

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени императора Петра I»

Факультет технологии и товароведения

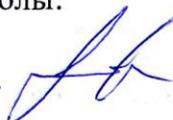
Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной
продукции

Научная школа

«Научные основы экологически безвредных, высокотехнологичных способов
хранения и комплексной переработки с.-х. продукции»

Руководитель научной школы:

д. с.-х. н., профессор



Манжесов В.И.

Основные сведения о Научной школе

№	Показатель	Информация
1	Факультет	Технологии и товароведения
2	Кафедра	Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
3	Направления научных исследований по номенклатуре специальности научных работников	Научные основы экологически безвредных, высокотехнологичных способов хранения и комплексной переработки с.-х. продукции
4	Направления научных исследований, проводимых в рамках школы (расширенно)	<ul style="list-style-type: none"> - Разработка современных технологий хранения с.-х. продукции, производство продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности - Исследование факторов, формирующих качество и функциональную направленность продуктов питания - Исследование и реализация биопотенциала ресурсов перерабатывающих отраслей АПК на основе методов биотехнологии и пищевой комбинаторики для повышения пищевой ценности продуктов питания и придания функциональных свойств - Разработка технологии безопасных функциональных продуктов питания и натуральных биокорректоров пищевых рационов на основе исследования и реализации биотехнологического потенциала ресурсов молочной отрасли
5	Организационная форма коллектива, представляющего научную школу (кафедра, научная лаборатория, научная группа и т.п.)	Научная группа
6	Численность научной школы	4
7	Информация о руководителе (руководителях) научной школы:	
7.1	Фамилия, имя, отчество	Манжесов Владимир Иванович
7.2	Ученая степень, ученое звание	Доктор сельскохозяйственных наук, профессор
7.3	Почетные звания, премии, награды	<ul style="list-style-type: none"> - Почетная грамота Главного Управления образования Администрации Воронежской области (2002) - Почетная грамота Администрации Липецкой области (2007) - Благодарность Департамента образования, науки и молодежной политики Воронежской области (2011) - Благодарность Министерства сельского хозяйства Российской Федерации (2011) - Диплом Лауреата премии Правительства Воронежской области (2011) - Благодарственное письмо Центра специальной связи и информации Федеральной службы охраны Российской Федерации в Воронежской области (2012) - Диплом Лауреата премии Правительства Воронежской

			области (2016) -Почетная грамота Министерства сельского хозяйства РФ (2016)				
7.4	Основные труды руководителя НШ (приводится перечень, в т.ч. с грифом федеральных органов) по следующей форме:						
№ п/п	Год	Название работы	Вид работы	Гриф	Издательство	Объем в п.л.	Автор(ы)
1	2005	Технология хранения растениеводческой продукции	Учебники и учебные пособия для студентов средних специальных учебных заведений	УМО	М.: КолосС	24,5	Манжесов В.И., Попов И.А., Щедрин Д.С.
2	2010	Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции	Учебник	УМО	СПб.: Троицкий мост	44	Манжесов В.И., Попов И.А., Щедрин Д.С., Калашникова С.В., Тертычная Т.Н., Хабаров Н.Н., Курчаева Е.Е., Сысоева М.Г.
3	2012	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции	Учебник	УМО	СПБ: Троицкий мост	33,5	Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Сысоева М.Г., Попов И.А., Щедрин Д.С., Тертычная Т.Н., Максимов И.В.
4	2016	Технология переработки продукции растениеводства	учебник	УМО	СПб: ГИОРД	66,3	Манжесов В.И., Тертычная Т.Н., Калашникова С.В., Максимов И.В., Попов И.А., Щедрин Д.С., Чурикова С.Ю.
5	2009	Тритикале в ЦЧР: перспективы выращивания и приме-	монография	-	Воронеж: ВГАУ	16,2	Тертычная Т.Н., Манжесов В.И., Жуков А.М.

		нения					
6	2009	Морковь: выращивание, хранение, переработка	монография	-	Воронеж: ВГАУ	8,8	Манжесов В.И., Максимов И.В., Курчаева Е.Е.
7	2010	Повышение продуктивности и сохранности корнеплодов различных гибридов сахарной свеклы при использовании современных средств химизации	монография	-	Воронеж: ФГОУ ВПО Воронежский ГАУ	8,0	Аносова М.В., Манжесов В.И., Щедрин Д.С.
8	2011	Производство эмульгированных изделий и рубленых полуфабрикатов на основе безотходных технологий	монография	-	Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ	9,6	Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Чурикова С.Ю., Максимов И.В.
9	2012	Исследование перспективных сортов чечевицы, выращенных в условиях лесостепи ЦЧР	монография	-	Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет	10,2	Калашникова С.В., Манжесов В.И., Курчаева Е.Е.
10	2013	Инновационные основы системного развития сельского хозяйства	монография	-	Воронеж: Центр духовного возрождения Черноземного края	50	Ушачев И.Г., Петриков А.В. ... Глотова И.А., Дерканосова Н.М., Калашникова С.В., Котик О.А., Курчаева Е.Е., Манжесов В.И. и др.
11	2015	Обогащенные пищевые продукты: разработка технологий обеспечения потребительских свойств: коллективная монография	монография	-	Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ	13,44	Андропова И.И., Артемов Е.С., ... Курчаева Е. Е., Лупанова О.А., Манжесов В.И. и др.

Сведения о членах Научной школы

№ п/п	Ф.И.О.	Ученая степень, звание	Место работы, должность	Число научных публикаций
1	Манжесов Владимир Иванович	Доктор сельскохозяйственных наук, профессор	ВГАУ, заведующий кафедрой технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	470
2	Дерканосова Наталья Митрофановна	Доктор технических наук, профессор	ВГАУ, заведующая кафедрой товароведения и экспертизы товаров	568
3	Глотова Ирина Анатольевна	Доктор технических наук, доцент	ВГАУ, профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	355
4	Мельникова Елена Ивановна	Доктор технических наук, профессор	ВГАУ (внешнее совместительство), профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	260

Сведения об учебниках и учебных пособиях, изданных за последние 6 лет с грифом

№ п/п	Год	Название работы	Вид работы	Гриф	Издатель	Объем в п.л.	Автор(ы)
1	2010	Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции	Учебник	УМО	СПб.: Троицкий мост	44	Манжесов В.И., Попов И.А., Щедрин Д.С., Калашникова С.В., Тертычная Т.Н., Хабаров Н.Н., Курчаева Е.Е., Сысоева М.Г.
2	2010	Технология хранения животноводческой продукции	учебное пособие	УМО	Воронеж: Воронеж. гос. аграр. ун-т	16,6	Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Калашникова С.В., Максимов И.В.
3	2010	Практикум по стандартизации растениеводческой продукции	учебное пособие	УМО	Воронеж: Воронеж. гос. аграр. ун-т	10,9	Калашникова С.В., Манжесов В.И., Максимов И.В.
4	2010	Технология производства муки и круп	учебное пособие	УМО	Воронеж: Воронеж. гос. аграр. ун-т	17,3	Калашникова С.В., Манжесов В.И., Курчаева Е.Е.
5	2010	Технология хлебопекарного	учебное пособие	УМО	Воронеж: Воронеж.	11,25	Тертычная Т.Н., Манжесов В.И.,

		производства			гос. аграр. ун-т		Калашникова С.В.
6	2011	Менеджмент качества сельскохозяйственной продукции	учебное пособие	УМО	Воронеж: Воронеж. гос. аграр. ун-т	14,8	Манжесов В.И., Максимов И.В., Курчаева Е.Е., Калашникова С.В.
7	2011	Стандартизация продукции растениеводства	учебное пособие	УМО	Воронеж: Воронеж. гос. аграр. ун-т	18,9	Калашникова С.В., Манжесов В.И., Максимов И.В.
8	2011	Учебное пособие по курсовому проектированию по дисциплине «Технология переработки плодов и овощей»	учебное пособие	УМО	Воронеж: Воронеж. гос. аграр. ун-т	7,2	Попов И.А., Манжесов В.И., Жуков А.М., Курчаева Е.Е., Чурикова С.Ю.
9	2011	Технология переработки плодов и овощей	учебное пособие	УМО	Воронеж: Воронеж. гос. аграр. ун-т	12,1	Манжесов В.И., Попов И.А., Щедрин Д.С., Ка- лашникова С.В., Сысоева М.Г.
10	2011	Технология хранения животноводческой продукции	учебное пособие	УМО	Воронеж: Воронеж. гос. аграр. ун-т	8,3	Курчаева Е.Е., Сысоева М.Г., Манжесов В.И., Максимов И.В., Попов И.А.
11	2011	История пищевых и перерабатывающих производств	учебное пособие	УМО	Воронеж: Воронеж. гос. аграр. ун-т	23,4	Калашникова С.В., Манжесов В.И., Тертычная Т.Н., Попов И.А., Максимов И.В.
12	2011	Технология переработки животноводческой продукции	учебное пособие	УМО	Воронеж: Воронеж. гос. аграр. ун-т	29,0	Курчаева Е.Е., Сысоева М.Г., Манжесов В.И., Максимов И.В.
13	2012	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции	учебник	УМО	СПБ: Тро- ицкий мост	33,5	Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Сысоева М.Г., Попов И.А., Щедрин Д.С., Тертычная Т.Н., Максимов И.В.
14	2012	Технология переработки растениеводческой продукции: Ч.1	учебное пособие	УМО	Воронеж: ФГБОУ ВПО Во- ронезский ГАУ	17,31	Тертычная Т.Н., Манжесов В.И., Калашникова С.В., Попов И.А., Чурикова С.Ю., Мажулина И.В.
15	2012	Технология переработки рас-	учебное пособие	УМО	Воронеж: ФГБОУ	7,3	Тертычная Т.Н., Манжесов В.И.,

		тениеводческой продукции: Ч. II			ВПО Воронежский ГАУ		Калашникова С.В., Попов И.А., Чурикова С.Ю., Мажулина И.В.
16	2012	Подтверждение соответствия и метрология	учебное пособие	УМО	Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ	8,63	Калашникова С.В., Манжесов В.И.
17	2012	Научные исследования в пищевой промышленности	учебное пособие	УМО	Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ	8,9	Манжесов В.И., Максимов И.В., Тертычная Т.Н., Чурикова С.Ю., Курчаева Е.Е.
18	2012	Стандартизация сельскохозяйственной продукции	учебное пособие	УМО	Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ	23,6	Калашникова С.В., Сысоева М.Г., Манжесов В.И.
19	2013	Технология хранения растениеводческой продукции	учебное пособие	УМО	Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ	22,94	Манжесов В.И., Попов И.А., Щедрин Д.С., Максимов И.В., Чурикова С.Ю.
20	2013	Товароведение и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий	Учебное пособие	УМО	ВГАУ	17,4	Дерканосова Н.М., Котарев В.И., Каширина Н.А.
21	2014	Технология мукомольного и крупяного производства	учебное пособие	УМО	Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ	19,3	Калашникова С.В., Манжесов В.И.
22	2014	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	учебное пособие	УМО	Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ	23,1	Манжесов В.И., Максимов И.В., Калашникова С.В., Тертычная Т.Н., Попов И.А., Щедрин Д.С.
23	2015	История пищевой и перерабатывающей промышленности	учебное пособие	УМО	Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ	22,75	Калашникова С.В., Манжесов В.И., Максимов И.В.
24	2015	Пищевые добавки и БАВ в пищевой промышленности	учебное пособие	УМО	Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ	13,7	Аносова М.В., Манжесов В.И., Тертычная Т.Н., Чурикова С.Ю., Жуков А.М.
25	2015	Менеджмент качества продук-	учебное пособие	УМО	Воронеж: ФГБОУ	33,9	Жуков А.М., Максимов И.В.,

		ции растениеводства			ВО Воронежский ГАУ		Манжесов В.И., Попов И.А., Аносова М.В.
26	2016	Технология переработки продукции растениеводства	учебник	УМО	СПб: ГИОРД	66,3	Манжесов В.И., Тертычная Т.Н., Калашникова С.В., Максимов И.В., Попов И.А., Щедрин Д.С., Чурикова С.Ю.

Сведения о монографиях, изданных за последние 6 лет

№	Год	Название работы	Издатель	Объем п.л.	Тираж	Автор(ы)
1	2010	Чечевица: перспективы использования в технологии пищевых продуктов	Воронеж: ФГОУ ВПО Воронежский ГАУ	16,1	300	Антипова Л.В., Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Максимов И.В.
2	2010	Повышение продуктивности и сохранности корнеплодов различных гибридов сахарной свеклы при использовании современных средств химизации	Воронеж: ФГОУ ВПО Воронежский ГАУ	8,0	100	Аносова М.В., Манжесов В.И., Щедрин Д.С.
3	2011	Производство эмульгированных изделий и рубленых полуфабрикатов на основе безотходных технологий	Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ	9,6	65	Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Чурикова С.Ю., Максимов И.В.
4	2012	Исследование перспективных сортов чечевицы, выращенных в условиях лесостепи ЦЧР	Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет	10,2	500	Калашникова С.В., Манжесов В.И., Курчаева Е.Е.
5	2012	Проблемы экспертизы, повышения и стабилизации потребительских свойств товаров: коллективная монография. Том Часть 2	Издательско-полиграфический центр "Научная книга" (Воронеж)	15,18	500	Дерканосова Н.М., Крючкова М.Ю., Голев И.М., Гостева С.Р., Звягин А.А., Звягина А.П., Лесникова Э.П., Магомедов Г.О., Мельникова Е.И. и др.
6	2012	Пищевая безопасность: вопросы моделирования и принятия управленческих решений	Воронеж: Научная книга	8,14	1000	Дерканосова Н.М., Лютова Т.В., Ухина Е.Ю.
7	2012	Формирование потре-	Воронеж: Науч-	8,4	1000	Дерканосова

		бительских свойств функциональных пищевых продуктов	ная книга			Н.М., Ухина Е.Ю., Дерканосов Н.И.
8	2012	Исследование влияния экструдата нутовой муки и тыквенного пюре на потребительские свойства сахарного печенья (глава в коллективной монографии)	Воронеж: Научная книга	5,5	500	Магомедов Г.О., Дерканосова Н.М., Онищенко Е.А.
9	2012	Обоснование целесообразности белкового обогащения хлебобулочных изделий (глава в коллективной монографии)	Воронеж: Научная книга	5,5	500	Дерканосова Н.М., Шеламова Н.А., Ющенко А.Б.
10	2012	Пищевая безопасность: вопросы моделирования и принятия управленческих решений	Воронеж: Научная книга	8,14	1000	Дерканосова Н.М., Лютова Т.В., Ухина Е.Ю.
11	2013	Инновационные основы системного развития сельского хозяйства	Воронеж: Центр духовного возрождения Черноземного края	50	1000	Ушачев И.Г., Петриков А.В., Миндрин А.С., ... Глотова И.А., Дерканосова Н.М., Калашникова С.В., Котик О.А., Курчаева Е.Е., Манжесов В.И. и др.
12	2013	Местные ресурсы нетрадиционной животноводческой продукции	ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ	12,2	500	Глотова И.А., Курчаева Е.Е., Максимов И.В., Селищева Е.А.
13	2013	Применение молочной сыворотки в функциональном питании	ФГБОУ ВПО ВГУИТ	11,25	100	Пономарев А.Н., Мельникова Е.И., Богданова Е.В.
14	2014	Тагатоза и другие производные лактозы: получение и применение в функциональном питании	ФГБОУ ВПО ВГУИТ	10,2	100	Мельникова Е.И., Пономарев А.Н., Ширунов М.О.
15	2015	Обогащенные пищевые продукты: разработка технологий обеспечения потребительских свойств: коллективная монография	Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ	13,44	500	Андропова И.И., ...Глотова И. А., Дерканосова Н.М., Ерофеева Н. А., Золотарева Н.И., Королькова Н. В., Котарев В.И., Курчаева Е. Е., Лупанова О.А., Ман-

						жесов В.И. и др.
16	2016	Проектирование и обеспечение качества пищевых продуктов (на примере хлебобулочных изделий)	Воронеж: Издательско-полиграфический центр «Научная книга»	8,7	1000	Дерканосова Н.М., Коробова Л.А., Ухина Е.Ю.

Список научных трудов в журналах реестра ВАК за последние 6 лет

№ п/п	Название	Авторы	Объем в п.л.	Выходные данные (место издания, название издательства, год, страницы, гриф ведомств)
1	Возделывание озимой пшеницы с применением регуляторов роста растений	Бутузов А.С., Тертычная Т.Н., Манжесов В.И.	0,25	Земледелие. – 2010. - № 5. – С. 37-38
2	Перспективы использования нетрадиционного растительного сырья в аспекте получения продуктов питания, обогащенных пищевыми волокнами	Манжесов В.И., Трухман С.В.	0,25	Масложировая промышленность. – 2010. – № 6. – С. 27-28
3	Продукты переработки семян рапса в производстве мучных кондитерских изделий	Манжесов В.И., Трухман С.В., Курчаева Е.Е.	0,25	Кондитерское производство. – 2010. - № 6. – С. 9-10
4	Взбитые кисломолочные десерты с растительными компонентами	Максимов И.В., Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Грибова О.А.	0,38	Пищевая промышленность. – 2010. - № 9. – С. 64-66
5	Использование бифидобактерий для модификации вторичного мясного сырья	Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Юдина С.А.	0,38	Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. - № 11. – С. 57-59
6	Управление рисками на предприятиях по производству и переработке зерна	Бессонова Л.П., Манжесов В.И.	0,38	Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. - № 12. – С. 55-57
7	Эффективность препаратов, применяемых против болезней в период вегетации	Манжесов В.И., Аносова М.В., Щедрин Д.С.	0,19	Сахарная свекла. – 2010. – № 5. – С. 36-38
8	Растительное сырье в технологии комбинированных полуфабрикатов	Курчаева Е.Е., Чурикова С.Ю., Манжесов В.И., Тертычная Т.Н.	0,38	Пищевая промышленность. – 2011. – № 7. – С.8-10
9	Использование люпиновой муки для производства функциональ-	Курчаева Е.Е., Тертычная Т.Н.,	0,25	Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. - № 10. – С. 63-64

	ных продуктов	Максимов И.В., Манжесов В.И.		
10	Перспективы использования бобов фасоли для получения белковых концентратов	Манжесов В.И., Чурикова С.Ю., Курчаева Е.Е.	0,25	Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. - № 8. – С. 64-65
11	Разработка нового пищевого продукта на основе творога и нута	Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Сторожик В.В.	0,5	Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. - № 11. – С. 63-66
12	Особенности химического состава и повышение пищевой ценности бобов фасоли в аспекте использования в пищевых технологиях	Манжесов В.И., Чурикова С.Ю.	0,5	Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2011. – № 3. – С. 88-91
13	Комбинированные мясные фаршевые системы с использованием продуктов переработки рапса	Глотова И.А., Забурунов С.С., Пигарева Т.В.	0,45	Мясная индустрия. – 2011. - № 9. - С. 51-54.
14	Энергоэффективность процесса обезвоживания компонентов пищевого белково-углеводного обогатителя	Глотова И.А., Некрылов Н.М., Добромиров В.Е., Некрылова Т.И.	0,52	Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2011. - № 1. - С. 62-66
15	Влияние биологических факторов на качество и технологические свойства молока-сырья в Черноземье	Овсянникова Г.В., Глотова И.А., Алифанов В.В., Масьянов Ю.В.	0,28	Вестник Воронежского государственного аграрного университета. - 2011. - № 4. - С. 89-91
16	Квалиметрическая оценка потребительских свойств обогащенных хлебобулочных изделий	Дерканосова Н.М., Шапошник А.В., Дерканосов Н.И.	0,5	Вестник Воронежского ГАУ. – 2012. – № 2(33). – С. 207-210
17	Выбор и обоснование направлений использования ферментных препаратов в производстве мучных кондитерских изделий	Дерканосова Н.М., Ухина Е.Ю.	0,4	Известия вузов. Пищевая технология. – 2012. – № 4. – С. 8-10
18	Применение методов многомерного статистического анализа для оценки потребительских свойств хлебобулочных изделий	Дерканосова Н.М., Шуршикова Г.В.	0,4	Известия вузов. Пищевая технология. – 2012. – №4. – С. 23-25
19	Исследование функционально-	Дерканосова Н.М., Гинс	1,0	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.

	технологических свойств порошкообразного полуфабриката якона	В.К., Шапошник А.В., Гаршина С.И., Дерканос Н.И.		– 2012. – №5 (16). – С. 44-51
20	Использование методов термического анализа для исследования трикалевой муки	Тертычная Т.Н., Перегончая О.В., Манжесов В.И., Мажулина И.В.	0,5	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – Т. 328. - № 4. – С. 5-8
21	Перспективы применения зерна сорго для производства хлебобулочных изделий	Агibalова В.С., Тертычная Т.Н., Манжесов В.И.	0,38	Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2012. - № 2. – С. 189-191
22	Получение структурированных мясных систем функционального назначения на основе пищевой комбинаторики	Манжесов В.И., Чурикова С.Ю., Зенищев М.А., Курчаева Е.Е.	0,88	Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2012. – № 2. – С. 196-202
23	Опыт использования растительного сырья при производстве продуктов функционального назначения	Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Максимов И.В., Зенищев М.А.	0,38	Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. – 2012. – № 1-1. – С. 196-198
24	Использование белковых композитов при производстве пастообразных мясных изделий	Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Чурикова С.Ю., Зенищев М.А.	0,63	Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. – 2012. – №1-1. – С. 213-217
25	Проблемы и перспективы отечественного рынка козьего молока и продуктов его переработки	Глотова И.А., Ерофеева Н.А., Овсянникова Г.В., Василенко В.В.	0,42	Известия вузов. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3. – С. 20-23.
26	Местные биоресурсы в развитии рынка рыбных пресервов	Бугаков М.П., Глотова И.А., Артемов Е.С., Пелевина Г.А.	0,31	Известия вузов. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3. – С. 27-28
27	Использование молочной сыворотки в рецептуре колбасы "Любительская"	Глотова И.А., Прянишников В.В., Артемов Е.С., Пелевина Г.А.	0,32	Известия вузов. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3. – С. 63-64.
28	Новые биополимерные	Глотова И.А.,	0,43	Известия вузов. Пищевая техноло-

	композиции для получения капсулированных пищевых добавок	Макаркина Е.Н., Курчаева Е.Е., Проняева М.В.		гия. – 2012. – № 4. – С. 13-15.
29	Функциональные коллагенсодержащие субстанции на основе вторичных продуктов животноводства	Глотова И.А., Галочкина Н.А., Болтыхов Ю.В.	0,45	Известия вузов. Пищевая технология. – 2012. – № 4. – С. 16-19.
30	Совершенствование технологий обогащения селеном продуктов животного происхождения	Галочкина Н.А., Глотова И.А., Паршин П.А., Прянишников В.В.	0,45	Мясная индустрия. – 2012. – № 10. – С. 35-38.
31	Получение функциональных дисперсных систем на основе коллагеновых белков: формализованный подход к описанию тепло-массообменных процессов	Глотова И.А., Рязских В.И., Галочкина Н.А., Макаркина Е.Н., Галочкин М.Н.	0,42	Фундаментальные исследования. – 2012. – № 11-2. – С. 383-388
32	Квантово-механическое моделирование в разработке новых пищевых добавок с биопротекторными свойствами	Галочкина Н.А., Макаркина Е.Н., Глотова И.А., Вторушина И.В.	0,5	Современные проблемы науки и образования. – 2012. – № 1 URL: www.science-education.ru/101-5614
33	Анализ муки как фактор, формирующий качество хлебобулочных изделий	Котарев В.И., Дерканосова Н.М., Шапошник А.В., Горожанина М.Д.	1,0	Вестник Воронежского ГАУ. – 2013. – №1(36). – С. 265-272
34	Влияние ферментированного растительного масла на адгезионные свойства теста	Шеламова С.А., Дерканосова Н.М., Тырсин Ю.А.	0,62	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2013. – № 2(19). – С. 37-41
35	Анализ безопасности зерна пшеницы	Котарев В.И., Дерканосова Н.М., Попова Л.П.	0,4	Хлебопродукты. – 2013. – №7. – С.49-51
36	Прогнозирование вероятности положительной реакции потребителей на новые виды хлебобулочных изделий	Дерканосова Н.М., Шуршикова Г.В., Гинс В.К.	0,5	Известия ВУЗов. Пищевая технология. – 2013. – №2-3 (332-333). – С.15-18
37	Перспективы применения амаранта как пищевого красителя кондитерских изделий	Дерканосова Н.М., Гинс В.К., Гинс М.С., Лупа-	0,62	Товаровед продовольственных товаров. – 2013. – №11. – С.11-15

		нова О.А.		
38	Производство заварных сортов хлеба в условиях дискретного режима работы хлебопекарных предприятий Республики Беларусь	Гуринова Т.А., Самуйленко Т.Д., Диваков А.В., Дерканосова Н.М.	0,75	Вестник Воронежского ГАУ. – 2013. – № 3(38). – С.109-115
39	Основные итоги научной работы кафедры технологии переработки растениеводческой продукции Воронежского ГАУ	Манжесов В.И., Тертыхная Т.Н., С.В. Калашникова, Максимов И.В., Чурикова С.Ю., Аносова М.В.	0,63	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 2-3. – С. 11-15
40	Селендефицитные состояния населения и способы их алиментарной коррекции	Глотова И.А., Галочкина Н.А., Курчаева Е.Е.	0,48	Пищевая промышленность. – 2013. – № 12. – С. 74-77
41	Разработка творожных продуктов на основе козьего молока с растительными наполнителями	Сысоева М.Г., Глотова И.А., Калашникова С.В., Борзунова Н.В.	0,41	Известия вузов. Пищевая технология. – 2013. – № 2-3. – С. 19-22
42	Использование продуктов переработки стевии в рационах лакирующих коров с целью оптимизации технологических и ветеринарно-санитарных показателей молока	Семенов С.Н., Паршин П.А., Кузовлева А.В., Алтухов Н.М., Глотова И.А., Смирнова И.Р.	0,47	Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2013. – № 1. – С. 232-237.
43	Мясо нутрий как альтернативное сырье для производства мясных продуктов	Курчаева Е.Е., Глотова И.А., Селищева Е.А., Паршин П.А.	0,28	Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2013. – № 1. – С. 282-284
44	Применение молочной сыворотки и изолята белка рапса в технологии птицепродуктов	Титов С.А., Глотова И.А., Соскова Н.А., Рамазанов Р.А., Забурунов С.С.	0,51	Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2013. – № 1. – С. 285-290
45	Использование продуктов переработки корнеплодов дайкона в технологии мучных кондитерских изделий	Манжесов В.И.	0,25	Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2013. – № 1. – С. 298-299
46	Газохроматографиче-	Богунов	0,375	Известия высших учебных заведе-

	ский анализ заменителей молочного жира для творожных продуктов	С.Ю., Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С.		ний. Пищевая технология. – 2013. – № 5-6. – С. 24-26
47	Оптимизация параметров коагуляции белков молока в технологии творожного продукта	Богунов С.Ю., Пономарев А.Н., Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С.	0,42	Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 3. – С. 14-17
48	Творожный продукт с регулируемым жирнокислотным составом	Богунов С.Ю., Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С.	0,44	Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2013. – № 3. – С. 128-131
49	Повышение потребительских свойств хлебобулочных изделий	Шеламова С.А., Дерканосова Н.М.	1,3	Вестник Воронежского ГАУ. – 2014. - №1-2 (40-41). – С.174-184
50	Статистическая оценка хлебопекарного потенциала зерна пшеницы	Дерканосова Н.М., Горожанина М.Д., Довлатов Л.Ш., Попова Л.П.	0,5	Хлебопродукты. – 2014. – №2. – С.58-61
51	Применение принципов квалиметрии для оценки потребительских свойств хлебобулочных изделий	Дерканосова Н.М., Ухина Е.Ю.	0,75	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 4(27). – С.69-74
52	Научное обеспечение инновационных технологий при создании функциональных продуктов на основе овощных культур	Гинс М.С., Пивоваров В.Ф., Гинс В.К., Кононков П.Ф., Дерканосова Н.М.	0,75	Овощи России. – 2014. – № 1(22). – С.4-9
53	Комплексная переработка семян рапса	Кубасова А.Н., Россихина В.В., Манжесов В.И.	0,63	Современные наукоемкие технологии. – 2014. – № 5. – Ч. 1. – С. 188-192.
54	Применение семян раторопши пятнистой при разработке рецептуры хлеба повышенной пищевой ценности	Агибалова В.С., Тертычная Т.Н., Манжесов В.И., Фомина Н.Н., Мажулина И.В.	0,5	Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2014. – №1-2 (40-41). – С.169-173
55	Использование сырья растительного и животного происхождения для получения мясных	Курчаева Е. Е., Манжесов В.И., Максимов И.В.,	0,75	Вестник МичГАУ. – № 4. – 2014. – С. 70-76

	изделий функционального значения	Сысоева М.Г., Мельникова Е.С., Ясакова Ю.В.		
56	Перспективы использования порошка пастернака в получении комбинированных мясных систем высокой функциональности	Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Оробинский В.И., Мельникова Е.С., Ясакова Ю.В.	0,5	Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2014. – №1-2 (40-41). – С. 190-193.
57	Получение структурированных мясных систем, обогащенных функциональными композитами	Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Глотова И.А., Мельникова Е.С., Ясакова Ю.В.	0,5	Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. – 2014. – № 5. – С. 60-63.
58	Пастильные изделия с натуральным красителем из амаранта	Дерканосова Н.М., Гинс В.К., Лупанова О.А.	0,6	Технологии и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 1(30). – С.55-59
59	Разработка способа получения и применения натурального пищевого красителя	Дерканосова Н.М., Гинс В.К., Лупанова О.А., Андропова И.И.	0,6	Техника и технология пищевых производств. – 2015. – №1. – С.18-23
60	Методика комплексной оценки уровня безопасности сельскохозяйственной продукции (на примере зерна пшеницы)	Шуршикова Г.В., Дерканосова Н.М., Котарев В.И., Золотарева Н.И.	1,1	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 2(31). – С.92-100
61	Методика комплексной оценки уровня качества сельскохозяйственной продукции (на примере зерна пшеницы)	Шуршикова Г.В., Котарев В.И., Дерканосова Н.М., Василенко О.А., Золотарева Н.И.	0,75	Техника и технология пищевых производств. – 2015. – №2, Т.37. – С.143-148
62	Отделочные полуфабрикаты мучных кондитерских изделий с натуральными красителями	Гинс В.К., Деканосова Н.М., Лупанова О.А., Андропова И.И., Доронина А.А.	0,5	Хлебопродукты. – 2015. – № 9. – С. 46-49
63	Исследование функционально-технологических свойств смесей пше-	Дерканосова Н.М., Доронина А.А., Стахурлова	0,37	Хлебопродукты. – 2015. – №11. – С. 59-61

	ничной и амарантовой муки	А.А., Гинс М.С.		
64	Анализ поверхностной микрофлоры хлеба различных производителей в процессе хранения	Шеламова С.А., Дерканосова Н.М., Пономарева И.Н.	1,25	Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2015. – № 4(47). – С.167-176
65	Использование растительного сырья при производстве функциональных молочных продуктов питания	Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Чурикова С.Ю.	0,88	Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2015. - № 4(47), Ч.2. – Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2015. – С. 122-128
66	Флуориметрическое исследование пленкообразующих субстанций хитозана	Векшин Н.Л., Глотова И.А., Балабаев В.С., Измайлов В.Н.	0,5	Фундаментальные исследования. – 2015. – № 6-3. – С. 447-451
67	Технологичность альтернативных сырьевых источников для получения пищевого хитозана	Балабаев В.С., Измайлов В.Н., Глотова И.А.	0,37	Современные проблемы науки и образования. – 2015. – № 1-1. Режим доступа: http://science-education.ru/ru/article/view?id=18600
68	Подходы к интенсификации химико-технологических процессов при получении хитозана	Глотова И.А., Балабаев В.С., Измайлов В.Н., Чудинова Л.П.	0,35	Современные проблемы науки и образования. – 2015. – № 2-1. Режим доступа: http://science-education.ru/ru/article/view?id=20602
69	Анализ потребительских предпочтений и мотиваций при выборе быстрорастворимых кофейных напитков	Ерофеева Н.А., Глотова И.А., Артемов Е.С.	0,33	Современные проблемы науки и образования. – 2015. – № 2-1. Режим доступа: http://science-education.ru/ru/article/view?id=21218
70	Состояние и тенденции развития отечественного рынка продуктов переработки молочива	Глотова И.А., Ерофеева Н.А.	0,375	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 3 (32). – С. 91-95
71	Использование продуктов лактации коз в производстве натуральных белковых основ для быстрорастворимых пищевых смесей	Глотова И.А., Ерофеева Н.А., Шахов А.С.	0,6	Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2015. – № 3. – С. 71-80
72	Использование стабилизирующих белковых ингредиентов в производстве бессывороточного творожного продукта	Пономарев А.Н., Мельникова Е.И., Коротков Е.Г.	0,42	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 1 (343). – С. 35-37
73	Preparation And Use of	Melnikova	0,64	Foods and Raw Materials. – 2015. Т.

	Whey Protein Microparticulate in Synbiotic Drink Technology	E.I., Stanislavskaya E.B., Korotkov E.G.		3. – № 2. – С. 96-104
74	Исследование влияния творожного продукта на метаболические процессы in vivo	Богунов С.Ю., Пономарев А.Н., Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С.	0,61	Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2015. – № 2 (6). – С. 37-41
75	Возделывание озимой тритикале. Применение тритикале в производстве функциональных продуктов	Жуков А.М., Чурикова С.Ю., Аносова М.В., Манжесов В.И.	0,63	В мире научных открытий. – 2016. – № 9 (81). – С. 94-104
76	Разработка новых видов продуктов функционального назначения с применением пищевых волокон корнеплодов репы	Чурикова С.Ю., Манжесов В.И., Аносова М.В., Жуков А.М., Курчаева Е.Е.	0,56	В мире научных открытий. – 2016. – № 12 (84). – С. 188-197
77	Научно-практические аспекты производства комбинированных продуктов питания	Манжесов В.И., Чурикова С.Ю., Курчаева Е.Е., Жуков А.М., Аносова М.В.	0,69	В мире научных открытий. – 2016. – № 12 (84). – С. 130-141
78	Переработка голов и ног птицы с получением пищевых модулей	Глотова И.А., Литовкин А.Н.	0,38	Мясная индустрия. – 2016. – № 6. – С. 48-50
79	Дериватографическое исследование водных фракций в продуктах лактации коз	Ерофеева Н.А., Арапов В.М., Глотова И.А.	0,38	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 4 (39). – С. 3-8
80	Менеджмент качества при производстве и переработке продукции птицеводства	Прянишников В.В., Глотова И.А., Литовкин А.Н., Шахов С.В., Куцова А.Е.	0,5	Фундаментальные исследования. – 2016. – № 9-1. – С. 182-186
81	Исследование процессов дегидратации биополимерных систем в составе птицепродуктов	Глотова И.А., Литовкин А.Н., Артёмов Е.С., Ермолова А.В., Шахов С.В., Саранов И.А.	0,625	Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2016. – № 121. – С. 801-812. Режим доступа: http://ej.kubagro.ru/2016/07/pdf/45.pdf

82	Исследование ароматобразующих веществ продуктов убоя цыплят-бройлеров	Глотова И.А., Литовкин А.Н., Кучменко Т.А., Умарханов Р.У., Куцова А.Е., Артёмов Е.С.	0,64	Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2016. – № 121. – С. 813-824. Режим доступа: http://ej.kubagro.ru/2016/07/pdf/46.pdf
83	Системный подход к обеспечению качества и безопасности мяса птицы и вторичных продуктов убоя при переработке	Шахов С.В., Куцова А.Е., Глотова И.А., Литовкин А.Н., Сысоева М.Г.	0,517	Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2016. – № 6 (14). – С. 48-53
84	Творог с микропартикулятом сывороточных белков	Лосев А.Н., Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б., Коротков Е.Г.	0,45	Молочная промышленность. – 2016. – № 1. – С. 31-33
85	Исследование форм связи влаги в твороге с микропартикулятом сывороточных белков	Коротков Е.Г., Пономарёв А.Н., Мельникова Е.И., Кузнецова И.В., Станиславская Е.Б.	0,47	Молочная промышленность. – 2016. – № 8. – С. 31-33
86	Обоснование направлений перспективных исследований повышения потребительских свойств хлебобулочных изделий	Дерканосова Н.М., Пономарева И.Н., Стахурлова А.А.	0,75	Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2016. – №1(48). – С.142-147
87	Исследование функционально-технологических свойств плодовых и овощных выжимок для обогащения хлебобулочных изделий	Дерканосова Н.М., Зайцева И.И., Лаптиева Е.А., Емельянов А.А.	0,5	Хлебопродукты. – 2016. – №4. – С. 44-46
88	Квалиметрическая модель оценки потребительских свойств обогащённых хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки	Шуршикова Г.В., Дерканосова Н.М., Шеламова С.А., Дерканосов Н.И.	0,6	Хлебопродукты. – 2016. – № 9. – С.44-48
89	Исследование микробиологических характеристик кондитерских изделий с красителями из амаранта	Шеламова С.А., Дерканосова Н.М., Лупанова О.А.	0,75	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – 5(40). – С.18-23

90	Изучение хлебопекарного потенциала цельносомолотой муки из амаранта	Дерканосова Н.М., Пономарева И.Н., Золотарева Н.И., Куралесина В.Н.	1,0	Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2016. – №3. – С. 175-182
----	---	---	-----	--

Список патентов, свидетельств о регистрации объекта интеллектуальной собственности за последние 6 лет

№ п/п	Название	Авторы	Выходные данные (место издания, название издательства, год, страницы, гриф ведомств)
1	Способ получения молочно-растительного экстракта топинамбура	Мельникова Е.И., Нифталиев С.И., Фисенко М.О.	27.01.2011 БИ № 3 № 2409966
2	Способ получения тагатозо-содержащей добавки подсластителя из молочной сыворотки	Мельникова Е.И., Нифталиев С.И., Ширунов М.О., Грибанова Ю.С., Лобанова Е.М.	27.01.2011 БИ № 3 № 2409965
3	Способ приготовления продукта, имитирующего сливки	Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б., Подгорный Н.А.	27.06.2011 БИ № 18 № 2422030
4	Способ приготовления синбиотического продукта	Мельникова Е.И., Шишацкий Ю.И., Енин В.И., Станиславская Е.Б., Бырбыткин В.А., Бырбыткина Г.В., Чуносова Е.В.	20.01.2012 Бюл. № 2 № 244002
5	Способ приготовления низкокалорийного мороженого	Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б., Хадасевич Е.С.	20.11.2012 Бюл. № 32 № 2466551
6	Способ приготовления сахарного печенья	Трухман С.В., Манжесов В.И., Курчаева Е.Е.	Пат. 2459414 РФ, опубл. 27.08.2012, Бюл. № 24
7	Способ производства йогурта с синбиотическими свойствами	Мельникова Е.И., Мурадова О.А., Рудниченко Е.С.	10.04.2013 Бюл. № 10 № 2478294
8	Способ получения растительно-растительного экстракта из плодов люпина	Мельникова Е.И., Иванов С.С., Багацкая М.И.	10.04.2013 Бюл. № 10 № 2478307
9	Способ ферментативного гидролиза инулина в молочно-растительном экстракте скорцонеры	Мельникова Е.И., Богданова Е.В., Самойлова М.А.	27.06.2013 Бюл. № 18 № 2486257
10	Способ получения молочно-растительного экстракта из клубней скорцонеры	Мельникова Е.И., Шишацкий Ю.И., Богданова Е.В.	10.08.2013 Бюл. № 22 № 2489027
11	Способ производства творога	Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С., Скрыльникова Е.С.	20.12.2013 Бюл. № 35 № 2501283

12	Способ производства творожного продукта	Богунов С.Ю., Пономарев А.Н., Мельникова Е.И., Рудниченко Е.С.	27.12.2014, Бюл. № 36, № 2537269
13	Способ получения бессывороточного творожного продукта	Коротков Е.Г., Мельникова Е.И., Пономарев А.Н.	20.10.14, Бюл. № 29, № 2560979
14	Способ получения полифункциональной добавки для обогащения селеном пищевых продуктов	Глотова И.А., Галочкина Н.А.	27.01.2015, Бюл. № 3. № 2542123
15	Способ производства молоко-содержащего напитка на основе молочно-растительного экстракта люпина	Мельникова Е.И., Богданова Е.В., Бурцева М.И.	20.02.2015 Бюл. № 5 № 2542474
16	Способ получения йогурта со сниженной аллергенностью сывороточных белков	Мельникова Е.И. Богданова Е. В., Пономарева Н. В. Коржов Р. П.	27.08.2016 Бюл. № 24 № 2595393
17	Способ получения хитозана	Глотова И.А., Балабаев В.С., Измайлов В.Н.	20.10.2016, Бюл. № 29, № 2600005
18	Устройство для получения хитозана из панцирьсодержащего сырья ракообразных	Глотова И.А., Яровой М.Н., Шахов С.В., Балабаев В.С., Измайлов В.Н.	01.02.2016, Бюл. № 4 № 159385
19	Способ производства многоцветной карамельной массы, окрашенной в вишнево-красный и зеленый цвет	Дерканосова Н.М., Лупанова О.А., Гинс В.К., Гинс М.С., Андропова И.И.	Пат. № 2602294, 2016 г.

Защищенные кандидатские и докторские диссертации за последние 6 лет

№ п/п	Название диссертации	Ф.И.О. соискателя ученой степени	Руководитель соискателя	Выходные данные
1	Теоретические и практические аспекты использования тритикале в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности: докторская диссертация	Тертычная Татьяна Николаевна	Манжесов В.И.	Специальность: 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства; диссертация на соискание ученой степени доктора сельскохозяйственных наук; Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева, 26.10.2010 г.
2	Использование жмыха семян рапса в технологии производства мучных кондитерских изде-	Трухман Сергей Викторович	Манжесов В.И.	Специальность: 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной про-

	лий функционального назначения			дукции и виноградарства; диссертация на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук; Мичуринский государственный аграрный университет, 9.12.2010 г.
3	Разработка технологий производства адаптированных функциональных продуктов питания с использованием злаковых бобовых и гречишных культур	Чурикова Светлана Юрьевна	Манжесов В.И.	Специальность: 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства; диссертация на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук; Мичуринский государственный аграрный университет, 30.11.2011 г.
4	Разработка зернового хлеба из тритикале и оценка его потребительских свойств	Калина Марина Алексеевна	Дерканосова Н.М.	Специальность: 05.18.15 – Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания; диссертация на соискание кандидата технических наук; Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова, 26.04.2012 г.
5	Формирование и оценка потребительских свойств печенья специализированного назначения, обогащенного растительными добавками	Онищенко Елена Александровна	Дерканосова Н.М.	Специальность: 05.18.15 – Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания; диссертация на соискание кандидата технических наук; Московский государственный университет пищевых производств, 19.04.2012 г.
6	Применение порошкообразных полуфабрикатов столовой свеклы в технологии мясных изделий функционального назначения	Зенищев Максим Анатольевич	Манжесов В.И.	Специальность: 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства; диссертация на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук; Мичуринский государственный аграрный университет, 23.05.2012 г.
7	Разработка спосо-	Фисенко Ми-	Мельникова	Специальность: 05.18.04 –

	бов получения и контроля качества полифункциональных композиций для напитков с антиоксидантными свойствами	хаил Олегович	Е.И.	Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; диссертация на соискание кандидата технических наук; Северо-Кавказский государственный технический университет, Ставрополь, 17.05.2012г.
8	Разработка биотехнологии тагатозо-содержащего концентрата и применение его в производстве синбиотического напитка	Ширунов Максим Олегович	Мельникова Е.И.	Специальность: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; диссертация на соискание кандидата технических наук; ГОУ ВПО «Воронежская государственная технологическая академия», Воронеж, 25.01.2013 г.
9	Получение новой пищевой композиции и ее применение в технологии синбиотического напитка	Подгорный Никита Андреевич	Мельникова Е.И.	Специальность: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; диссертация на соискание кандидата технических наук; Северо-Кавказский федеральный университет, 6.12.2013 г.
10	Получение фукозо-содержащего концентрата и применение его в технологии синбиотических продуктов	Мурадова Ольга Афанасьевна	Мельникова Е.И.	Специальность: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; диссертация на соискание кандидата технических наук; Северо-Кавказский федеральный университет, 6.12.2013 г.
11	Урожай и качество зерна озимой пшеницы в зависимости от обработки регуляторами роста и агрохимикатами в условиях лесостепи ЦЧР	Бутузов Андрей Сергеевич	Манжесов В.И.	Специальность: 06.01.01 – общее земледелие, растениеводство; диссертация на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук; Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I, 26.11.2014 г.
12	Разработка и применение комплекса биополимеров на основе растительного и животного сырья в технологии продуктов функциональной направ-	Мельникова Елена Сергеевна	Манжесов В.И.	Специальность: 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства; диссертация на соискание ученой степени кандидата сель-

	ленности			скохозяйственных наук; Мичуринский государствен- ный аграрный университет, 16.09.2016 г.
13	Урожайность и ка- чество семян са- харной свеклы в зависимости от фунгицидных обра- боток и условий хранения маточных корнеплодов	Новикова Ал- ла Владими- ровна	Манжесов В.И.	Специальность: 06.01.01 – об- щее земледелие, растениевод- ство; диссертация на соискание уче- ной степени кандидата сель- скохозяйственных наук; Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I, 30.11.2016 г.
14	Биотехнология обо- гащения селеном пробиотических продуктов и кормо- вых добавок	Галочкина Надежда Алексеевна	Глотова И.А.	Специальность: 03.01.06 – Биотехнология (в том числе бионанотехнологии); диссертация на соискание кан- дидата технических наук; Всероссийский научно- исследовательский и техноло- гический институт биологиче- ской промышленности, Москва-Щелково 8.04.2016 г.
15	Обоснование и раз- работка технологии пищевых хитозано- вых композиций с использованием СО ₂ -экстрактов фи- тосырья	Балабаев Владимир Станиславо- вич	Глотова И.А.	Специальность: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холо- дильных производств; диссертация на соискание кан- дидата технических наук; Всероссийский научно- исследовательский институт рыбного хозяйства и океано- графии, Москва 11.11.2016 г.
16	Получение гидро- лизата β- лактоглобулина со сниженной оста- точной антигенно- стью	Пономарева Неля Валерь- евна	Мельникова Е.И.	Специальность: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холо- дильных производств; диссертация на соискание кан- дидата технических наук; Северо-Кавказский федераль- ный университет, 19.02.2016 г.
17	Разработка техно- логии и оценка по- требительских свойств кондитер- ских изделий с кра- сителями из ама- ранта	Лупанова Ок- сана Алек- сандровна	Дерканосо- ва Н.М.	Специальность: 05.18.01 – тех- нология обработки, хранения и переработки злаковых, бобо- вых культур, крупяных про- дуктов, плодоовощной про- дукции и виноградарства; диссертация на соискание уче- ной степени кандидата сель-

				скохозйственных наук; Приокский государственный университет, 28.03.2016 г.
18	Разработка научно обоснованных рецептов хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности с применением перспективных фитообогаителей	Агибалова Варвара Сергеевна	Манжесов В.И.	Специальность: 05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства; диссертация на соискание ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук; Мичуринский государственный аграрный университет, 27.01.2017 г.

Участие в выставках, конкурсах грантов, стипендий, проектов, федеральных программах, международных проектах за последние 6 лет

№ п/п	Наименование выставок, конкурсов	Автор и название экспоната или проекта	Результат
1	«ВоронежАгро-2011»	Манжесов В.И., Максимов И.В. «За совершенствование технологии хранения продовольственных корнеплодов моркови»	Золотая медаль
2	Основной конкурс РГНФ 2011 г.	11-02-00574а «Повышение экономической эффективности мясоперерабатывающих предприятий ЦЧР на основе использования прогрессивных технологий и рационального использования сырьевых ресурсов АПК» Руководитель: Курчаева Е.Е. Исполнитель: Манжесов В.И., Чурикова С.Ю.	грант
3	Основной конкурс РГНФ 2011 г.	11-02-00177а «Технико-экономическое обоснование разработки биологически полноценных, структурированных продуктов питания на основе рационального использования сырьевых ресурсов ЦЧР животного и растительного происхождения» Руководитель: Манжесов В.И. Исполнитель: Курчаева Е.Е., Максимов И.В.	грант
4	«У.М.Н.И.К.» (2012)	Галочкина Н.А. «Разработка биотехнологии обогащения селеном молочносодержащих продуктов». Научный руководитель проф. Глотова И.А.	диплом победителя, госконтракт
5	«ВоронежАГРО-2012»	Галочкина Н.А., Глотова И.А. «Селеносодержащие йогурты»	Золотая медаль выставки
6	Межвузовский конкурс "Кубок инноваций" (2013)	Галочкина Н.А. «Разработка биотехнологии обогащения селеном молочносодержащих продуктов». Научный руководитель проф. Глотова И.А.	Диплом победителя, 3 место
7	«Агросезон-2013» Воронеж, Россия	Глотова И.А., Галочкина Н.А. «Биотехнология обогащения селеном продуктов массового потребления»	Золотая медаль выставки

8	ВОРОНЕЖАГРО-2013	Манжесов В.И., Кречотень М.А. «Разработка технологии рубленых полуфабрикатов с использованием БАВ»	Золотая медаль
9	Ведомственная целевая программа «Защита прав потребителей в Воронежской области на 2012-2014 годы», 2013 г.	Госконтракт «Организация и проведение семинаров по вопросам защиты прав потребителей»	Выполнение в соответствии с заданием, объемом финансирования, 250 тыс. руб.
10	Ведомственная целевая программа «Защита прав потребителей в Воронежской области на 2012-2014 годы», 2013 г.	Госконтракт «Организация и проведение отраслевого профессионального рейтингового конкурса по вопросам защиты прав потребителей»	Выполнение в соответствии с заданием, объемом финансирования, 229 тыс. руб.
11	Государственной программа Воронежской области «Экономическое развитие и инновационная экономика», 2014 г.	Госконтракт «Оказание услуг по организации и проведению семинаров по вопросам защиты прав потребителей для представителей органов местного самоуправления области, руководителей и специалистов хозяйствующих субъектов, осуществляющих деятельность в сфере потребительского рынка Воронежской области»	Выполнение в соответствии с заданием, объемом финансирования, 270 тыс. руб.
12	Государственное задание, МСХ, 2014 г.	Разработка порядка учета сведений о результатах лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции и объема сведений, подлежащих обязательному учету	Отчет в соответствии с заданием, объемом финансирования, 375 тыс. руб.
13	«ВоронежАгро-2014»	Жуков А.М, Дерканосова Н.М., Манжесов В.И. «За демонстрацию профессионального мастерства и личный вклад в разработку «Хлеб СХИшный»	Диплом
14	«Воронежагро-2014»	Манжесов В.И., Жуков А.М, Дерканосова Н.М., Чурикова С.Ю., Аносова М.В., Мельникова Е.С., Пащенко В.Л., Максимов И.В., Попов И.А., Иванов С.С. «За демонстрацию профессионального мастерства»	Кубок «Звезды кулинарного мастерства в номинации «Инновационные продукты питания» «Здоровые продукты питания» «Инновации в переработке с/х продукции» «Продукты питания. Здоровая нация».
15	VI Всероссийский конкурс «Аграрная	Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Сысоева М.Г., Попов И.А., Щедрин Д.С., Тertyчная Т.Н.,	Диплом

	учебная книга», Москва, 2014	Максимов И.В. за учебник «Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции» в номинации «Практическая значимость»	
16	Основной конкурс РГНФ 2014 г.	14-02-00040а «Повышении экономической эффективности пище перерабатывающих предприятий Российской Федерации на основе реализации современных технологий и рационального использования нетрадиционных ресурсов АПК» Руководитель: Манжесов В.И. Исполнитель: Курчаева Е.Е., Кречотень М.А., Гончаров М.Б., Максимов И.В., Чурикова С.Ю., Белозерова А.Н., Мельникова Е.С.	грант
17	21 Международная выставка продуктов питания, напитков и сырья для их производства «Продэкспо», февраль 2014 г., ЦВК «Экспоцентр», Москва, Россия	Мельникова Е.И. «Элита молочного бизнеса», Внедрение достижений науки в производство	Диплом
18	Food Tech Denmark 2014 International Trade Fair for Machinery, Packaging and Ingredients for the Food and Pharma Industry, Дания, Хенинг, октябрь 2014	Мельникова Е.И. Йогурт «Вкуснотеево»	Серебряная медаль
19	Межвузовский конкурс «Кубок инноваций» (2014)	Кубасова А.Н. «Безотходная утилизация продуктов переработки рапса и подсолнечника для импортозамещения соевых аналогов». Научный руководитель проф. Манжесов В.И.	Диплом
20	«У.М.Н.И.К.» (2015)	Кубасова А.Н. «Разработка импортзамещающей технологии белковых препаратов переработки рапса и подсолнечника». Научный руководитель проф. Манжесов В.И.	Диплом победителя, госконтракт
21	«Территория вкуса 2015»	Чурикова С.Ю., Манжесов В.И., Мулина И.А. за участие в конкурсе инновационных проектов «Здоровые продукты питания»	Диплом
22	Основной конкурс РГНФ 2015 г.	15-02-00148а «Повышение экономической эффективности производства пищевых продуктов АПК России на основе разработки прогрессивных технологий и рационального использования растительного сырья» Руководитель: Чурикова С.Ю. Исполнитель: Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Максимов И.В.	грант

23	«Агросезон-2015», Воронеж, Россия	Глотова И.А., Балабаев В.С., Измайлов В.Н. «Технология получения хитозана из панцирь-содержащего сырья гидробионтов и его применение в производстве мясных полуфабрикатов»	Золотая медаль выставки
24	«Агросезо-2015», Воронеж, Россия	Лютикова (Рязанцева) А.О., Мельникова Е.С., Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Глотова И.А., Мирошникова А.М. «Колбасный хлеб Воронежский, обогащенный композитной смесью на основе растительных ингредиентов»	Золотая медаль выставки
25	Экспоцентр ВГАУ «Смотр качества пищевых продуктов», г. Воронеж, 17 февраля 2016 г.	Манжесов В.И., Чурикова С.Ю., Симонова А.С. «Разработка паштетных масс, обогащенных биополимерами белковой и углеводной природы»	Диплом
26	Экспоцентр ВГАУ, «АгроСезон-2016», г. Воронеж, 16 марта 2016 г.	Бабенкова М.С., Манжесов В.И., Чурикова С.Ю. «Функциональный напиток с использованием продуктов переработки цикория»	Диплом 3-й степени
27	ВОРОНЕЖАГРО-2016	Манжесов В.И., Чурикова С.Ю., Бабенкова М.С. «Напиток с цикорием «Здоровье»»	Золотая медаль
28	Премия Правительства Воронежской области, Воронеж, 2016	Лауреат премии правительства Воронежской области Манжесов В.И.	Диплом
29	Международная выставка изобретений и инноваций, 2016, Воронеж, ВГУИТ, Россия	Глотова И.А., Галочкина Н.А., Ветохина О.С. «Биотехнология обогащения селеном пробиотических продуктов»	Серебряная медаль
30	Ежегодный внутривузовский конкурс на лучшую научную работу молодых ученых 10 марта 2016	Рязанцева А.О. «Совершенствование технологии мясных реструктурированных продуктов с применением препаратов трансфераз и растительных белков». Научные руководители: Курчаева Е.Е., Глотова И.А.	Диплом победителя, 1-е место
31	Смотр качества пищевых продуктов 17 февраля 2016, Воронеж	Рязанцева А.О., Глотова И.А., Курчаева Е.Е., Лисянская В.А. Колбасный хлеб «Донской»	Золотая медаль выставки
32	Государственное задание, МСХ, 2016 г.	Разработка технологий переработки зерна, контроля качества зерна и хлебопродуктов, обеспечивающих комплексное использование его потенциала	Отчет
33	Внутривузовский грант	Разработка импортозамещающей технологии пищевых красителей натурального происхождения и их применения в кондитерской промышленности	Отчет

Участие в международных и всероссийских конференциях за последние 6 лет

№ п/п	Название	Авторы	Объем, п.л.	Выходные данные
1	Динамика изменения химических веществ корнеплодов моркови при хранении	Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Максимов И.В.	0,19	Современные технологии производства продуктов питания: состояние, проблемы и перспективы развития: матер. Международн. научн.-практ. конф. ф-та биотехнологии, товароведения и экспертизы товаров, посвящ. 170-летию со дня основания Донского ГАУ. – пос. Персиановский. – 2010. – С. 43-45
2	Использование продуктов переработки красноплодной рябины в составе кисломолочных продуктов	Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Попов И.А.	0,31	Состояние, проблемы и перспективы развития АПК: материалы Международн. Научн.-практ. Конф., посвящ. 80-летию ФГБОУ ВПО Башкирский ГАУ, 30 сентября-1 октября 2010 г. – Уфа. – 2010. – Ч.1. – С. 286-291
3	Применение нетрадиционного растительного сырья в рецептуре хлеба	Манжесов В.И., Агибалова В.С., Тертычная Т.Н.	0,19	Достижения науки и инновации в производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции: материалы Междунар. научн.-практ. конф., посвящ. 80-летию заслуженного работника высшей школы РФ, профессора Ю.Г. Скрипникова, 21 сентября 2011 г. – Мичуринск-Наукоград. – 2011. – С. 11-13
4	Новые аспекты использования пищевых волокон в производстве мясных изделий комбинированного состава	Манжесов В.И., Мельникова Е.С., Курчаева Е.Е., Зенищев М.А.	0,19	Состояние, проблемы и перспективы производства и переработки сельскохозяйственной продукции: Материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 10-летию факультета пищевых технологий. ФГОУ ВПО "Башкирский государственный аграрный университет", факультет пищевых технологий, кафедра технологии мяса и молока, 2011. – С. 289-291
5	Анализ гигиенических показателей безопасности зерна пшеницы	Дерканосова Н.М., Попова Л.П.	0,18	Материалы Международной научно-практической конференции «перспективы и проблемы инновационного развития социально-экономических систем». – Воронеж: ВГУИТ, 2012. – С.271-273

6	Квалиметрический подход к оценке функциональных продуктов	Котарев В.И., Дерканосова Н.М.	0,18	Материалы Международной конференции «Международные тенденции развития товароведения и подготовки бакалавров». – М.: ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», 2012. – С.94-96
7	Применение амаранта в технологии пастильных изделий	Гинс В.К., Гинс М.С., Дерканосова Н.М., Крючкова М.Ю.	0,43	Материалы X Международной конференции «Интродукция нетрадиционных и редких растений». – Т.1, - Ульяновск: УлГТУ, 2012. – С.468-474
8	Анализ хлебопекарных свойств пшеничной муки как фактора, формирующего качество хлебобулочных изделий	Дерканосова Н.М., Шеламова Н.А.	0,18	Материалы Всероссийской заочной конференции молодых ученых «Актуальные проблемы качества и безопасности потребительских товаров». – Орел: ФГБОУ ВПО «Орловский государственный институт экономики и торговли», 2012. – С.65-68
9	Концептуальные подходы к созданию функциональных продуктов питания	Чурикова С.Ю., Манжесов В.И., Курчаева Е.Е.	0,25	П. А. Столыпин и его государственная деятельность в контексте модернизационных процессов в России: материалы Международной конференции, посвященной 150-летию со дня рождения П. А. Столыпина и 100-летию Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I. – 2012. – С. 186-189
10	Биотехнологический потенциал бифидобактерий для обработки вторичного мясного сырья	Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Глотова И.А., Ухина Е.Ю., Дручинин А.А.	0,38	Биотехнология. Взгляд в будущее. сборник трудов международной Интернет-конференция. - ФГАОУ ВПО «Казанский (Приволжский) федеральный университет, Сервис виртуальных конференций Рах Grid. г. Казань: Изд-во «Казанский университет». – Казань. – 2012. – С. 130-135
11	Обогащение хлебобулочных изделий биологически активными компонентами на основе нетрадиционного растительного сырья	Агибалова В.С., Манжесов В.И., Тертычная Т.Н.	0,25	Актуальные вопросы технологий производства, переработки, хранения с.-х. продукции и товароведения: материалы научно-практ. конф. проф.-препод. и аспирантского состава факультета технологии и товароведения. – Вып.1. – Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2012. – С.16-19

12	Разработка технологии обогащенного мармелада	Дерканосова Н.М., Емельянов А.А., Сорокина И.А.	0,18	Материалы Международной (заочной) научно-практической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании – основа повышения качества, конкурентоспособности и безопасности товаров». – М.: РУК, 2013. – С.150-152
13	Использование множественного упорядоченного выбора для прогнозирования новых технологий хлебобулочных изделий	Дерканосова Н.М., Шишацкий Ю.И., Шуршикова Г.В.	0,43	Материалы Международной научно-технической конференции «Адаптация ведущих технологических процессов к пищевым машинным технологиям». – Воронеж: ВГУИТ, 2012. – С.90-96
14	Исследование зерна пшеницы как фактора формирования безопасности зернового хлеба	Дерканосова Н.М., Попова Л.П., Горожанина М.Д.	0,18	Материалы международной научно-технической интернет-конференции «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферсовместимых систем». – Орел: Госуниверситет-УНПК, 2013. – С.162-165
15	Анализ хлебопекарных свойств пшеницы регионального рынка	Дерканосова Н.М., Горожанина М.Д., Калина М.А.	0,12	Материалы Международной научно-практической конференции «Теоретические и прикладные аспекты химической науки, товарной экспертизы и образования». – Чебоксары: Чувашский государственный университет им. И.Н. Ульянова, 2013. – С.220-222
16	Изучение потребительских предпочтений к кондитерским изделиям	Лупанова О.А., Дерканосова Н.М., Ишкова А.А.	0,18	Материалы Международной научно-практической конференции «Теоретические и прикладные аспекты химической науки, товарной экспертизы и образования». – Чебоксары: Чувашский государственный университет им. И.Н. Ульянова, 2013. – С.231-233
17	Исследование параметров получения красителя из амаранта	Гинс В.К., Дерканосова Н.М., Лупанова О.А.	0,18	Материалы X Международного симпозиума «Новые и нетрадиционные растения и перспективы их использования». Т. II. – М.: Издательство Российского университета дружбы народов, 2013. – С.288-290
18	Исследование процесса получения водно-спиртового экстракта амаранта	Дерканосова Н.М., Гинс В.К., Лупанова О.А.	0,12	Материалы III Международной научно-практической конференции «Хлебопекарные, кондитерские и макаронные изде-

				лия XXI века». – Краснодар: КубГТУ, 2013. – С.132-133
19	Исследование функционально-технологических свойств зерновых экстрактов	Дерканосова Н.М., Таганова Н.С.	0,37	Материалы Международной научно-технической конференции (заочной) «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование, производство». – Воронеж: ВГУИТ, 2013. – С.543-548
20	Статистическая оценка показателей углеводно-амилазного комплекса зерна пшеницы	Дерканосова Н.М., Горожанина М.Д., Попова Л.П.	0,12	Материалы Международной научно-практической конференции в рамках XXIII Международной специализированной выставки «Агрокомплекс-2013» «Интеграция науки и практики как механизм эффективного развития в АПК». – Уфа: Башкирский ГАУ, 2013. – С.37-38
21	Экстракт амаранта как перспективный краситель кондитерских изделий	Дерканосова Н.М., Лупанова О.А., Ишкова А.А., Гинс В.К.	0,37	Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационные технологии длительного хранения товаров в условиях вступления России в ВТО». – М.: РЭУ им. Г.В. Плеханова, 2013. – С.37-42
22	Оценка функционально-технологических свойств зерна пшеницы Воронежской области	Дерканосова Н.М., Попова Л.П., Горожанина М.Д., Ишкова А.А.	0,25	Сборник научных трудов по материалам Всероссийской научно-практической конференции «Инновационные и нанотехнологии в системе стратегического развития АПК региона». – Тверь: СФК-офис, 2013. – С.81-85
23	Обоснование интенсификации брожения теста на основе моделирования жизнедеятельности дрожжей	Шеламова С.А., Тырсин Ю.А., Дерканосова Н.М.	0,06	Сборник научных трудов по материалам Всероссийской научно-практической конференции «Инновационные и нанотехнологии в системе стратегического развития АПК региона». – Тверь: СФК-офис, 2013. – С.128
24	Получение жировых продуктов с эмульсионными свойствами	Шеламова С.А., Дерканосова Н.М., Тырсин Ю.А.	0,06	Материалы VII Международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров». – Орел: Госуниверситет-УНПК, 2013. – С.189
25	Пищевой краситель из амаранта	Дерканосова Н.М., Гинс В.К., Лупанова О.А.	0,18	Материалы II Всероссийской заочной научной конференции молодых ученых «Актуальные проблемы качества и безопас-

				ности потребительских товаров». – Орел: Издательство ОрелГИТЭ, 2013. – С.56-58
26	Использование морковного порошка при производстве хлебобулочных изделий, обладающих профилактическими свойствами	Агибалова В.С., Тертычная Т.Н., Манжесов В.И.	0,13	Интеграция науки и практики как механизм эффективного развития АПК: материалы междунар. научно-практ. конф. в рамках XXII Международной специализированной выставки «АгроКомплекс-2013», 12-15 марта 2013 г. – Ч. II. – г. Уфа: Башкирский ГАУ, 2013. – С. 20-21.
27	Тритикале как исходный материал для производства проростков	Жуков А.М., Манжесов В.И., Хабаров Н.Н., Горбунов В.Н.	0,31	Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности: материалы II международной научно-практической конференции, посвященной 100-летию ВГАУ и 20-ти летию образования факультета технологии и товароведения (20-26 апреля 2013 г.). – Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2013. – Ч.1 – С. 322-326
28	Использование сырьевых ресурсов АПК в технологии эмульгированных мясных продуктов	Курчаева Е.Е., Максимов И.В., Манжесов В.И., Лютикова А.О.	0,31	Материалы Всероссийской научно-практической конференции «Инновационные и нанотехнологии в системе стратегического развития АПК региона», Тверь, 2013. – С. 134-138
29	Перспективы использования комплексных добавок в технологии колбасных хлебов	Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Ясакова Ю.В., Лютикова А.О.	0,19	Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений: материалы III Международной научно-технической конференции (Воронеж, 30-31 октября 2013 год). – Воронеж, 2013. – С. 216-218
30	Исследование параметров хранения пищевого красителя из амаранта	Дерканосова Н.М., Лупанова О.А., Доронина А.А., Стахурлова А.А.	0,18	Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции ученых и аспирантов вузов «Региональный рынок потребительских товаров: особенности и перспективы развития, формирования конкуренции, качество и безопасность товаров и услуг». – Тюмень: Тюменский государ-

				ственный нефтегазовый университет, 2014. – С.66-69
31	Анализ регионального потребительского рынка хлебобулочных изделий	Дерканосова Н.М., Стахурлова А.А., Доронина А.А.	0,31	Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационные решения при производстве продуктов питания из растительного сырья». – Воронеж: Издательско-полиграфический центр «Научная книга», 2014. – С.23-27
32	Исследование динамики свойств пастильных изделий с натуральными красителями в процессе хранения	Филатова Т.О., Лупанова О.А., Андропова И.И. Дерканосова Н.М., Ухина Е.Ю.	0,31	Материалы Международной научно-практической конференции «Энерго- и ресурсосберегающие технологии производства и хранения сельскохозяйственной продукции». – Харьков: Харьковский национальный аграрный университет им. В.В. Докучаева, 2014. – С.178-182
33	Исследование факторов, сохраняющих потребительские свойства пастильных изделий с натуральным красителем	Дерканосова Н.М., Гинс В.К., Лупанова О.А.	0,37	Материалы II Международной (заочной) научно-практической конференции «Инновационные технологии в промышленности – основа повышения качества, конкурентоспособности и безопасности потребительских товаров». – Ярославль-Москва: Издательство «Канцлер», 2014. – С.111-116
34	Исследование закономерностей водной и спиртовой экстракции пигментов листьев амаранта	Дерканосова Н.М., Гинс В.К., Лупанова О.А., Андропова И.И.	0,25	Научные труды. 61-ой научной конференции с международным участием «Хранительна наука, техника и технологии 2014». Т.LXI, part I. – Пловдив: Академично издательство на УХТ – Пловдив, 2014. – С.299-302
35	Исследование натуральных красителей из амаранта	Дерканосова Н.М., Гинс В.К., Гинс М.С., Лупанова О.А., Андропова И.И.	0,37	Материалы Всероссийской научно-практической конференции «Здоровье человека и экологически чистые продукты питания». – Орел: Госуниверситет-УНПК, 2014. – С.187-192
36	Пищевые красители для кондитерских изделий	Дерканосова Н.М., Гинс В.К., Лупанова О.А., Андропова И.А.	0,25	Материалы IV Республиканского научно-практического семинара «Перспективы развития кондитерской промышленности». 27-28 ноября 2014 г. – Могилев: МГУП, 2014. – 64-67
37	Анализ регионального потребительского рынка	Дерканосова Н.М., Стахур-	0,25	Сборник научных трудов по материалам международной науч-

	ка хлебобулочных изделий	лова А.А., Золотарева Н.И.		но-практической конференции (204 апреля 2014 г.) «Проблемы товароснабжения населения: товароведение и экспертиза, технология производства и безопасность сельскохозяйственной продукции. Т. I – Тверь: Тверская ГСХА, 2014. – С.30-33
38	Перспективы энзимной технологии заменителей молочного жира	Шеламова С.А., Дерканосова Н.М., Тырсин Ю.А.	0,18	Сборник научных трудов по материалам международной научно-практической конференции (204 апреля 2014 г.) «Проблемы товароснабжения населения: товароведение и экспертиза, технология производства и безопасность сельскохозяйственной продукции. Т. II-III – Тверь: Тверская ГСХА, 2014. – С.98-100
39	Имитационное моделирование тепломассообменных процессов при выделении коллагеновых субстанций из соединительных тканей	Глотова И.А., Макаркина Е.Н., Литовкин А.Н., Шахов С.В.	0,25	Международный молодежный симпозиум «Современные проблемы математики. Методы, модели, приложения, 18-19 ноября 2014 г., ФГБОУ ВПО ВГЛТА// Актуальные направления научных исследований XXI века: теория и практика, 2014. – Т. 2. – № 5-1 (10-1). – С. 205-208
40	Исследование ИК-спектров биомодифицированных коллагеновых белков с иммобилизованными препаратами селена	Глотова И.А., Галочкина Н.А., Макаркина Е.Н., Литовкин А.Н., Барыкин Р.А.	0,125	Всероссийская научно-практическая конференция «Биотехнология: наука и практика», 23-26 октября 2014 г. ФГБОУ ВПО ВГУИТ// Актуальная биотехнология, 2014. – № 3 (10). – С. 43-44
41	Использование сырьевых ресурсов АПК в технологии эмульгированных мясных продуктов	Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Максимов И.В., Лютикова А.О.	0,31	Инновации и нанотехнологии в системе стратегического развития АПК региона: материалы Всероссийской научно-практической конференции. – Тверь, 2014. – С. 134-138
42	Перспективы использования плодово-ягодного сырья в создании функциональных продуктов	Чурикова С.Ю., Манжесов В.И., Мулина И.А.	0,44	Инновационные технологии и технические средства для АПК: материалы международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов (Россия, Воронеж, 27-28 марта). – Ч. III. – Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2014. – С. 210-216
43	Синбиотический напиток	Мельникова	0,25	Материалы Международной

	ток с экстрактом люпина	Е.И., Богданова Е.В., Юрова Н.А.		научно-практической конференции «Инновационные решения при производстве продуктов питания из растительного сырья». – Воронеж, 2014. – С. 294-297
44	Рецептурно-компонентное решение кефирного продукта со сниженной аллергенностью	Мельникова Е.И., Богданова Е.В., Коржов Р.П.	0,2	Материалы IV Международной научно-технической конференции «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений». – Воронеж, 2014. – С. 365-367
45	Разработка рецептуры карамели с натуральным красителем	Дерканосова Н.М., Гинс В.К., Андропова И.И., Лупанова О.А.	0,37	Материалы 2-й международной научно-технической интернет-конференции «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем. – Орел: Госуниверситет-УНПК, 2015. – С.143-148
46	Влияние амаранта на свойства пшеничной муки	Дерканосова Н.М., Гинс М.С., Попова Л.П., Доронина А.А., Стахурлова А.А.	0,31	Материалы 2-й международной научно-технической интернет-конференции «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем. – Орел: Госуниверситет-УНПК, 2015. – С.148-153
47	Исследование свойств пищевых волокон растительного происхождения	Дерканосова Н.М., Емельянов А.А., Андропова И.И.	0,18	Сборник научных трудов 16-ой Всероссийской научно-практической конференции «Современное хлебопекарное производство: перспективы развития». – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2015. – С.133-136
48	Исследование гидрофильных свойств функционального пищевого ингредиента	Гаршина С.И., Дерканосова Н.М., Андропова И.И., Дерканосов Н.И.	0,25	Сборник материалов четвертой научно-практической конференции с международным участием «Управление реологическими свойствами пищевых продуктов». – М.: Издательский комплекс «Буки веда», 2015. – С.153-157
49	Исследование водо- и жиросвязывающей способности пищевых волокон растительного происхождения	Дерканосова Н.М., Емельянов А.А., Андропова И.И.	0,18	Материалы V Международной научно-технической конференции «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений». – Воронеж: ВГУИТ, 2015. – С.164-166

50	Использование потенциала листовой массы амаранта сорта Валентина	Гинс В.К., Гинс М.С., Дерканосова Н.М., Лупанова О.А., Андропова И.И.	0,18	Материалы XI Международного симпозиума «Новые и нетрадиционные растения и перспективы их использования». – М.: РУДН, 2015. – С.452-454
51	Исследование свойств пищевых волокон растительного происхождения	Дерканосова Н.М., Емельянов А.А., Андропова И.И.	0,25	Сборник научных трудов XVI Всероссийской заочной научно-практической конференции «Современное хлебопекарное производство: перспективы развития». – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2015. – С.133-136
52	Влияние активности воды на скорость реакции этерификации	Шеламова С.А., Дерканосова Н.М.	0,12	Сборник материалов VI Международной научно-практической конференции «Актуальные направления научных исследований: от теории к практике». – Чебоксары: ФГБОУ ВПО «Чувашский государственный университет имени И.Н. Ульянова», 2015. – С.21-22
53	Градации сельскохозяйственного сырья по уровням безопасности	Шуршикова Г.В., Дерканосова Н.М., Золотарева Н.А.	0,37	Материалы Международной научно-практической конференции «Продовольственная безопасность и импортозамещение в условиях современного социально-экономического развития России». – М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2015. – С.76-81
54	Сравнительная характеристика пищевых волокон растительного происхождения	Дерканосова Н.М., Емельянов А.А., Андропова И.И., Василенко О.А.	0,18	Материалы IV Международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века» (17–19 сентября 2015 г.). – Краснодар: Изд. ФГБОУ ВПО «КубГУ», 2015. – С. 94-96
55	Микробиологические исследования кондитерских изделий с натуральным красителем	Шеламова С.А., Лупанова О.А., Дерканосова Н.М., Зайцева И.И.	0,31	Сборник статей IV Международной конференции в области товароведения и экспертизы товаров «Проблемы идентификации, качества и конкурентоспособности потребительских товаров». – Курск: Юго-Зап.гос.ун-т. ЗАО «Университетская книга, 2014. – С.280-284
56	Исследование антиоксидантных свойств пищевых красителей из	Лупанова О.А., Дерканосова Н.М., Гинс	0,31	Материалы VIII Международной научно-практической конференции «Потребительский

	амаранта	М.С., Гинс В.К.		рынок: качество и безопасность товаров и услуг». – Орел: Изд-во ОрелГИТЭ, 2015. – С. 248-251
57	Обоснование дозировки цельносмолотой муки из амаранта в рецептурах хлебобулочных изделий	Дерканосова Н.М., Доронина А.А., Стахурлова А.А., Гинс М.С.	0,28	Научни трудове Университет по хранителни технологии. Том LXII. – Пловдив: Академично издателство на УХТ, 2015. – С. 34-39
58	Кефирный продукт со сниженной аллергенностью	Коржов Р.П., Богданова Е.В., Мельникова Е.И.	0,25	Материалы Межд. науч.-практ. конф «Системный анализ и моделирование процессов управления качеством в инновационном развитии агропромышленного комплекса». – Воронеж: ВГУИТ, 2015. – С. 260-263
59	Кисломолочный продукт для профилактики пищевой аллергии	Коржов Р.П., Богданова Е.В., Мельникова Е.И.	0,125	Материалы V Международной научно-практической конференции «Современные достижения биотехнологии. Актуальные проблемы молочного дела». – Ставрополь, 2015. – С. 216-217
60	Применение гидролизата β-лактоглобулина в технологии кисломолочных напитков	Коржов Р.П., Мельникова Е.И., Богданова Е.В.	0,25	Материалы VII Международной научно-технической конференции «Низкотемпературные и пищевые технологии в XXI веке». – Санкт-Петербург, 2015. – С. 79-82
61	Изучение состава и свойств гидролизата сывороточных белков	Пономарева Н.В., Мельникова Е.И., Богданова Е.В.	0,125	Материалы VII Международной научно-технической конференции «Низкотемпературные и пищевые технологии в XXI веке». – Санкт-Петербург, 2015. – С. 83-84.
62	Применение микропартикулята сывороточных белков в технологии творога	Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б., Хабаров Н.С.	0,06	Материалы V международной научно-практической конференции «Инновационные пищевые технологии в области хранения и переработки сельскохозяйственного сырья: фундаментальные и прикладные аспекты». – Краснодар, 2015. – С. 123.
63	Применение люпина белого в производстве комбинированных продуктов питания	Манжесов В.И., Чурикова С.Ю., Курчаева Е.Е., Букина Т.Д.	0,44	Производство и безопасность сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности: Материалы III Международной научно-практической конференции (11-13 февраля 2015 года, Воронеж, Россия). – Ч. I. – Воронеж:

				ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2015 – С. 262-268
64	Features of the chemical composition of the lupine as raw materials for production proteinaceous concentrates	Churikova S.Yu., Manzhesov V.I., Kurchaeva E.E.	0,31	Актуальные проблемы аграрной науки, производства и образования: материалы международной заочной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов на иностранных языках (Россия, Воронеж, апрель 2015 г.) – Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2015. – С. 304-308
65	Цикорий корнеплодный – перспективное сырье для производства функциональных продуктов	Чурикова С.Ю., Манжесов В.И., Бабенкова М.С.	0,19	Актуальные вопросы развития аграрной науки в современных экономических условиях: Материалы IV Международной научно-практической конференции молодых ученых, 22-23 мая 2015 г. – Т II. – ФГБУ «ПНИИАЗ», 2015 г. – С. 119-122
66	Разработка рецептуры комбинированных продуктов функционального назначения	Манжесов В.И., Чурикова С.Ю., Курчаева Е.Е.	0,25	Инновационные тенденции развития российской науки Матер. VIII Междунар. научн.-практич. конф. молод. учен.; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2015. – С.263-266
67	Разработка фруктовых жележных масс на основе пюреобразного полуфабриката моркови и ягодного сырья	Манжесов В.И., Максимов И.В., Курчаева Е.Е., Веселева И.Д.	0,31	Ветеринарно-санитарные аспекты качества и безопасности сельскохозяйственной продукции: материалы I-й междуна-родн. конф. по ветеринарно-санитарной экспертизе (Россия, Воронеж, 26-27 ноября). – Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2015. – С. 346-350
68	Исследование процесса сохранности корнеплодов моркови сорта Шантане в условиях ЦЧР	Манжесов В.И., Кононов Е.Н., Черныгина Г.Н.	0,31	Наука и современность: сборник статей Международн. Научн.-практ. Конф. (13 декабря, 2015 г., г. Уфа). – Ч.2. – Уфа: РИО МЦИИ ОМЕГА САЙНС, 2015. – С. 146-150
69	Изучение влияния различных веществ на качество корнеплодов моркови при выращивании	Манжесов В.И., Кононов Е.Н., Черныгина Г.Н.	0,19	Фундаментальные и прикладные науки сегодня: материалы VII междуна-род. научн.-практ. конф. (North Charleston, USA, 21-22 декабря 2015 г.). – Издательство: CreateSpace. – С. 92-94
70	Use of Crab By-Products of Raw Crustaceans in the Technology of Recycling of Resources in	I. A. Glotova, E.E. Kurchaeva, V. S. Balabaev, V. N. Izmailov	0,625	Sixth International Scientific Agricultural Symposium «Agrosym 2015». – Jahorina, October 15-18. – 2015. – P.1388-1393.

	Agricultural Production			
71	Свойства сухих фракций крови убойных животных	Глотова И.А., Куцова А.Е.	0,125	Технологии производства пищевых продуктов питания и экспертиза товаров: Сборник научных статей. Материалы Международной научно-практической конференции, 2-3 апреля 2015 г., г. Курск. Ответственный редактор: Горохов А.А. – Курск, 2015. – С. 49-52
72	Применение панцирь-содержащего сырья ракообразных в технологиях рециклинга ресурсов АПК	Глотова И.А., Балабаев В.С.	0,2	I Международная научно-практическая конференция «Ветеринарно-санитарные аспекты качества и безопасности сельскохозяйственной продукции», Воронеж, 18-19 ноября 2015 года, ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2015. – С. 316-318
73	Молочная сыворотка в производстве колбас повышенной биологической ценности	Прянишников В.В., Глотова И.А., Гиро Т.Н., Ларионова И.С.	0,2	Развитие биотехнологических и постгеномных технологий для оценки качества сельскохозяйственного сырья и создания продуктов здорового питания: 18-я Международная научно-практическая конференция, посв. памяти В. М. Горбатова, 9-10 декабря 2015 г. – Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова, Москва, 2015. – Т. 2. – С. 384-387
74	Разработка функциональных мясных изделий с применением региональных ресурсов растительного происхождения	Манжесов В.И., Курчаева Е.Е., Чурикова С.Ю.	0,25	Актуальные проблемы агротехнологий XXI века и концепции их устойчивого развития: материалы национальной заочной научно-практической конференции. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации; Департамент научно-технологической политики и образования; ФГБОУ ВО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I". (Воронеж, 06-07 апреля 2016 г.). – Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2016. – С. 78-81
75	Исследование химического состава цикория корнеплодного	Манжесов В.И., Бабенкова М.С., Чурикова С.Ю.	0,19	Роль интеграции науки, инновации и технологии в экономическом развитии стран: материалы Международ. научн.-практ.

				конф. (27-29 мая, Душанбе, 2016 г.). – Душанбе-Куляб, 2016. – С. 375-377
76	Перспективы использования овощного амаранта в пищевой промышленности	Манжесов, В.И., Максимов И.В., Попов И.А.	0,69	Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности: материалы IV Международной научно-практической конференции. – Воронеж, ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2016. – С. 130-141
77	Разработка паштетных масс, обогащенных биополимерами белковой и углеводной природы	Манжесов В.И., Чурикова С.Ю., Симонова А.С.	0,25	Агротехнологические процессы в рамках импортозамещения: Материалы Международной научно-практической конференции 25-27 октября 2016 г., посвященной 85-летию со дня рождения заслуженного работника высшей школы РФ, доктора с.-х. наук, профессора Ю.Г. Скрипникова – Мичуринск: Изд-во ООО «БиС», 2016. – С.330-333
78	Приемы обогащения майонезных соусов пищевыми волокнами	Чурикова С.Ю., Манжесов В.И., Максимов И.В.	0,25	Новая наука: современное состояние и пути развития: Международное научное периодическое издание по итогам Международной научно-практической конференции (30 декабря 2016 г, г. Оренбург). / в 5 ч. – Ч.5 - Стерлитамак: АМИ, 2016. – С. 244-247
79	Исследование процессов, протекающих при термоллизе мяса виноградной улитки <i>Helix Pomatia</i>	Глотова И.А., Перегончая О.В., Кусакина О.С., Синяева Л.А.	0,375	Теоретические и практические вопросы интеграции химической науки, технологии и образования. Материалы всероссийской конференции. Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления (Улан-Удэ). Научный редактор Б.Б. Танганов, 2016. – С. 40-45.
80	Preparation and Properties of Chitosan From Crab Shell Containing Raw Material by Electrophysical Processing	Irina Glotova, Nikolaj Vekshin, Vladimir Balabaev, Olga Peregonchaya, Elena Kurchaeva	0,75	VII International Scientific Agriculture Symposium “Agrosym 2016”, Jahorina, October 06 – 09. – 2016. International Journal AGROFOR (Volume 1, Issue 2; ISSN 2490-3434 – Printed; ISSN 2490-3442 – Online). PP. 89-96.
81	Влияние микропарткулята творожной сыворотки на брожение	Журавлева О.В., Хабаров Н.С., Стани-	0,25	Сборник научных трудов X Международной научно-практической конференции мо-

	лактозы при производстве кисломолочных напитков	славская Е.Б., Мельникова Е.И.		лодых ученых и специалистов отделения сельскохозяйственных наук РАН «Современные подходы к получению и переработке сельскохозяйственной продукции – гарантия продовольственной независимости России». – ФГБНУ «ВНИИМП им. В.Н. Горбатова», Москва, 2016. – С. 361-364
82	Применение микропартикулята сывороточных белков в технологии плавленого сыра	Мельникова Е.И., Станиславская Е.Б.	0,2	Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности / Материалы IV международной научно-практической конференции. Министерство сельского хозяйства РФ; Департамент аграрной политики Воронежской области; Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I. 2016. – С. 213-215
83	Анализ потребительских предпочтений в отношении хлебобулочных изделий	Золотарева Н.И., Дерканосова Н.М., Стахурлова А.А.	0,25	Материалы IV Международной конференции «Пищевые инновации и биотехнологии». – Кемерово: ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)», 2016. - С. 555-557
84	Антиоксидантная активность кондитерских изделий с экстрактами амаранта	Дерканосова Н.М., Лупанова О.А., Гинс В.К., Гинс М.С.	0,25	Сборник материалов научно-практической конференции «Вопросы продовольственного обеспечения в XXI веке (Товаровед 2016)». – М.: МГУПП, 2016. – С. 75-78
85	Функционально-технологические свойства зерновых экструдатов, как факторы формирования потребительских свойств хлебобулочных изделий	Дерканосова Н.М., Василенко О.А., Таганова Н.С.	0,25	Материалы VIII Международной научно-практической конференции «Научно-информационное обеспечение инновационного развития АПК». - М.: ФГБНУ «Росинформагротех», 2016. – С. 292-295
86	Сравнительная характеристика хлебопекарных свойств амаранта	Дерканосова Н.М., Золотарева Н.И., Гинс М.С., Пономарева И.Н., Доронина А.А.	0,31	Материалы VI Международной научно-практической конференции «Региональный рынок потребительских товаров: перспективы развития, качество и безопасность товаров, особенности подготовки кадров». –

				Тюмень: ТИУ, 2016. – С.35-39
87	Обоснование дозировок цельносмолотой муки из амаранта как обогащающего ингредиента хлебобулочных изделий	Дерканосова Н.М., Золотарева Н.И., Гинс М.С.	0,25	Сборник научных статей международной научно-практической конференции «Союз науки и практики: актуальные проблемы и перспективы развития товароведения». – Гомель: учреждение образования «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации
88	Потенциал амаранта как сырьевого источника красителей кондитерских изделий	Гинс В.К, Гинс М.С., Дерканосова Н.М., Лупанова О.А.	0,25	Материалы XII Международной конференции «Новые и нетрадиционные растения и перспективы их использования». – М.: РУДН, 2016. – С.472-476
89	Микробиологические исследования экстрактов из амаранта как пищевых красителей	Дерканосова Н.М., Шеламова С.А., Лупанова О.А.	0,25	Материалы 67-ой международной научно-практической конференции: Инновационные подходы к развитию агропромышленного комплекса региона. - Рязань: Издательство Рязанского государственного агротехнологического университета. – 2016. – Часть 1. – С. 49 – 52.
90	Изучение влияния температуры на функционально-технологические свойства цельносмолотой амарантовой муки	Золотарева Н.И., Дерканосова Н.М., Пономарева И.Н., Гинс М.С.	0,31	Сборник научных трудов 17-ой Всероссийской заочной научно-практической конференции «Современное хлебопекарное производство: перспективы развития». – Екатеринбург: Изд-во УрГЭУ, 2016. – С. 121-125
91	Жиросвязывающая способность зерновых экструдатов как фактора управления качеством мучных изделий	Дерканосова Н.М., Шеламова С.А., Пономарева И.Н., Таганова Н.С.	0,25	Сборник научных трудов Международной научно - практической конференции «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия. Создание национальной системы управления качеством пищевой продукции». – МРГАУ - МСХА им К.А. Тимирязева, 2016. – С.116-119.

Проведение семинаров, мастер-классов, конференций за последние 6 лет

№ п/п	Название	Авторы	Объем, п.л.	Выходные данные
1	Научно-практическая конференция профессорско-преподавательского состава факультета технологии и товароведения	Котарев В.И., Дерканосова Н.М., Шапошник А.В., Манжесов В.И., Глотова И.А., Котик О.А., Королькова Н.В. (редакционная коллегия)	13,3	Актуальные вопросы технологий производства, переработки, хранения сельскохозяйственной продукции и товароведения: Матер. научн.-практич. конф. проф.-преп. и асп. сост. ф-та техн. и товаров. – Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2012. – 233 с.
2	II Международная научно-практическая конференция, посвященная 100-летию ВГАУ и 20-летию образования факультета технологии и товароведения	Котарев В.И., Дерканосова Н.М., Шапошник А.В., Манжесов В.И., Глотова И.А., Королькова Н.В., Курчаева Е.Е. (редакционная коллегия)	27,38	Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности: Матер. II Междунар. научн.-практич. конф., посвящ. 100-лет. ВГАУ и 20-лет. образ. ф-та техн. и товаров. (24-26 апреля, 2013 г.). – Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2013. – 438 с.
3	Научно-практическая конференция профессорско-преподавательского состава факультета технологии и товароведения	Котарев В.И., Дерканосова Н.М., Шапошник А.В., Манжесов В.И., Глотова И.А., Королькова Н.В. (редакционная коллегия)	15,3	Актуальные вопросы технологий производства, переработки, хранения сельскохозяйственной продукции и товароведения: Матер. научн.-практич. конф. проф.-преп. и асп. сост. ф-та техн. и товаров. – Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2013. – 243 с.
4	V Международная студенческая электронная научная конференция «Студенческий научный форум» 15 февраля-31 марта 2013 года Направление Технические науки Секция Технологии комплексной переработки ресурсов АПК. Посвящается 20-летию	Председатель по секции: Глотова Ирина Анатольевна (доктор технических наук, доцент)	3,2 п.л. 1,6 п.л.	https://www.scienceforum.ru/2013/309 21 публикация в электронном виде Современные наукоемкие технологии. – 2013. - № 8-2. С. 315-320. 12 публикаций в журнале с индексацией в РИНЦ

	факультета технологии и товароведения ВГАУ имени императора Петра I			
5	<p>VI Международная студенческая электронная научная конференция «Студенческий научный форум» 15 февраля-31 марта 2014 года</p> <p>Направление Технические науки</p> <p>Секция Технологии комплексной переработки ресурсов АПК</p>	<p>Председатель по секции: Глотова Ирина Анатольевна (доктор технических наук, доцент)</p>	<p>3,8 п.л.</p> <p>1,73 п.л.</p>	<p>https://www.scienceforum.ru/2014/601</p> <p>22 публикации в электронном виде</p> <p>Современные наукоемкие технологии. – 2014. - № 5-1. С. 187-193.</p> <p>12 публикаций в журнале с индексацией в РИНЦ</p>
6	Организация и проведение семинаров по вопросам защиты прав потребителей (9 семинаров)	-	-	Госконтракт по программе Государственной программы Воронежской области «Экономическое развитие и инновационная экономика», 2014 г.
7	Оказание услуг по организации и проведению семинаров по вопросам защиты прав потребителей для представителей органов местного самоуправления области, руководителей и специалистов хозяйствующих субъектов, осуществляющих деятельность в сфере потребительского рынка (9 семинаров) Воронежской области	-	-	Госконтракт по программе Государственной программы Воронежской области «Экономическое развитие и инновационная экономика», 2014 г.
8	III Международная научно-практическая конференция	<p>Котарев В.И., Дерканосова Н.М., Манжесов В.И., Шапошник А.В., Королькова Н.В., Глотова И.А., Чурикова С.Ю. (редакционная коллегия)</p>	22,13	Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности: Матер. III Междунар. научн.-практич. конф. (11-13 февраля, 2015 г.). – Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2015. – 354 с.
9	VII Международная студенческая электронная научная кон-	<p>Председатель по секции: Глотова Ирина Анатольевна</p>	3,95 п.л.	<p>https://www.scienceforum.ru/2015/1196</p> <p>23 публикации в электрон-</p>

	<p>ференция «Студенческий научный форум» 15 февраля-31 марта 2015 года Направление Технические науки Секция Агробиотехнологии и менеджмент качества сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров</p>	<p>(доктор технических наук, доцент)</p>	<p>2,88 п.л.</p>	<p>ном виде Международный студенческий научный вестник. – 2015. - № 3-3. 20 публикаций в журнале с индексацией в РИНЦ http://www.eduherald.ru/ru/issue/view?id=131</p>
10	<p>VIII Международная студенческая электронная научная конференция «Студенческий научный форум» 15 февраля-31 марта 2016 года Направление Технические науки Секция Агробиотехнологии и менеджмент качества сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров</p>	<p>Председатель по секции: Глотова Ирина Анатольевна (доктор технических наук, доцент)</p>	<p>3,9 п.л. 2,82 п.л.</p>	<p>https://www.scienceforum.ru/2016/1702 20 публикаций в электронном виде Международный студенческий научный вестник. – 2016. - № 3-2. 18 публикаций в журнале с индексацией в РИНЦ http://www.eduherald.ru/ru/issue/view?id=144</p>

Сведения о финансировании научных исследований за последние 6 лет по специальности

№ п/п	Источник финансирования научных исследований по заявляемой специальности	Название программ	Объем финансирования научных исследований, тыс. руб. по годам					
			2011	2012	2013	2014	2015	2016
1	Грант РГНФ	11-02-00574а «Повышение экономической эффективности мясоперерабатывающих предприятий ЦЧР на основе использования прогрессивных технологий и рационального использования сырьевых ресурсов АПК»	300	600	600	-	-	-
2	Грант РГНФ	11-02-00177а «Технико-экономическое обоснование разработки биологически	300	600	600	-	-	-

		полноценных, структурированных продуктов питания на основе рационального использования сырьевых ресурсов ЦЧР животного и растительного происхождения»						
3	Фонд развития малых форм предприятия в научно-технической сфере	«У.М.Н.И.К.» (гос. контракт № 748ГУ1/2013 вн. № 0000289 от 27.10.2013; № 5243ГУ2/2014 от 24.03.2015)	-	-	100	200	100	-
4	Департамент по развитию предпринимательства и потребительского рынка Воронежской области	Госконтракт «Организация и проведение семинаров по вопросам защиты прав потребителей»	-	-	250	-	-	-
5	Департамент по развитию предпринимательства и потребительского рынка Воронежской области	Госконтракт «Организация и проведение отраслевого профессионального рейтингового конкурса по вопросам защиты прав потребителей»	-	-	229	-	-	-
6	Фонд развития малых форм предприятия в научно-технической сфере	«У.М.Н.И.К.» (гос. контракт № 2216ГУ1/2014 от 17.06.2014; № 7178ГУ2/2015 от 03.08.2015)	-	-	-	200	200	-
7	Грант РГНФ	14-02-00040а «Повышении экономической эффективности пище перерабатывающих предприятий Российской Федерации на основе реализации современных технологий и рационального использования нетрадиционных ресурсов АПК»	-	-	-	650	650	585
8	Департамент по развитию предпринимательства и	Госконтракт «Оказание услуг по организации и проведению семинаров по вопросам защиты прав потре-	-	-	-	270	-	-

	потребительского рынка Воронежской области	бителей для представителей органов местного самоуправления области, руководителей и специалистов хозяйствующих субъектов, осуществляющих деятельность в сфере потребительского рынка Воронежской области»						
9	МСХ	Разработка порядка учета сведений о результатах лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции и объема сведений, подлежащих обязательному учету	-	-	-	375	-	-
10	Грант РГНФ	15-02-00148а «Повышение экономической эффективности производства пищевых продуктов АПК России на основе разработки прогрессивных технологий и рационального использования растительного сырья»	-	-	-	-	750	675
11	Фонд развития малых форм предприятия в научно-технической сфере	«У.М.Н.И.К.» (гос. контракт № 75354ГУ1/2014 от 24.03.2015; № 10599ГУ2/2016 от 13.10.2016)	-	-	-	-	200	200
12	МСХ	Разработка технологий переработки зерна, контроля качества зерна и хлебопродуктов, обеспечивающих комплексное использование его потенциала	-	-	-	-	-	800
13	ВГАУ	Разработка импортозамещающей технологии пищевых красителей натурального происхождения и их применения в кондитерской промышленности	-	-	-	-	-	215

Ежегодный отчет о расходовании выделяемых средств (материальная поддержка, приобретение оборудования, расходных материалов, расходы на проведение мероприятий, издательская деятельность)

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные лица	Объем затраченных средств, руб.
1	Материальная поддержка (Вознаграждение за выполнение НИР – «У.М.Н.И.К.») гос. контракт № 748ГУ1/2013 вн. № 0000289 от 27.10.2013; № 5243ГУ2/2014 от 24.03.2015	Галочкина Н.А.	400000
2	Материальная поддержка (Вознаграждение за выполнение НИР – «У.М.Н.И.К.») гос. контракт № 2216ГУ1/2014 от 17.06.2014; № 7178ГУ2/2015 от 03.08.2015	Измайлов В.Н.	400000
3	Материальная поддержка (Вознаграждение за выполнение НИР – «У.М.Н.И.К.») гос. контракт № 5354ГУ1/2014 от 24.03.2015; № 10599ГУ2/2016 от 13.10.2016	Кубасова А.Н.	400000
4	Издательская деятельность: издание пособий по потребительским свойствам товаров, 6 выпусков (3 выпуска 2013 год, 3 выпуска 2014 год), используются в учебном процессе	Дерканосова Н.М.	141000
5	Опубликование материалов о проведении в Воронежском ГАУ мероприятий по программе Государственной программа Воронежской области «Экономическое развитие и инновационная экономика», 2014 г. в средствах массовой информации Воронежской области (3 материала 2013 год, 4 материала 2014 год)	Дерканосова Н.М.	84000
6	Размещение информации о мероприятиях, проведенных в Воронежском ГАУ, на телевидении и радио (3 репортажа 2014 год)	Дерканосова Н.М.	70000
7	Проведение исследований в аккредитованной испытательной лаборатории, 2016 год	Дерканосова Н.М.	25000
8	Материальная поддержка исполнителей, 2014 г, 2016 г. (Шеламова С.А., Каширина Н.А., Пономарева И.Н., Василенко О.А., Сергеева О.А., Маслова Г.М., Андропова И.О., Тарасова О.А., Новичихина Е.В.)	Дерканосова Н.М.	1175000 руб.

Руководитель научной школы (Ф.И.О., подпись)

В.И. Шенников

Сведения заслушаны и одобрены на заседании кафедры (протокол заседания кафедры № 03 от «01» 03 2017 г.)

ТХПСХП

Сведения заслушаны и одобрены на заседании Научно-технического совета (протокол заседания Научно-технического совета № 7 от «28» 03 2017 г.)

Сведения заслушаны и одобрены на заседании Ученого совета (протокол заседания Ученого совета № 9 от «29» 03 2017 г.)