СПИСОК

опубликованных научных трудов доцента кафедры «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВО Саратовского государственного университета генетики, биотехнологии и инженерии им. Н.И. Вавилова Киселевой Ирины Сергеевны

	Наименование учебных	Форма			
№ π/π	изданий, научных трудов и патентов на изобретения и иные объекты интеллектуальной	учебных изданий и научных	Выходные данные	Объем	Соавторы
	собственности	трудов			
		а) на	учные работы		
1	Кишечный иерсиниоз как опасная инфекция для мясной промышленности (научная статья)	Печатная	Материалы международной конференции молодых ученых «От фундаментальной науки — к новым технологиям. Химия и биотехнология биологически активных веществ, пищевых продуктов и добавок. Экологически безопасные технологии», 28 сентября 2003 г. — Тверь. — С. 60-61.	0,13	_
2	Мясо и мясопродукты как факторы передачи при кишечном иерсиниозе (научная статья)	Печатная	Материалы межрегиональной научной конференции молодых ученых и специалистов системы АПК Приволжского федерального округа «Вавиловские чтения — 2003», 24-26 ноября, 2003 г. — Саратов. — С. 18-20.	0,18	_
3	Иерсиниоз – инфекция, передающаяся через мясо и мясопродукты (научная статья)	Печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета имени Н.И. Вавилова, №2, 2004 г. – Саратов. – С. 18-22. ВАК.	0,3	_
4	Выделение Y.enterocolitica (иерсиния энтероколитика) из мяса и мясопродуктов (научная статья)	Печатная	Практик. – 2004. – № 5- 6. – Санкт -Петербург. – С. 10-13.	0,24/0,12	Зыкин Л.Ф.

5	Первый случай выделения Y. enterocolitica (иерсиния энтероколитика) из мяса (научная статья)	Печатная	Материалы 2-ой региональной конференции молодых ученых: «Стратегия взаимодействия микроорганизмов с окружающей средой», 26-28 октября, 2004 г. — Саратов. — С. 30-31.	0,12/0,06	Зыкин Л.Ф.
6	Изучение влияния параметров холодильной обработки на выживаемость Y. enterocolitica (иерсиния энтероколитика) (научная статья)	Печатная	Ветеринария Поволжья. – 2004. – Саратов, № 1. – С. 19-21.	0,18/0,9	Зыкин Л.Ф.
7	Исследование влияния пищевых добавок на жизнеспособность Y. enterocolitica (иерсиния энтероколитика) в мясном фарше (научная статья)	Печатная	Материалы межрегиональной научной конференции молодых ученых и специалистов системы АПК Приволжского федерального округа «Вавиловские чтения — 2004», ноябрь 2004 г. — Саратов — С. 59-62.	0,25	-
8	Влияние показателя активности воды в мясных системах на развитие Y. enterocolitica (иерсиния энтероколитика) (научная статья)	Печатная	Материалы Всероссийской научно- практической конференции молодых ученых и специалистов системы АПК Приволжского федерального округа «Вавиловские чтения — 2005». — Саратов, 2005. — С. 92 — 95.	0,25/0,12	Фатьянов Е.В.
9	Непрямой метод флюоресцирующих антител для обнаружения Y.enterocolitica (иерсиния энтероколитика) в мясе и мясопродуктах (научная статья)	Печатная	Практик. – 2005. – № 5- 6. – Санкт -Петербург. – С. 10-12.	0,18/0,06	Красникова Е.С., Корестелев Д.Г.
10	Влияние стартовых культур и сушки на жизнеспособность Y.enterocolitica (иерсиния энтероколитика) в традиционных	Печатная	Материалы Всероссийской научно- практической конференции «Актуальные проблемы развития АПК», часть 1,	0,12	-

	сыровяленых колбасах		сентябрь 2006 г. –		
	(научная статья)		Саратов. – С. 96 – 97.		
11	К вопросу о микробиологических аспектах безопасности мясопродуктов (научная статья)	Печатная	Материалы Международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания»/ Под редакцией А.В. Голубева; ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов: Научная книга, 2007 г. – Саратов. – С. 62 – 64.	0,18	-
12	«Болезни холодильников» и их роль при пищевых отравлениях (научная статья)	Печатная	Материалы научнопрактической конференции молодых ученых Приволжского федерального округа «Роль молодых ученых в реализации национального проекта «Развитие АПК», 29-30 января 2007 г. — Саратов. — С. 102 — 104.	0,18	-
13	Влияние некоторых психрофильных бактерий на качество и безопасность продуктов животноводства (научная статья)	Печатная	Материалы II Международной научно-практической конференции «Безопасность и качество товаров»/ Под редакцией А.В. Голубева; ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов: Научная книга, 2008. – С. 30 – 32.	0,18	-
14	Эпидемиологическое значение продуктов животноводства в распространении пищевых токсикоинфекций (научная статья)	Печатная	Материалы II Международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания» / Под редакцией А.В. Голубева; ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». — Саратов: ИЦ «Наука», 2008. — С. 75 — 77.	0,18	-

15	Роль продуктов животноводства в распространении кишечного иерсиниоза (научная статья)	Печатная	Материалы Всероссийской научнопрактической конференции, посвященной памяти профессора Зыкина Л.Ф. «Актуальные проблемы ветеринарной патологии сельскохозяйственных животных и птиц». — Саратов: Научная книга, 2008. — С. 30 — 33.	0,25/0,12	Красникова Е.С.
16	К вопросу о влиянии различных технологических параметров и добавок на жизнеспособность <i>Y.enterocolitica</i> (иерсиния энтероколитика) в мясопродуктах (научная статья)	Печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета имени Н.И. Вавилова, №1, 2009 г. — Саратов. — С. 16 — 19. ВАК.	0,25	-
17	Принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами (научная статья)	Печатная	Материалы II Международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания» / Под редакцией А.В. Голубева; ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». — Саратов: ИЦ «Наука», 2009. — С. 64 — 65.	0,12/0,9	Данилова Л.В.
18	Роль полуфабрикатов в питании (научная статья)	Печатная	Материалы II Международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания» / Под редакцией А.В. Голубева; ФГОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов: ИЦ «Наука», 2009. – С. 41 – 42.	0,12/0,9	Данилова Л.В.

19	Влияние пребиотических препаратов на сроки хранения и качество мясных продуктов (научная статья)	Печатная	Материалы Всероссийской научно- практической конференции «Актуальные проблемы ветеринарной патологии, физиологии, биотехнологии, селекции животных. Современные технологии переработки сельскохозяйственной продукции»», 105 фефраля 2010 г. — Саратов: ИЦ «Наука» — С. 97 — 99.	0,18/0,9	Данилова Л.В., Романцова А.С.
20	Влияние пребиотиков на пищевую ценность, физико-химические и микробиологические характеристики мясопродуктов (научная статья)	Печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета имени Н.И. Вавилова, №12, 2012 г. — Саратов. — С. 52-55. ВАК	0,3/0,6	Курако У.М.
21	Целесообразность применения нетрадиционного сырья в колбасном производстве (научная статья)	Печатная	Материалы VI Международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания» / Под редакцией Ф.Я. Рудика; ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов: Издательство «Кубик», 2012. – С. 3 – 5.	0,18/0,6	Ангелюк В.П., Горбунова Н.В.
22	Изучение влияния пребиотика на функционально-технологические свойства мясного продукта (научная статья)	Печатная	Материалы VI Международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания» / Под редакцией Ф.Я. Рудика; ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов: Издательство «Кубик», 2012. – С. 40 – 42.	0,12	-

23	Разработка новых видов колбасных изделий из мяса перепелов с растительными добавками (научная статья)	Печатная	Материалы Международной студенческой научно- практической конференции, посвященной 100- летию «СГАУ им. Н.И. Вавилова» «Специалисты нового поколения пищевой и перерабатывающей промышленности» / Под редакцией А.А. Морозова; ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». — Саратов, 2013. — С. 3 — 4.	0,12/0,4	Ангелюк В.П., Шатохина Е.Н.
24	Разработка технических условий на разделку нутрии для промышленного производства (научная статья)	Печатная	Материалы Международной студенческой научно- практической конференции, посвященной 100- летию «СГАУ им. Н.И. Вавилова» «Специалисты нового поколения пищевой и перерабатывающей промышленности» / Под редакцией А.А. Морозова; ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». — Саратов, 2013. — С. 81 — 82.	0,18/0,6	Ангелюк В.П., Горбунова Н.В.
25	Разработка новых видов жареных колбас из нетрадиционного сырья (научная статья)	Печатная	Материалы Международной студенческой научно- практической конференции, посвященной 100- летию «СГАУ им. Н.И. Вавилова» «Специалисты нового поколения пищевой и перерабатывающей промышленности» / Под редакцией А.А. Морозова; ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». — Саратов, 2013. — С. 79 — 81.	0,18/0,6	Ангелюк В.П., Горбунова Н.В.
26	Особые виды колбас из	Печатная	Сборник статей	0,18/0,6	Ангелюк В.П.,

27	мяса нутрии (научная статья) Серия продуктов варено-копченых колбас для функционального питания с растительными	Печатная	Всероссийской научнопрактической конференции «Аграрная наука в XXI веке: проблемы и перспективы» / под ред. И.Л. Воротникова. — Саратов, 2013. — С. 210—211. В книге: Восьмой саратовский салон изобретений, инноваций и		Горбунова Н.В. Деркин А.Н., Курако У.М., Левина Т.Ю., Андреева С.В.
	компонентами (тезисы)		инвестиций. Тезисы докладов/ Под ред. И.Л. Воротникова, 2013. – С. 152 – 154.		
28	Серия продуктов для пикника (тезисы)	Печатная	В книге: Восьмой саратовский салон изобретений, инноваций и инвестиций. Тезисы докладов / Под ред. И.Л. Воротникова, 2013. – С. 152 – 154.		Андреева С.В. Курако У.М., Левина Т.Ю.,
29	Разработка технологии мясопродуктов из мяса нутрии (научная статья)	Печатная	Материалы Всероссийской научнопрактической конференции «Пути интенсификации производства и переработки сельскохозяйственной продукции в современных условиях» / под ред. академика РАН Горлова И.Ф. — г. Волгоград, 2014. — С. 67-68	0,18/0,6	Горбунова Н.В.
30	Разработка полуфабриката функционального назначения из мяса птицы с растительными ингредиентами (научная статья)	Печатная	Материалы Всероссийской научно- практической конференции «Пути интенсификации производства и переработки сельскохозяйственной продукции в современных условиях» / под ред. академика РАН Горлова И.Ф. — г. Волгоград, 2014. — С.	0,18/0,6	Алексеева Е.Н.

			184-186		
31	Разработка технологии мясопродуктов из нетрадиционного сырья (научная статья)	Печатная	Сборник статей VIII Всероссийской научнопрактической конференции «Аграрная наука в XXI веке: проблемы и перспективы» / под ред. И.Л. Воротникова. — Саратов, 2014. — С. 307-308	0,18/0,6	Горбунова Н.В.
32	Разработка рецептуры колбасных изделий из нетрадиционных видов мясного сырья (научная статья)	Печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета имени Н.И. Вавилова, №8, 2014 г. — Саратов. — С. 41-43. ВАК	0,25/0,5	Горбунова Н.В.
33	К проблеме активного использования вторичного сырья в мясной отрасли (научная статья)	Печатная	Материалы VIII Международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания» / Под редакцией И.В. Симаковой; ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». — Саратов,: Буква, 2014. — С. 299—302.	0,08/0,25	Рудик Ф.Я., Горбунова Н.В.
34	Особенности производства мясопродуктов из мяса птицы функционального назначения (научная статья)	Печатная	Материалы VIII Международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания» / Под редакцией И.В. Симаковой; ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов,: Буква, 2014. – С. 68 –70.	0,09/0,18	Горбунова Н.В.
35	Перспективы применения некоторых антиоксидантов в мясных продуктах (научная статья)	Печатная	Материалы VIII Международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания» / Под редакцией И.В. Симаковой; ФГБОУ	0,09/0,18	Горбунова Н.В.

			ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов,: Буква, 2014. – С. 70 –72.		
36	К вопросу об использовании мяса птицы в мясопродуктах геродиетического питания (научная статья)	Печатная	Материалы VIII Международной научно-практической конференции «Технология и продукты здорового питания» / Под редакцией И.В. Симаковой; ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов,: Буква, 2014. – С. 72 –74.	0,09/0,18	Горбунова Н.В.
37	Инновации в увеличении сроков хранения колбас (научная статья)	Печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета имени Н.И. Вавилова, №4, 2015 г. — Саратов. — С. 49-51. ВАК	0,25/0,5	Курако У.М.
38	Изучение влияния антиоксидантов на технологические свойства пищевых продуктов (научная статья)	Печатная	Тенденции науки и образования в современном мире 2017 № 22-4 С. 7-9	0,18/0,05	Горбунова Н.В., Евтеев А.В., Банникова А.В.
39	Применение антиоксидантов для улучшения функциональнотехнологических свойств мясных продуктов (научная статья)	Печатная	Инновационные пути в разработке ресурсосберегающих технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: Материалы Всероссийской научнопрактической конференции (6 апреля 2017 г.). – Курган: Издво Курганской ГСХА, 2017. – С. 96-100	0,3	-
40	Изучение антиоксидантной активности экстрактов из продуктов переработки зерна (научная статья)	Печатная	Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 75-летию Курганской области 19 марта 2018 г. – С. 10-13	0,25/0,06	Битюкова А.В., Евтеев А.В., Банникова А.В.
41	Исследование содержания полифенолов в экстрактах из продуктов переработки	Печатная	Материалы международной научно-практической	0,3/0,08	Битюкова А.В., Евтеев А.В., Банникова А.В

	зерна		конференции,		
	(научная статья)		посвященной 75-летию Курганской области 19		
			марта 2018 г. – С. 13-17		
42	Физико-химический состав экстрактов с антиоксидантными и пребиотическими свойствами из вторичных продуктов переработки овса (научная статья)	Печатная	Саратовский форум ветеринарной медицины и продовольственной безопасности Российской Федерации, посвященный 100-летию факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова: Материалы Национальной научнопрактической конференции / под ред. А.В. Молчанова, В.В. Строгова. — Саратов: Саратовский ГАУ, 2018. — С. 333-337	0,3/0,08	Битюкова А.В., Евтеев А.В., Банникова А.В.
43	Анализ антиоксидантной активности экстрактов из продуктов переработки подсолнечных (научная статья)	Печатная	Сборник материалов Всероссийской научнопрактической конференции молодых ученых « Наука и инновации в АПК XXI века», посвященная 145-летию Академии – Казань, 2018. – С. 327-330	0,25/0,06	Битюкова А.В., Евтеев А.В., Банникова А.В.
44	Анализ содержания полифенолов в экстрактах из продуктов переработки подсолнечных (научная статья)	Печатная	Сборник материалов Всероссийской научнопрактической конференции молодых ученых « Наука и инновации в АПК XXI века», посвященная 145-летию Академии – Казань, 2018. – С. 330-333	0,25/0,06	Битюкова А.В., Евтеев А.В., Банникова А.В.
45	Использование растительного сырья при производстве мясных продуктов (научная статья)	Печатная	Материалы Международной научно-технической конференции «Новое в технологии и технике функциональных	0,44/0,22	Зимина Д.В.

			продуктов питания на основе медико-биологических воззрений», посвященной 90-летию технологического факультета ВГУИТ/ Воронежский государственный университет инженерных технологий — Воронеж: ВГУИТ, 2019. — С. 89-95.		
46	Применение растительных ингредиентов и антиоксидантов для улучшения функциональнотехнологических свойств мясных продуктов (научная статья)	Печатная	Материалы международной заочной научно-практической конференции «Теоретические и практические аспекты научных исследований» (19 апреля 2019 г., г София, Болгария)/Под общей редакцией А.И. Вострецова Издательство Къща «СОРоС», Научно-издательский центр «Мир науки, 2019. – С. 127-132	0,38/0,19	Хижнякова Е.А.
47	Применение пектиновых веществ при производстве паштетных консервов (научная статья)	Печатная	Технологии и продукты здорового питания. Материалы XI Международной научно-практической конференции. – Саратов: СГАУ, 2020 – C. 47- 50	0,25/0,08	Даладова А.А., Селиверситова К.Э.
48	Комплексная переработка кости для пищевых целей (научная статья)	Печатная	Технологии и продукты здорового питания: сборник статей XII Национальной научнопрактической конференции с международным участием / Под общей ред. Неповинных Н.В., Поповой О.М., Фатьянова Е.В. — Саратов: СГАУ, 2021 —	0,25/0,08	Вольф А.А., Рудик Ф. Я.

			C. 105- 108		
49	Разработка технологии производства белого костного порошка функционального назначения (научная статья)	Печатная	С. 105- 108 Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. Материалы II Международной научно-практической конференции / Под общей ред. Поповой О.М., Неповинных Н.В., Буховец В.А. – ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – Саратов: ООО «Центр социальных агроинноваций СГАУ», 2021. – С. 656-662	0,44/0,15	Вольф А.А., Рудик Ф. Я.
50	Факторная взаимосвязь кинетики неравновесных процессов в растительном масле при очистке фильтрационной поверхности установки для регенерации растительного масла (научная статья)	Печатная	Аграрный научный журнал, №5, 2022 г. – Саратов. – С. 90-93. (ВАК)	0,25/	Рудик Ф.Я, Моргунова Н.Л., Сундуков Е.А., Семилет Н.А.
51	Современные тенденции производства мясных продуктов функционального назначения (научная статья)	Печатная	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Материалы Международной научно-практической конференции / под редакцией В.В. Строгова. — Саратов: Саратовский ГАУ, 2022. — С. 275 — 278		Киселева И.С., Биктимирова В.А. Пермяков А.С.
	I	б) vчебно-м	етодические работы	<u> </u>	l
52	Микробиологичес- кий анализ качества мяса и мясопродуктов (методические указания)	Печатная	Методические указания для выполнения лабораторнопрактических работ для студентов специальности 270900 — «Технология мяса и мясных продуктов»: - Саратов, 2002. — 38 с.	2,4/1,2	Гиро Т.М.
53	Исследование биохимических и	Печатная	Методические указания для выполнения	4,5/1,5	Гиро Т.М., Данилова Л.В.

54	качественных показателей мяса и мясопродуктов (методические указания) Исследование качества мяса и мясопродуктов	Печатная	лабораторно- практических работ для студентов специальности 270900 – «Технология мяса и мясных продуктов» Саратов, 2003. – 72 с. Методические указания для выполнения	3,5/0,9	Гиро Т.М., Саушева О.В.,
	(методические указания)		лабораторно- практических работ для студентов специальности 270900 – «Технология мяса и мясных продуктов» Саратов, 2004. – 56 с.		Леонтьева О.П.
55	Методические рекомендации по обнаружению <i>Y</i> . <i>enterocolitica</i> (иерсиния энтереоколитика) в мясе и мясопродуктах (методические рекомендации)	Печатная	Методические рекомендации. – Саратов, 2005. – 16 с.	1,0/0,5	Зыкин Л.Ф.
56	Технология и оборудование по первичной переработке мясной продукции и ее хранение (методические указания)	Печатная	Методические указания к лабораторно-практическим занятиям для студентов специальностей: 110303 — «Механизации переработки сельскохозяйственной продукции», 260301 — «Технология мяса и мясных продуктов», 080301 — «Коммерция (бакалавр)», 080502 — «Экономика и управление на предприятии (пищевой промышленности». — Саратов, 2005. — 56 с.	3,5/0,9	Гиро Т.М., Деркин А.Н., Яковлева Н.В.
57	Технология производства консервов из мяса птицы. Методы исследования консервов (учебное пособие)	Печатная	Учебное пособие для студентов специальностей 260301 — «Технология мяса и мясных продуктов»;	6,5/3,2	Данилова Л.В.

	T		110303 – «Механизация		
			переработки		
			сельскохозяйственной		
			продукции»; 110305 –		
			продукции», 110303 – «Технология		
			производства и переработки		
			сельскохозяйственной		
			продукции»; 080301 –		
			«Коммерция (торговое		
			дело)»; 080502 –		
			«Экономика и		
			управление на		
			предприятиях АПК»;		
			260501 – «Технология		
			продуктов		
			общественного		
			питания» для дневной и		
			заочной форм обучения		
			/ ФГОУ ВПО		
			«Саратовский ГАУ». –		
			Саратов, 2008. – 100 с.		
58	Сертификация	Печатная	Учебно-методическое	1,8/0,9	Галатдинова
	(учебно-методическое		пособие к лабораторно-		И.А.
	пособие)		практическим занятиям		
			и самостоятельной		
			работе для студентов		
			специальности 240901		
			«Биотехнология». –		
			Саратов, 2008. – 30 с.		
59	Основы метрологии	Печатная	Методические указания	2,8/1,4	Галатдинова
39	(методические указания)	ПСчатная	к лабораторно-	2,6/1,4	I алатдинова И.А.
	(методи теские указапил)		практическим занятиям		11. / 1 .
			и самостоятельной		
			работе для студентов		
			специальности 240901		
			«Биотехнология». –		
			Саратов, 2008. – 45 с.		
			, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
60	Товароведение, экспертиза	Печатная	Учебное пособие. – М.:	15/5	Коник Н.В.,
	и сертификация молока и		Альфа-М; ИНФРА-М,		Павлова Е.А.
	молочных продуктов		2009. – 236 с.: ил. –		
	(учебное пособие)		(ПРОФИль).		
61	Технология хранения,	Печатная	Методическое пособие	5,7/2,85	Курако У.М.
	переработки и		для студентов		
	стандартизация продукции		специальностей 260301		
	животноводства		- «Технология мяса и		
	(методическое пособие)		мясных продуктов»;		
1					
			110303 – «Механизация переработки		

сельскохозяйственной		
продукции»; 110305 –		
«Технология		
производства и		
переработки		
сельскохозяйственной		
продукции»; 080300 —		
«Коммерция		
(бакалавриат)»;		
080500 — «Экономика и		
управление на		
предприятиях пищевой		
промышленности»;		
200503 -		
«Стандартизация и		
сертификация» для		
дневной и заочной		
форм обучения /		
ФГБОУ ВПО		
«Саратовский ГАУ». –		
Саратов, 2012. – 98 с.	7.5/1.20	77. 77.7.6
	,56/1,28	Курако У.М.
исследований к лабораторно-		
(методические указания) практическим занятиям		
и самостоятельной		
работе для студентов		
специальности 260301		
«Технология мяса и		
мясных». – Саратов,		
2012. – 44 c.		
	,66/1,33	Данилова Л.В.
	,,00/1,33	данилова л.в.
отчетность на для студентов		
предприятиях мясной специальностей 260301		
промышленности — «Технология мяса и		
(Методическое пособие) мясных продуктов»;		
110303 — «Механизация		
переработки		
сельскохозяйственной		
продукции»; 110305 —		
«Технология		
производства и		
переработки		
сельскохозяйственной		
продукции»; 080300 —		
«Коммерция		
(бакалавриат)»;		
080500 — «Экономика и		
управление на		
предприятиях пищевой		
промышленности»;		
промышленности»; 200503 — «Стандартизация и		

			T .	1	
			сертификация» для		
			дневной и заочной		
			форм обучения /		
			ФГБОУ ВПО		
			«Саратовский ГАУ». –		
			Саратов, 2012. – 63 с.		
64	Технология производства и	Печатная	Учебное пособие по	3,72/1,86	Данилова Л.В.
	методы исследования		изучению курса		
	консервов из мяса птицы		«Технология мяса и		
	(методическое пособие)		мясных продуктов» для		
			бакалавров направления		
			подготовки 260200.62 –		
			Продукты питания		
			животного		
			происхождения		
			/ФГБОУ ВПО		
			«Саратовский ГАУ»		
			Саратов, 2013. – 62 с.		
65	Товароведение, экспертиза	Печатная	Учебное пособие. – М.:	15/5	Коник Н.В.,
	и сертификация молока и		Альфа-М; ИНФРА-М,		Павлова Е.А.
	молочных продуктов		2015. – 236 с.: ил. –		
	(учебное пособие)		(ПРОФИль).		
		в) патент	ы на изобретения		
66	Колбаса вареная	Печатная	Патент на изобретение		Ангелюк В.П.,
	фаршированная		№2534269, 06.03.2013		Н.В. Горбунова
	«Заволжская				
	оригинальная» из мяса				
	нутрии и способ ее				
	производства				
67	Колбаса вареная	Печатная	Патент на изобретение		Ангелюк В.П.,
	фаршированная		№2533905, 06.03.2013		Н.В. Горбунова
	«Бразильская» из мяса				
	нутрии и способ ее				
	производства				
68	Колбаса варено-копченая с	Печатная	Патент на изобретение		Ангелюк В.П.,
	использованием мяса		№2525260, 19.11.2012		Н.В. Горбунова
	нутрии		<i>'</i>		1 2
69	Сосиски детские из мяса	Печатная	Патент на изобретение		Ангелюк В.П.,
	нутрии и способ их		№2533915, 16.11.2012		Н.В. Горбунова
	производства				r - J = -
	1 1	1	I	l .	