовской области в отношении карамельных изделий (научная статья)	печатная	Научное обеспечение устойчивого развития агропромышленного комплекса горных и предгорных территорий: Материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, посвящённая 105-летию Горского ГАУ. – Владикавказ: ГГАУ, 2023. - Часть 3. -С. 3-6.	0,25 0,06 п.л.	Анненкова И.В.. Абушаева А.Р., Кондрашова А.В.
376.	Investigation of rheological properties of semi-finished products for oriental confectionery based on gluten-free raw materials [Исследование реологических свойств полуфабрикатов для восточных кондитерских изделий на основе безглютенового сырья] (научная статья)	печатная	Modern science and innovations [Современная наука и инновации], 2023. - №3 (43). - С.57-71. **по перечню рецензируемых научных изданий №2600 на 21.02.2023 г.**	1,87 0,47 п.л.	Черкунова М.В., Абушаева А.Р., Семилет Н.А.
377.	Оптимизация рецептурных ингредиентов методом регрессионного анализа в рецептуре мармелада из тыквы (научная статья)	печатная	XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. 2023. - Т. 12.- №4 (64). - С. 132-141. **по перечню рецензируемых научных изданий №173 на 01.02.2022 г.**	1,25 0,31 п.л.	Абушаева А.Р, Семилет Н.А.. Абдряшитова М.Р.
378.	Сравнительная оценка пищевой ценности овощных порошков (научная статья)	печатная	Современное производство сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: состояние, проблемы и перспективы развития: сборник научных трудов. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ – 2023.- С.31-36.	0,37 0,09 п.л.	Карпенко Р.С., Абушаева А.Р., Буттаев О.М

379.	Совершенствование технологии и рецептуры бисквитного полуфабриката (научная статья)	печатная	Современное производство сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: состояние, проблемы и перспективы развития: сборник научных трудов. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ – 2023.- С.61-70.	0,62 0,21 п.л.	Масенкова А.В.. Абушаева А.Р.
380.	Технологическое решение в производстве диетических десертов из яблок (научная статья)	печатная	Современное производство сельскохозяйственного сырья и продуктов питания: состояние, проблемы и перспективы развития: сборник научных трудов. – Кинель : ИБЦ Самарского ГАУ – 2023.- С.98-107.	0,62 0,21 п.л.	Мухамбеткалиева Д.С., Абушаева А.Р.
381.	Зависимость цветовых характеристик крупки и макаронных изделий от вида пшеницы (научная статья)	печатная	Хлебопечение России / Bakery of Russia. - Том 67 (2023). № 4 / Volume 67 (2023). Issue 4- С. 50-59. **по перечню рецензируемых научных изданий №3033 на 15.02.2023 г.**	1,25 0,21 п.л.	Е.С. Жиганова, Г.А. Бекетова, С.Н. Сибикеев, Н.С. Соловова, Н.А. Семилет
382.	Совершенствование рецептуры вафлей венские на основе муки светлозерной ржи (научная статья)	печатная	V Международная научно-практическая конф. «Актуальные проблемы техники, технологии и образования»; VIII Международная научно-практическая конф. «Современные процессы в пищевых производствах и инновационные технологии обеспечения качества пищевых продуктов»; V Международная научно-практическая конф. «Современные тенденции интеграции науки, образования и народного хозяйства»; III Международная научно-практическая конф. «Инновации, технологии и кадры для цифровой экономики», - Керчь: Издательство: ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет», 2024. – С. 57-62.	0,37 0,09 п.л.	Шакенова Н.Д., Маринина Е.А., Ермолаева Т.Я.
383.	Формирование ароматообразующих веществ в различных пищевых системах (научная статья)	печатная	Известия Дагестанского ГАУ, 2024. - №1 (21). – С. 260-269. **по перечню рецензируемых**	1,25 0,42 п.л.	А.Р. Абушаева, .О. М. Попова

			научных изданий №1319 на 13.10.2022 г.		
384.	Влияние структурообразующих рецептурных ингредиентов на качество мармелада из тыквы (научная статья)	печатная	Инновации и продовольственная безопасность, 2024. - №1 943). – С. 29-45. **по перечню рецензируемых научных изданий №1421 на 26.01.2023 г.**	2,12 0,71 п.л.	Абушаева А.Р., Абдрашитова М.Р.
385.	Исследование оптимального соотношения мягкой и твёрдой пшеницы в рецептуре макаронных изделий (научная статья)	печатная	Хлебопродукты, 2024. - №4. – С.42-48. **по перечню рецензируемых научных изданий №3034 на 13.10.2022 г.**	0,87 0,17 п.л.	Жиганова Е.С., Гапонов С.Н., Жиганов Д.А.. Соловова Н.С.
386.	Перспективы использования яблочного пюре в технологии диетических десертов (научная статья)	печатная	АПК России: образование, наука, производство Сборник статей VII Всероссийской (национальной) научно-практической конф. с международным участием. Пенза: Издательство: Пензенский государственный аграрный университет, 2024. – С. 107-115.	0,56 0,19 п.л.	Мухамбеткалиева Д.С., Абушаева А.Р.
387.	Мука светлозерной ржи в технологии заварного полуфабриката (научная статья)	печатная	Актуальные вопросы совершенствования технологии производства и переработки продукции сельского хозяйства: Мосоловские чтения: материалы международной научно-практической конф. — Йошкар-Ола, 2024. — Вып. XXVI. - С. 99-101.	0,18 0,04 п.л.	В.О. Киселева, Т.Я. Ермолаева, Е.А. Маринина
388.	Возрождение традиций саратовского хлебопечения на основе современных биоресурсов (научная статья)	электронная	Агрофорсайт. 2024. № 1— Саратов: ООО «ЦеСАин»,2024. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM)		Садыгова М.К, Догадин А.Ю., Сибикеев С.Н., Шутарева Г.И., Абушаева А.Р., Белова М.В.
389.	The prospect of using saratov paiza breeding in end-to-end agricultural and food technologies (научная статья)	печатная	Наука и образование в XXI веке: современные векторы развития и перспективы 2024. - Издательство: Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова, 2024. – С. 143-147.	0,31 0,10 п.л.	Mushtatenko E.V., Sadygova M.K, Abushaeva A.R.

390.	Саратовский калач: традиции и возрождение (тезис доклада)	печатная	Международная научно-практическая конф. «Современное состояние и перспективы развития науки и технологий в период четвертой промышленной революции», Гянджа: Азербайджанский технологический университет, 6-7.05. 2024. - С. 17-22.	0,37 0,06 п.л.	А.Ю. Догадин, С.Н. Сибикеев, Г.И. Шутарева, М.В. Белова, А.Р. Абушаева
391.	Перспективное сырье для пищевых продуктов специального назначения (научная статья)	печатная	Технологии и продукты здорового питания: материалы XIII Национальной научно-практической конф. с международным участием. Саратов: Издательство: Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова, 2024. – С. 122-126.	0,31 0,08 п.л.	Ж.Д. Ермолаева, О.М. Попова, А.Р. Абушаева
392.	Разработка рецептуры булочки «Радость» для ахлоридного питания (научная статья)	печатная	Технологии и продукты здорового питания: материалы XIII Национальной научно-практической конф. с международным участием. Саратов: Издательство: Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова, 2024. – С. 144-152.	0,56 0,19 п.л.	О.Ю. Иватова, А.Р. Абушаева
393.	Савоярди с применением натурального красителя и обогатителя (научная статья)	печатная	Технологии и продукты здорового питания: материалы XIII Национальной научно-практической конф. с международным участием. Саратов: Издательство: Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова, 2024. – С. 210-219.	0,63 0,21 п.л.	Л.А. Левкина, А.Р. Абушаева
394.	Технологические режимы и параметры при применении пищевых добавок в рецептуре бисквитного полуфабриката (научная статья)	печатная	Технологии и продукты здорового питания: материалы XIII Национальной научно-практической конф. с международным участием. Саратов: Издательство: Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии	0,69 0,17 п.л.	О.А. Левчук, Е.А. Маринина, А.Р. Абушаева

			имени Н.И. Вавилова, 2024. – С. 220-230.		
395.	Разработка рецептуры японского десерта на основе регионального крахмалосодержащего сырья (научная статья)	печатная	Технологии и продукты здорового питания: материалы XIII Национальной научно-практической конф. с международным участием. Саратов: Издательство: Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова, 2024. – С. 299-306.	0,50 0,08 п.л.	Е.И. Пурахина, Н.В. Лаврентьев, А.С. Чегодаев, А.А. Чумаченко, А.Р. Абушаева
396.	Ресурсосберегающие технологии в производстве кексов (научная статья)	печатная	Технологии и продукты здорового питания: материалы XIII Национальной научно-практической конф. с международным участием. Саратов: Издательство: Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова, 2024. – С.329-336.	0,50 0,17 п.л.	А.В. Сураева, А.Р. Абушаева
397.	Абрикосы Саратовской селекции в рецептуре взбивных и желейных масс (научная статья)	печатная	Технологии и продукты здорового питания: материалы XIII Национальной научно-практической конф. с международным участием. Саратов: Издательство: Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова, 2024. – С.377-387.	0,69 0,23 п.л.	Т.Н. Швечихина, А.Р. Абушаева
398.	Влияния рецептурных компонентов плодовоовощного пюре на формирование корпуса грильяжных мягких конфет (научная статья)	печатная	Сурский вестник, 2024. - №2 (27).- С. 46-53.	0,50 0,17 п.л.	Кузнецова В.А., Абушаева А.Р.
399.	Содержание антиоксидантов в различных пищевых системах бисквитного полуфабриката (научная статья)	печатная	Вестник Башкирского ГАУ, 2024. - №2 (70). – С. 125-130. **по перечню рецензируемых научных изданий №403 на 25.05.2022 г.**	0,75 0,38 п.л.	Маринина Е.А.
400.	Исследование процесса пенообразования и реологических свойств взбивных десертов из растительного сырья (научная статья)	печатная	Современная наука и инновации, 2024.- №2 (46). –С. 99-117. **по перечню рецензируемых научных изданий №2593 с 21.02.2023 г.**	2,37 0,59 п.л.	Мухамбеткалиева Д. С., Абушаева А. Р., Садыгова М. К., Семи-

					лет Н. А
401.	Влияние структурообразующих рецептурных ингредиентов и подсластителей на качество суфле из яблок (научная статья)	печатная	Вестник Камчатского государственного технического университета, 2024. - № 3(69). – С.21-38 **по перечню рецензируемых научных изданий №522 с 15.02.2023 г.**	2,25 0,56 п.л.	Мухамбеткалиева Д. С., Абушаева А. Р., Садыгова М. К., Семилет Н. А
402.	Влияние рецептурных компонентов на реологические свойства бисквитного полуфабриката в процессе хранения (научная статья)	печатная	Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания, 2024. - №3. - С.33-41. **по перечню рецензируемых научных изданий №2767 с 13.10.2022 г.**	1,12 0,19 п.л.	Е.А. Маринина, М.К. Садыгова, В.Я. Черных, Х.А. Балуян, Э.Б. Аскарбеков, Т.М. Прохорова
403.	Зелёные томаты как перспективное сырье для производства (научная статья)	печатная	Современные тенденции в пищевых производствах: Материалы III Всероссийской научно-практической конф. молодых учёных и учащейся молодёжи. - Издательство: Красноярский ГАУ, 2024. – С. 28-32.	0,31 0,08 п.л.	Ермолаева Ж.Д., Абушаева А.Р.. Попова О.М.
404.	Зависимость цветовых характеристик крупки и макаронных изделий от вида пшеницы (научная статья)	печатная	Хлебопечение России. – 2023. – Т. 67, № 4. – С. 24-35. – EDN ECBPIN. **по перечню рецензируемых научных изданий № 3026 с 15.02.2023 г.**	1,5 0,25 п.л.	Е. С. Жиганова, М. К. Садыгова, Г. А. Бекетова [и др.]
405.	Ресурсосберегающие технологии кондитерских изделий на основе переработки зелёных томатов (научная статья)	печатная	Пищевая индустрия: инновационные процессы, продукты и технологии Сборник материалов Международной научно-практической конф., посвящённой 20-летию Технологического института . Москва: Издательство: ООО «Сам Полиграфист», 2024. – С. 455-459.	0,31 0,08 п.л.	Ермолаева Ж.Д., Попова О.М., Абушаева А.Р.
406.	Обоснование использования нутовой муки в технологии грильяжных мягких конфет (научная статья)	печатная	Пищевая индустрия: инновационные процессы, продукты и технологии Сборник материалов Международной научно-практической конф., посвящённой 20-летию Технологического института .	0,38 0,13 п.л.	Кузнецова В.А., Абушаева А.Р.

			Москва: Издательство: ООО «Сам Полиграфист», 2024. – С. 495-500.		
407.	Комплексная оценка технологических свойств новых сортов пшеницы саратовской селекции для производства макаронных изделий (научная статья)	печатная	Хранение и переработка сельхозсырья. 2024. - №32(3).- С.92-103. **по перечню рецензируемых научных изданий №3022 с 15.02.2023 г.**	1,5 0,25 п.л.	Жиганова Е.С., Садыгова М.К., Черных В.Я., Цетва Н.М., Соловова Н.С., Осыка И.А
408.	Сравнительный анализ аминокислотного состава пайзовой и пшеничной муки (научная статья)	печатная	Республиканская научно-практическая конф. «Роль университетов в развитии инновационных экосистем», посвященная Дню Победы.- Гянджа: АТУ, 2024. - С.47-49.	0,19 0,05 п.л.	Муштатенко Е.В., Байрамов Э.Э., Набиев А.А.
409.	Экологический аспект при разработке рецептуры хлебных палочек функционального назначения на основе муки из зерна пайзы (научная статья)	печатная	Республиканская научно-практическая конф. «Роль университетов в развитии инновационных экосистем», посвященная Дню Победы.- Гянджа: АТУ, 2024. - С.68-72.	0,31 0,08 п.л.	Шамакова Н.Г., Байрамов Э.Э., Набиев А.А.
410.	Перспективность применения продукта переработки баклажан в рецептуре чуррос (научная статья)	печатная	Устойчивое развитие России - 2024 : сборник статей VII Всероссийской научно-практической конф. — Петрозаводск : МЦНП «НОВАЯ НАУКА», 2024. - С. 203-208. DOI 10.46916/11122024-5-978-5-00215-610-8	0,37 0,09 п.л.	Садыгова М.К., Кондрашова А.В., Тугуш А.Р., Абдушева А.Е.
411.	Кэроб - перспективное сырье в производстве глазури для мягких грильяжных конфет (научная статья)	печатная	Актуальные проблемы прикладной биотехнологии и инженерии: Сборник материалов Международной научно-практической конф., посвященной 50-летию образования факультета прикладной биотехнологии и инженерии. Оренбург, Издательство: Оренбургский государственный университет, 2024. – С. 78-86.	0,56 0,19 п.л.	Кузнецова В.А.. Абушаева А.Р.
412.	Применение природного сорбента опоки для очистки сточных вод мясного цеха (научная статья)	печатная	Наука и бизнес: пути развития, 2024. - №9 (159). – С. 48-54. **по перечню рецензируемых научных изданий №1863 с 11.12.2023 г.**	0,88 0,22 п.л.	Кондрашова А.В.. Абушаева А.Р., Кузьмина Р.И.

413.	Разработка рецептуры и технологии листовой пастилы (смокvы) на основе продуктов переработки зеленых томатов (научная статья)	печатная	Вестник Башкирского государственного агарного университета, 2024. - №4. – С. 163-168. **по перечню рецензируемых научных изданий №399 с 25.05.2022 г.**	0,75 0,15 п.л.	Попова О.М., Абушаева А.Р., Семилет Н.А., Ермолаева Ж.Д.
414.	Влияние рецептурных ингредиентов маргарина для слоеных изделий на его реологические характеристики (научная статья)	печатная	Новые вызовы — новые исследования : сборник статей IX Международной научно-практической конф.— Петрозаводск : МЦНП «НОВАЯ НАУКА», 2025. - С.85-92. DOI 10.46916/13012025-3-978-5-00215-639-9	0,50 0,25 п.л.	Пятаева С.А.
415.	Производство безглютеновых видов муки в условиях минимельницы (научная статья)	печатная	Сурский вестник, 2024. -№4 (29). – С.69-73.	0,37 0,07 п.л.	Хаметов А.Б., Абушаева А.Р, Стырев Г.В., Никонорова Ю.Ю.
416.	Разработка нутовых грильяжных мягких конфет с оптимальными показателями качества (научная статья)	печатная	Известия Дагестанского ГАУ, 2024.- №4 (24). – С.304-316. **по перечню рецензируемых научных изданий №1314 с 13.10.2022 г.**	1,62 0,32 п.л.	Кузнецова В.А., Абушаева А.Р., Андреева Л.В., Селимова У.А.
417.	Оценка цветовых характеристик яровой пшеницы саратовской селекции на соответствие требований производств (научная статья)	печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей V Международной научно-практической конф. в рамках VI Научно-практического форума "День хлеба и соли" - Издательство: Пензенский ГАУ, 2025. – С. 101-107.	0,5 0,12 п.л.	Жиганова Е.С., Садыгова М.К., Соловова Н.С., Цетва Н.М.
418.	Реологические свойства теста из смеси пшеничной и баклажановой муки (научная статья)	печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей V Международной научно-практической конф. в рамках VI Научно-практического форума "День хлеба и соли" - Издательство: Пензенский ГАУ, 2025. – С. 244-249.	0,37 0,06 п.л.	Стырев Г.В., Андреева Л.В., Осыка И.А., Садыгова М.К.
419.	Разработка рецептур линейки ахлоридных хлебобулочных изделий (научная статья)	печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сель-	0,5 0,17 п.л.	Гринина П.А., Нургалиева Л.А., Садыгова

			скохозяйственной продукции: сборник статей V Международной научно-практической конф. в рамках VI Научно-практического форума "День хлеба и соли" - Издательство: Пензенский ГАУ, 2025. – С. 67-74.		М.К.
420.	Разработка технологии листовой пастилы (смоквы) с использованием ресурсосберегающих технологий (научная статья)	печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник статей V Международной научно-практической конф. в рамках VI Научно-практического форума "День хлеба и соли" - Издательство: Пензенский ГАУ, 2025. – С. 87-92.	0,37 0,07 п.л.	Ермолаева Ж.Д., Попова О.М., Садыгова М.К., Абушаева А.Р., Мариевская Э.Д.
421.	Яровая твердая пшеница Саратовской селекции и ее конкурентоспособность для макаронной продукции (научная статья)	печатная	Перспективные технологии продуктов питания на зерновой основе: функциональность, безопасность, качество: Сборник статей III Международной научно-практической конф. Москва, Издательство: Российский биотехнологический университет, 2024. – С.48-53.	0,37 0,04 п.л.	Е.С. Жиганова, М.К. Садыгова, Г.И. Шутарева, И.А. Осыка, Н.М. Цетва, И.С. Цетва, И.В. Милованов, Н.А. Бурмистров, Н.С. Соловова
422.	Исследование влияния смеси из кукурузной и рисовой муки с добавлением яблочного сиропа на качество восточных сладостей (тезис доклада)	печатная	Материалы Международной научно-практической конф. «Современное состояние и перспективы развития науки и техники в период четвертой промышленной революции и перспективы развития», Посвященной 102-й годовщине со дня рождения общенационального лидера Гейдара Алиева. Часть I, – Гянджа: – 6 may – 7 may, – 2025, – с. 14-17. https://atu.edu.az/storage/konfrans/1301748534644.pdf#page=15	0,25 0,04 п.л.	Садыгова М., Тугуш А., Крупнова О., Омаров Я., Байрамов Э., Набиев А.
423.	Влияние безглютенового сырья и фруктового сиропа на качество чак-чак (тезис доклада)	печатная	Материалы Международной научно-практической конф. «Современное состояние и перспективы развития науки и техники в период четвер-	0.25 0,05 п.л.	Садыгова М., Тугуш А., Крупнова О., Байрамов Э., Набиев А

			той промышленной революции и перспективы развития», Посвященной 102-й годовщине со дня рождения общенационального лидера Гейдара Алиева. Часть I, – Гянджа: 2025, – с. 25-28. https://atu.edu.az/storage/konfrans/1301748534644.pdf#page=26		
424.	Исследование влияния кукурузной муки и фруктового сиропа на качество национальных кондитерских изделий (тезис доклада)	печатная	Материалы Международной научно-практической конф. «Современное состояние и перспективы развития науки и техники в период четвертой промышленной революции и перспективы развития», Посвященной 102-й годовщине со дня рождения общенационального лидера Гейдара Алиева. Часть I, – Гянджа: 2025, – с. 96-98. https://atu.edu.az/storage/konfrans/1301748534644.pdf#page=97	0,19 0,04 п.л.	Садыгова М., Тугуш А., Крупнова О., Байрамов Э., Набиев А
425.	Влияние добавления рисовой муки и фруктового сиропа на качество восточных мучных кондитерских изделий (тезис доклада)	печатная	Материалы Международной научно-практической конф. «Современное состояние и перспективы развития науки и техники в период четвертой промышленной революции и перспективы развития», Посвященной 102-й годовщине со дня рождения общенационального лидера Гейдара Алиева. Часть I, – Гянджа, 2025, – с.101-103. https://atu.edu.az/storage/konfrans/1301748534644.pdf#page=102	0,19 0,04 п.л.	Садыгова М., Тугуш А., Крупнова О., Байрамов Э., Набиев А
426.	Совершенствование рецептуры венских вафель специализированного назначения на основе муки светлозерной ржи (научная статья)	печатная	Актуальные вопросы совершенствования технологии производства и переработки продукции сельского хозяйства: Материалы международной научно-практической конф. - Йошкар-Ола: Издательство: Марийский государственный университет, 2025. – С. 131-134.	0,25 0,06 п.л.	Садыгова М.К., Тугуш А.Р., Крупнова О.В., Шакенова Н.Д.

427.	Влияние просяной муки на реологический профиль пшеничного полуфабриката (научная статья)	печатная	Сурский вестник, 2025. - №.2 (31) – С. 57-61.	0,62 0,12 п.л.	Шомуродов С.В., Андреева Л.В., Тихонов Н.П., Тугуш А.Р.
428.	Технологический потенциал сортов проса Саратовской селекции (научная статья)	печатная	Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания, 2025. -№3. - С.41-47. **по перечню рецензируемых научных изданий №2767 с 13.10.2022 г.**	0,88 0,18 п.л.	Садыгова М.К., Тихонов Н.П., Тугуш А.Р., Шомуродов С.Р., Мурадов Н.Ш.
429.	Перспективы применения пайзы Саратовской селекции для производства продуктов функционального назначения (научная статья)	печатная	Вестник Восточно-Сибирского государственного университета технологий и управления, 2025.-№3. – С. 17-25. **по перечню рецензируемых научных изданий №451 с 07.03.2023 г.**	1,12 0,18 п.л.	Садыгова М.К., Кондрашова А.В.. Муштатенко Е.В., Катусов Д.Н., Абушаева А.Р., Федорова-Кузнецова И. В.
430.	Сравнительная оценка по показателям качеств цельносмолотой и текстурированной муки для производства продуктов здорового питания (научная статья)	печатная	Сборник материалов научно-практической конф. «Актуальные направления и достижения сельскохозяйственной науки в решении задач агропромышленного комплекса» и XIII региональной научно-практической конф. «Актуальные направления сельскохозяйственной науки в работах молодых ученых», г. Барнаул: АЗБУКА, 2025. - С.255-261.	0,44 0,15 п.л.	Никонорова Ю.Ю., Садыгова М.К., Ермолаева Д.Р.
431.	Исследование технологических свойств линии фиолетовозерной пшеницы саратовской селекции (научная статья)	печатная	Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений : сборник научных статей и докладов XII Международной науч.-техн. конф. / под ред. доц. И.В. Плотниковой; Воронеж.гос. ун-т инж. технол. – Воронеж: ВГУИТ, 2025. – С. 61-66.	0,38 0,07 п.л.	Андреева Л.В., Сибикеев С.Н., Шакенова Г.М., Конысбаева Ж.А.
432.	Перспективы использования зерна тритикале в пищевой промышленности (научная статья)	печатная	Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений : сборник научных статей и	0,31 0,06 п.л.	Стырев Г.В., Андреева Л.В.. Осыка И.А.Бахарева Н.В.

			докладов XII Международной науч.-техн. конф. / под ред. доц. И.В. Плотниковой; Воронеж.гос. ун-т инж. технол. – Воронеж: ВГУИТ, 2025. – С. 99-103.		
433.	Современные тенденции развития рынка кондитерской глазури (научная статья)	печатная	Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений : сборник научных статей и докладов XII Международной науч.-техн. конф. / под ред. доц. И.В. Плотниковой; Воронеж.гос. ун-т инж. технол. – Воронеж: ВГУИТ, 2025. – С. 111-118.	0,50 0,10 п.л.	Рыбин М.Б., Тугуш А.Р., Трясова Е.В., Клименко И.А.
434.	Геопластичность сортов озимой пшеницы селекции Ершовской опытной станции орошаемого земледелия (научная статья)	печатная	"Агрономия-2025: технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства", посвященная памяти первого президента Кабардино-Балкарской Республики В.М. Кокова: материалы V Международной научно-практической конф. - Издательство: Кабардино-Балкарский ГАУ им. В.М. Кокова, Нальчик, 2025. – С.177-182.	0,38 0,09 п.л.	Л.В. Андреева, М.К. Садыгова, Т.Ю. Якушова, А.С. Лободина
435.	Анализ потребительских предпочтений на рынке жировых продуктов города Саратова (научная статья)	печатная	"Агрономия-2025: технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства", посвященная памяти первого президента Кабардино-Балкарской Республики В.М. Кокова: материалы V Международной научно-практической конф. - Издательство: Кабардино-Балкарский ГАУ им. В.М. Кокова, Нальчик, 2025. – С.200-203.	0,25 0,08 п.л.	М.С. Климов, В.С. Лимановский, М.К. Садыгова
436.	Корреляционный анализ кислотности зерна ржи и ее влияние на хлебопекарные качества сортов Саратовской селекции (научная статья)	печатная	"Агрономия-2025: технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства", посвященная памяти первого президента Кабардино-	0,19 0,05 п.л.	Г.В. Стырев, Т.Я. Ермолаева, Н.В. Бахарева, М.К. Садыгова

			Балкарской Республики В.М. Кокова: материалы V Международной научно-практической конф. - Издательство: Кабардино-Балкарский ГАУ им. В.М. Кокова, Нальчик, 2025. – С.210-212.		
437.	Расширение ассортимента кексов с повышенной пищевой ценностью из нетрадиционного сырья (научная статья)	печатная	Проектирование здоровья: стратегии и практики инноваций: Сборник материалов VI Международной научно-практической конф. Саратов: Издательство: Саратовский государственный медицинский университет им. В.И. Разумовского, 2025. – 104-106.	0,18 0,06 п.л.	Никонорова Ю.Ю., Садыгова М.К., Александрова Е
438.	Моделирование рецептуры тарталеток с порошком из баклажанов методом нечеткой логики (научная статья)	печатная	Технологии и продукты здорового питания: сборник статей XIV Национальной научно-практической конф. с международным участием. Саратов: Издательство: Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова, 2025. – 152-157.	0,37 0,12 п.л.	Стырев Г.В., Абушаева А.Р.. Садыгова М.К.
439.	Разработка рецептуры и технологии производства пастильных изделий на основе зеленых томатов (научная статья)	печатная	Технологии и продукты здорового питания: сборник статей XIV Национальной научно-практической конф. с международным участием. Саратов: Издательство: Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова, 2025. – 128-133.	0,37 0,09 п.л.	Ермолаева Ж.Д., Попова О.М., Тугуш А.Р., Садыгова М.К.
440.	Функциональные свойства линии фиолетовозёрной пшеницы hei730/C68//Эритроспермум223 саратовской селекции (научная статья)	печатная	Известия Саратовского университета. Новая серия. Серия: Химия. Биология. Экология. 2026. Т. 26, вып. 1. С. 76–86. https://doi.org/10.18500/1816-9775-2026-26-1-76-86, EDN: NXBBYJ Статья опубликована на условиях лицензии Creative Commons Attributio	1,38 0,15 п.л.	Садыгова М. К., Конысбаева Ж. А.-А., Шакенова Г. М., Каневский М. В., Гринёв В. С., Сибикеев С. Н., Андреева Л. В., Фитилева З. Е., Широков

					А. А
441.	Разработка рецептуры моти на основе регионального крахмалосодержащего сырья (научная статья)	печатная	Сурский вестник, 2026. - №1 (34). – С.53-58. DOI: 10.36461/2619-1202_2026_01_009	0,75 0,18 п.л.	Тугуш А.Р., Земскова А.А., Буттаев О.М.
442.	Крекер «Хрустик» на основе просяной муки и специй (научная статья)	печатная	Продукты питания: производство, безопасность, качество : материалы международной научно-практической конференции. 17 декабря 2025 г. – Уфа : Башкирский ГАУ, 2026. – С. 45-49.	0,31 0,07	Тихонов Н.П., Мурадов Н.Ш., Земскова А.А.
443.	Совершенствование рецептуры и технологии кексов на основе продуктов переработки Сорго (научная статья)	печатная	Продукты питания: производство, безопасность, качество : материалы международной научно-практической конференции. 17 декабря 2025 г. – Уфа : Башкирский ГАУ, 2026. – С. 172-176.	0,31 0,15	Никонорова Ю.Ю.
444.	Исследование органолептических профилей кондитерской глазури на основе ЗМК РОР-типа в зависимости от степени измельчения (научная статья)	печатная	Продукты питания: производство, безопасность, качество : материалы международной научно-практической конференции. 17 декабря 2025 г. – Уфа : Башкирский ГАУ, 2026. – С. 227-230.	0,25 0,08	Рыбин М.Б., Саркисян Д.В.
445.	Исследование влияния продуктов переработки зерна сорго на формирование ароматобразующих веществ в мучных изделиях (научная статья)	печатная	Пищевая промышленность, 2026. - №5. – С. 30-35. DOI: 10.52653/PPI.2026.5.5.006 **по перечню рецензируемых научных изданий №2162 с 13.10.2022 г.**	0,75 0,37	Никонорова Ю.Ю.
446.	Влияние текстурированной сорговой муки на показатели качеств кексов (научная статья)	печатная	Вестник КрасГАУ, 2026. - №1 (226). – С. 283-294. **по перечню рецензируемых научных изданий №532 с 07.03.2023 г**	1,5 0,5 п.л.	Никонорова Ю.Ю., Малахова О.А.
	Патенты на изобретение, свидетельства…..				
447.	Способ приготовления хлеба	-	Патент № 2435404 Российская Федерация, МПК A21 D8/02 (2006.01). Заявитель и патентообладатель: ФГОУ ВПО «Саратов-		Козлов О.И.

			ский ГАУ» (RU).- № 2010123000/13, заявл.04.06.2010; опубл. 10.12.2011, Бюлл.№.34 – 5 с.		
448.	Способ получения нутово-пшеничного батона	-	Патент № 2429599 Российская Федерация, МПК А21 D2/00. Заявитель и патентобладатель: ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ» (RU).-№ 2010116515/13**,** заявл.26.04.2010; опубл. 27.09.2011, Бюлл.№ 27. – 6 с.		Буховец В.А. Ангелюк В.П.
449.	Состав для производства макаронных изделий	-	Патент № 2430516 Российская Федерация, МПК А21 D2/00. Заявитель и патентобладатель: ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ» (RU).-№2010118624/13, заявл. 07.05.2010, опубл. 10.10.2011, Бюлл.№.28 – 5 с.		Шелубкова Н.С.
450.	Способ производства полуфабриката для заварного пирожного	-	Патент № 2461202 Российская Федерация, МПК А21 D2/00. Заявитель и патентобладатель: ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ» (RU).-№2011120018/13, заявл. 18.05.2011, опубл. 10.10.2011, Бюлл.№.26 – 5 с.		Козлов О.И.
451.	Способ приготовления булочки детской	-	Патент №2483549 Российская Федерация, МПК А21 D2/00. Заявитель и патентобладатель: ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ» (RU).- №2011131531/13, заявл. 22.07.2011, опубл. 10.06.2013, Бюлл.№.16 – 6 с.		Козлов О.И.
452.	Способ производства сбивного хлеба повышенной пищевой ценности	-	Патент № 2492655 Российская Федерация, МПК А21 D2/00. Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВПО Воронежский государственный университет инженерных технологий (RU). -№2012117095/13, заявл. 26.04.2012, опубл. 20.09.2013, Бюл.№26. – 6 с.		Магомедов Г.О.
453.	Состав съедобного пленкообразующего покрытия для хлеба и хлебобулочных изделий	-	Патент № 2539800 Российская Федерация, МПК А21 Д15/08. Заявитель и патентобладатель: ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ»		Козлов О.И.

			(RU).- №2013109272/10, заявл. 01.03.2013, опубл. 27.01.2015, Бюлл.№3, - 4 с.		
454.	Способ производства сбивного хлеба	-	Патент № 2595147 Российская Федерация, МПК A21 D2/00. Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВПО Воронежский государственный университет инженерных технологий (RU). -№2014146947/13, заявл. 24.11.2014, опубл. 20.08.2016, Бюлл.№. 23– 6 с.		Магомедов Г.О., Вавилова А.А.., Лукина С.И.
455.	Установка для сушки и измельчения тыквенного жмыха	-	Патент на полезную модель № 135781 Российская Федерация, МПК F26B 17/10 (2006.01) Заявитель и патентообладатель: ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2013129909/06, заявл. 28.06.2013, опубл. 20.12.2013; Бюлл.№35. – 5 с.		Козлов О.И., Марадудин М.С
456.	Способ производства коржиков	_	Патент №2600693 Российская Федерация, МПК: A21D 13/08. Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВПО Воронежский государственный университет инженерных технологий (RU). -№2014146926/13, заявл. 24.11.2014, опубл. 27.10.2016, Бюлл. №30. – 7 с.		Магомедов Г.О., Лукина С.И, Журавлев А.А., Савилова К.С
457.	Способ производства макаронных изделий	_	Патент №2665067 Российская Федерация, МПК A23L 7/109 (2016.01). Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- №2017135752, заявл. 06.10.2017, опубл. 28.08.2018, Бюлл.№25. – 5 с.		Делекешев А.Н. Гапонов С.Н., Шутарева Г.И.. Паршикова Т.М
458.	Способ производства бисквитного полуфабриката с технологическими добавками	_	Патент №2681228 Российская Федерация, МПК A21D 13/80 (2017.01). Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2018117119, заявл. 07.05.2018, опубл.		Маринина Е.А.

			05.03.2019, Бюлл.№7. – 4 с.		
459.	Способ производства цукатов из овощей и фруктов	-	Патент № 2683534 Российская Федерация, МПК A23G 3/48 (2006.01). Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2018118805, заявл. 22.05.2018, опубл. 28.03.2019, Бюлл.№ 10. – 5 с.		Белова М.В., Галиуллин А.А., Киселев А.А., Шишкина А.Н., Малец А.Н.
460.	Способ производства хлебобулочного изделия	-	Патент № 2687372 Российская Федерация, МПК A21D 8/02 (2006.01). Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2018118809, заявл. 22.05.2018, опубл.13.05.2019, Бюлл.№14, - 6 с.		Белова М.В., А.А., Шишкина А.Н., Асташов А.Н.
461.	Способ производства крекера	-	Патент № 2689693 Российская Федерация, Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2018140514, заявл. 16.11.2018, опубл. 28.05.2019, Бюлл.№16, - 5 с.		Кузнецова Л.И., Туралиева А.Б.
462.	Способ приготовления песочного печенья с добавлением продуктов переработки овощей	-	Патент № 2688767 Российская Федерация, Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2018118813, заявл. 22.05.2018, опубл. 22.05.2019, Бюлл.№15. – 5 с.		Тугуш А.Р., Белова М.В.
463.	Способ производства улучшенного хлеба и хлебобулочных изделий из обойной муки из зерна пшеницы 5 класса	-	Патент № 2689647 Российская Федерация, Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2018141037, заявл. 21.11.2018, опубл. 28.05. 2019, Бюлл.№16, - 4 с.		Шишканов А.А., Кожушко С.Ю., Рысмухвмбетова Г.Е.

464.	Способ производства хлебобулочных изделий	-	Патент №2694591 Российская Федерация, Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2018117123, заявл. 07.05.2018, опубл. 18.09.2019, Бюлл.№ 20. – 4с.		Кузнецова Л.И., Башинская О.С., Жужукин В.И.
465.	Способ производства сдобного печенья Сеталика	-	Патент №2700647 Российская Федерация, Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2018140519, заявл. 16.11.2018, опубл.16.07.2019, Бюлл.№26. – 5 с.		Кузнецова Л.И.
466.	Способ производства бисквитно-сбивного печенья	-	Патент №2707132 Российская Федерация, Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2019110242, заявл. 08.04.2019, опубл. 22.11.2019, Бюлл.№26. – 4 с.		Филонова Н.Н., Яценко С.В., Белова М.В., Башинская О.С.
467.	Способ производства хлебобулочного изделия	-	Патент №2716993 Российская Федерация, Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2019108494, заявл. 25.03.2019, опубл.17.03.2020, Бюлл.№8. – 5 с.		Филонова Н.Н., Яценко С.В., Белова М.В., Башинская О.С.
468.	Способ приготовления безглютенового заварного полуфабриката	-	Патент № 2731283 Российская Федерация, Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2019136941, заявл. 18.11.2019, опубл. 01.09.2020, Бюлл.№25. – 6 с.		Фахртдинова Л.Т., Гасимова Г.А.
469.	Способ получения порошка из мякоти баклажан	-	Патент № 2733117 Российская Федерация, A23L 19/00 A23B 7/02 Заявитель и патентобладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2019139417, заявл. 04.12.2019,		Абдушева А.Е.

			опубл.29.09.2020, Бюлл.№28. – 6 с.		
470.	Способ производства хрустящих хлебных шпажек для бутербродов	-	Патент № 2732926 Российская Федерация, A21D 2/36 Заявитель и патентобладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2020101220, заявл. 10.01.2020, опубл. 24.09.2020, Бюлл.№27. – 6 с.		Филонова Н.Н., Кашин В.С.. Абдушева А.Е.
471.	Способ производства кекса	-	Патент №2737275 Российская Федерация, Заявитель и патентобладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2019142134, заявл. 18.12.2019, опубл.26.11.2020, Бюлл.№33. – 5 с.		Кузнецова Л.И., Нетреба Ю.К.
472.	Способ производства заварных пряников повышенной пищевой ценности	-	Патент №2742243 Российская Федерация, A21D 13/80 Заявитель и патентобладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2020126763, заявл. 10.08.2020, опубл. 04.02.2021, Бюлл.№4. – 5 с.		Сафиуллина А.Р.
473.	Способ производства хлебобулочных изделий	-	Патент № 2742246 Российская Федерация, A21D 2/36 Заявитель и патентобладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2020122117, заявл. 29.06.2020, опубл. 04.02.2021, Бюлл.№4. – 6 с.		Иманова А.И.
474.	Способ производства хлебных палочек для диетического питания	-	Патент №2734523 Российская Федерация, A21D 2/36 Заявитель и патентобладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2020101222, заявл. 10.01.2020, опубл.19.10.2020, Бюлл.№29. – 5 с.		Филонова Н.Н., Кашин В.С.. Абдушева А.Е.

475.	Способ повышения урожайности озимой пшеницы	-	Патент № 2753974 Российская Федерация, C05D. Заявитель и патентобладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2020130500, заявл. 16.09.2020, опубл.25.08.2021, Бюлл.№24. – 6 с.		Мударисов Ф.А., Костин В.И.
476.	Способ производства баурсаков	-	Патент № 2760708 Российская Федерация, A21D. Заявитель и патентобладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2020133476, заявл. 13.10.2020, 29.11.2021, Бюлл.№34. – 5 с.		Абдушева А.Е.
477.	Тестомесильная машина	-	Патент на полезную модель № 206693 Российская Федерация, A21C. Заявитель и патентобладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2021101407, заявл. 25.01.2021. опубл.22.09.2021, Бюлл.№27. – 7 с.		Демьянюк А.В, Демьянюк И.В, Попова О.М, Рустемова А.Ж
478.	Термостабильная начинка для мучных кондитерских изделий на основе компонентов растительного происхождения (варианты)	-	Патент № 2792108 Российская Федерация, A23G 3/48. Заявитель и патентобладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- № 2022106805, заявл. 15.03.2022, опубл. 16.03.2023, Бюлл.№8. – 5 с.		Абушаева А.Р. Гафурова И.Р.
479.	Способ производства тарталеток с добавлением овощного порошка из баклажан	-	Патент №2799510 Российская Федерация, Заявитель и патентобладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- №2022114329, заявл. 27.05.2022, опубл. 05.07.2023, Бюлл.№ 19. – 5 с.		Абушаева А.Р,. Стырев Г.В.
480.	Способ обеспечения сохранности плодоовощной продукции	-	Патент №2808494 Российская Федерация, Заявитель и патентобладатель: ФГБОУ ВО «Саратов-		Бахтеев С.В., Бакиров С.М., Верзилин А.А.,,

			ский ГАУ» (RU).- №2023114665, заявл. 05.06.2023, опубл. 28.11.2023, Бюлл.№34. – 6 с.		Пушкаренко Н.Н., Садыгова М.К., Ищенко А.П
481.	Печенье на сорговом нектаре	-	Патент№ 2810736 Российская Федерация, Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- №2023105191, заявл. 06.03.2023, опубл. 28.12.2023, Бюлл. №1. – 6 с.		Муштатенко Е.В., Сазонова И.А., Каменева О.Б., Башинская О.С., Абушаева А.Р., Шамшитова Д.С.
482.	Способ производства рахат-лукума из тыквы	-	Патент №2813344 Российская Федерация, Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- №2022132567, заявл. 12.12.2022, опубл. 12.02.2024, Бюлл.№5. – 6 с.		Абдряшитова М.Р., Абушаева А.Р., Смелкова А.Н
483.	Способ производства булочки	-	Патент № 2814468 Российская Федерация, Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- №2023107751, заявл. 28.03.2023, опубл. 29.02.2024, Бюлл. №7. – 6 с.		Муштатенко Е.В., Сазонова И.А., Болотова О.И., Каменева О.Б., Абушаева А.Р., - Юрченкова А.А., Башинская О.С.
484.	Способ производства бисквитного полуфабриката на основе муки из зерна светлозерной ржи и порошка сахарной свеклы	-	Патент № 2820225 Российская Федерация, МПК A21D 8/02 (2006.01) A21D 13/80 (2017.01) A21D 2/36 (2006.01). Патентообладатель: Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Федеральный аграрный научный центр Юго-Востока" (RU). - №2023109392, заявл. 11.04.2023, опубл. 31.05.2024, Бюлл.№ 16. – 7 с.		Абушаева А.Р., Маринина Е.А., Левчук О.А., Масенкова А.В., Андреева Л.В.. Ермолаева Т.Я.
485.	Способ получения желейного мармелада из плодов и овощей функционального назначения	-	Патент №2820829 Российская Федерация, МПК A23L 21/10 (2016.01). Патентообла-		Абдрашитова М.Р., Абушаева А.Р, Садыгова

			тель: Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Федеральный аграрный научный центр Юго-Востока" (RU). - №2023112986, заявл. 18.05.2023, опубл. 10.06.2024, Бюлл.№ 16. – 6 с.		М.К, Смелкова А.Н, Уварова Е.В, Анненкова И.В, Прасолова Д.А, Швечихина Т.Н, Голубев А.М.
486.	Способ производства листовой пастилы (смоквы)	-	Патент №2823805 Российская Федерация, Заявитель и патентобладатель: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» (RU).- №2023112986, заявл. 17.01.2024, опубл. 30.07.2024, Бюлл.№ 16. – 6 с.		Попова О.М., Садыгова М.К.. Ермолаева Ж.Д, Галикиева А.Д., Абушаева А.Р
487.	Способ производства бисквитного полуфабриката с добавлением тонкодисперсного порошка из крапивы	-	Патент №2827208 Российская Федерация, МПК A21D 2/36 (2006.01). Патентообладатель: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова" (RU). - № 2023131485, заявл. 01.12.2023, опубл. 23.09.2024, Бюлл.№ 27. – 6 с.		Масенкова А.В., Абушаева А.Р., Кондрашова А.В., Прасолова Д.А.
488.	Способ производства бисквитного полуфабриката с пониженным содержанием глютена	-	Патент №2830568 Российская Федерация, Патентообладатель: ФАНЦ Юго-Востока. - № 2023114532, заявл. 01.06.2023; опубл.21.11.2024, Бюлл.№33. – 6 с.		Волкова Е.М, Абушаева А.Р., Садыгова М.К., Андреева Л.В., Осыка И.А., Ермолаева Т.Я.
489.	Способ производства хлебных палочек специализированного назначения	-	Патент №2831809 Российская Федерация, Патентообладатель: ФАНЦ Юго-Востока. - № 2023111744, заявл. 3.05.2023, опубл. 05.11.2024, Бюл. № 31. – 7 с.		Садыгова М. К., Карпенко Р.С., Дягилева И.А., Муштатенко Е.В., Ермолаева Т.Я., Андреева Л.В., Деревя-

					гин С.С.
490.	Способ производства мягких грильяжных конфет функционального назначения	-	Патент №2834033 Российская Федерация, МПК A23G 3/48 (2006.01). Патентообладатель: ФГБОУ ВО Самарский ГАУ. - №2024118046, заявл. 28.06.2024, опубл. 03.02.2025, Бюлл.№.4 – 7 с.		Макушин А.Н., Котов Д.Н., Кузнецова В.А., Абушаева А.Р., Садыгова М. К., Попов А.И., Хорошкина В.Г., Чегодаев А.С., Короткин Г.Е.
491.	Способ получения бисквитного полуфабриката для диетического и диабетического питания	-	Патент № 2837140 Российская Федерация, МПК A21D 8/02, A21D 13/80, A21D 2/36. Заявитель Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Федеральный аграрный научный центр Юго-Востока". - №2024101475, заявл. 22.01.2024 : опубл. 26.03.2025, Бюлл.№.9 – 7 с.		Абушаева А.Р., Садыгова М.К., Папикян Э.Н., Андреева Л.В., Цетва Н.М.
492.	Смесь для изготовления макаронных изделий	-	Патент № 2839859 Российская Федерация, МПК A23L 7/109 (2016.01). Заявитель и патентообладатель: ФГБНУ"ФАНЦ Юго-Востока". - № 2024114822; заявл. 30.05.2024 : опубл. 13.05.2025, Бюлл.№.14. – 6 с.		Жиганова Е.С., Гапонов С.Н., Садыгова М.К., Соловова Н.С., Милованов И.В., Бурмистров Н.А.
493.	Состав для приготовления кексов с применением текстурированной сорговой муки	-	Патент №2840732 Российская Федерация, МПК A21D 13/80. Заявитель ФГБОУ ВО Самарский ГАУ. - №2024134235, заявл. 15.11.2024; опубл.28.05.2025, Бюлл.№16. – 7 с.		Никонорова Ю.Ю., Садыгова М.К., Малахова О.А.
494.	Заварной полуфабрикат функционального назначения (варианты)	-	Патент № 2847151 Российская Федерация, МПК A21D 13/04 (2006.01). Заявитель и патентообладатель: ФГБНУ «ФАНЦ Юго-Востока» -№ 2024124613; заявл. 21.08.2024 ;		Абушаева А.Р., Садыгова М.К., Прасолова Д.А., Уварова Е.В., Масенкова А.В., Жиганов

			опубл.29.09.2025, Бюлл.№28. – 5 с.		Д.А., Андреева Л.В
495.	Способ производства хмелевой закваски для производства хлебобулочных изделий	-	Патент № 2850684 Российская Федерация, МПК A21D 8/00 (2006.01). Заявитель и патентообладатель: ФГБОУ ВО "Самарский государственный технический университет". - № 2025115203; заявл. 03.06.2025: опубл. 12.11.2025, Бюлл. №32. – 5 с.		Трофимова В.С., Темникова О.Е., Садыгова М.К., Ермолаева Т.Я, Догадин А.Ю.
496.	Способ получения закваски из биоактивированного зерна сорго	-	Патент № 2857650 Российская Федерация, МПК A21D 2/38 (2006.01). Заявитель и патентообладатель: ФГБУН Самарский федеральный исследовательский центр Российской академии наук (СамНЦ РАН) (RU). - № 2025119697; заявл.17.07.2025; опубл. 04.03.2026, Бюлл. №7. – 6 с.		Никонорова Ю.Ю., Садыгова М.К.,Сыркина Л.Ф., Ермолаева Д.Р.
497.	Способ производства мармелада из сока зеленых томатов		Патент № 2864130 C1 Российская Федерация, МПК A23L 21/10. Способ производства мармелада из сока зеленых томатов : заявл. 27.06.2025 : опубл. 17.06.2026 / Е. В. Уварова, М. К. Садыгова, А. Р. Тугуш [и др.] ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Пензенский государственный аграрный университет". – EDN NDLEHY.		Уварова Е.В.. Садыгова М.К.. Тугуш А.Р., Галиуллин А.А. Носов А.В.

Соискатель ученого звания М.К. Садыгова

Список верен:
Заведующий кафедрой «Технологии продуктов питания» Е. Рысмухамбетова

Ученый секретарь ученого совета А.М. Марадудин