

## СПИСОК

опубликованных учебных изданий и научных трудов соискателя учёного звания  
Вольф Екатерины Юрьевны

№ п/ п	Наименование учебных изданий, научных трудов и патентов на изобретения и иные объекты интеллектуальной собственности	Форма учебных изданий и научных трудов	Выходные данные	Объём	Соавторы
1	2	3	4	5	6
Учебные издания					
1.	Технология и организация диетического питания (учебное пособие)	Печатная	Учебное пособие для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания ФГОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов: ООО "ЦеСАин", 2017. – 183 с. <b>ISBN 978-5-906689-57-3</b>	<u>7,9</u> 1,9 п.л.	Клюкина О.Н., Мухамеджанова Ю.В., Симакова И.В.
2.	Сквозная программа практик: (учебно-методическое пособие)	Печатная	Учебно-методическое пособие для направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - метод. пособ. для студ. ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.- Саратов: ООО "ЦеСАин", 2018. – 204 с. <b>ISBN 978-5-906689-99-3</b>	<u>23,6</u> 11,8 п.л.	Буховец В.А.
3.	Технология продуктов детского питания: (учебное пособие)	Печатная	Учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация	<u>11,7</u> 5,85 п.л.	Симакова И.В.

			предприятий общественного питания» ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.- Саратов: ООО «ЦеСАин», 2020. – 210 с. <b>ISBN 978-5-6045856-9-6</b>		
4.	Введение в профессию: (учебное пособие)	Печатная	Учебное пособие для обучающихся 1 курса по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология и организация предприятий общественного питания» ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ».- Саратов: ООО «ЦеСАин», 2020. – 184 с. <b>ISBN 978-5-6045856-8-9</b>	<u>10,31</u> 5,15 п.л	Симакова И.В.
5.	Технология и организация диетического питания: (учебно-методическое пособие)	Печатная	Учебно-методическое пособие по дисциплине «Технология и организация диетического питания» по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность (профиль) «Технология и организация предприятий общественного питания» ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ». - Саратов: ООО «ЦеСАин», 2021. – 137 с. <b>ISBN978-5-6045856-6-5</b>	<u>7,7</u> 3,9 п.л.	Симакова И.В.
Научные труды					
6.	Рыбные полуфабрикаты с порошком тыквы (научная статья)	Печатная	«Технология и продукты здорового питания» Ч.1 Сборник материалов 5–й Международной научно-практической конференции под ред. - М.: Издательский	<u>0,3</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М., Ревтова Ю.А.

			комплекс МГУПП, 2007.-С. 81-84		
7.	Разработка технологий приготовления рыбных полуфабрикатов, обогатенных пищевыми волокнами и витаминами А, Е, С (научная статья)	Печатная	«Продукты здорового питания» Материалы конференции по итогам научно-исследовательской и производственной работы студентов за 2006 год, 9-13 апреля. - Саратов: Издательство «КУБиК», 2007. – С. 202-203	<u>0,12</u> 0,04 п.л.	Птичкина Н.М., Ревтова Ю.А
8.	Изучение структурно-механических характеристик жележных продуктов питания с адаптогеном (научная статья)	Печатная	«Продукты здорового питания» Материалы конференции по итогам научно-исследовательской и производственной работы студентов за 2007 год, 7-11 апреля. - Саратов: Издательство «КУБиК», 2008. - С. 133-135	<u>0,1</u> 0,03 п.л.	Птичкина Н.М., Калыгина Ю.А.
9.	Изучение упруго-пластичных свойств сладких пищевых композиций (научная статья)	Печатная	«Продукты здорового питания» Материалы конференции по итогам научно-исследовательской и производственной работы студентов за 2007 год, 7-11 апреля. - Саратов: Издательство «КУБиК», 2008. - С. 135-136	<u>0,1</u> 0,03 п.л.	Птичкина Н.М., Калыгина Ю.А.
10.	Разработка технологии приготовления клюквенного мусса с использованием полисахаридов и сахарозаменителя (научная статья)	Печатная	«Продукты здорового питания» Материалы конференции по итогам научно-исследовательской и производственной работы студентов за 2009 год. – Саратов: Издательство «КУБиК», 2010. – С. 9-11.	<u>0,1</u> 0,03 п.л.	Вольф Е. Ю., Горбунова С. А.
11.	Разработка технологии приготовления клюквенного мусса	Печатная	Вавиловские чтения – 2011: Материалы международной научно-практической	<u>0,08</u> 0,04 п.л.	Птичкина Н.М.

	пониженной калорийности на основе полисахаридов (научная статья)		конференции. - Саратов: Издательство «КУБиК», 2011. – С. 413-415		
12.	Исследование основных характеристик блинчиков при замене части муки на тыквенный порошок (научная статья)	Печатная	Молодые ученые – пищевой и перерабатывающей промышленности АПК: материалы научно-практической конференции. – Саратов: Издательство «КУБиК», 2011. – С. 9-11	<u>0,08</u> 0,04 п.л.	Птичкина Н.М.
13.	Исследование влияния полисахаридов на срок хранения муссов ягодных (научная статья)	Печатная	Молодые ученые – пищевой и перерабатывающей промышленности АПК: материалы научно-практической конференции. - Саратов: Издательство «КУБиК», 2011. – С. 46-48	<u>0,5</u> 0,01 п.л.	Корнева К.Н., Макарова С.Ю., Акимова Е.К., Птичкина Н.М.
14.	Разработка технологии приготовления готовой смеси для блинчиков с использованием натуральных биокорректоров (научная статья)	Печатная	VI Саратовский салон изобретений, инноваций и инвестиций. Часть 2. - Саратов: Саратовский ГАУ, 2011, – С.63-64	<u>0,01</u> 0,05 п.л.	Птичкина Н.М.
15.	Разработка технологии мусса ягодного пониженной калорийности с использованием полисахаридов (научная статья)	Печатная	Молодежная наука пищевой промышленности: Материалы 2-й международной конференции. Ставрополь: СевКав ГТУ. – 2011. – С. 69-73.	<u>0,2</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М.
16.	Исследование качества смеси для блинчиков с заменой части муки на порошок тыквы (научная статья)	Печатная	Прогрессивная техника и технология пищевых производств, гостиничного, ресторанного хозяйств и торговли. Экономическая стратегия и перспективы развития сферы торговли услуг:	<u>0,1</u> 0,05 п.л.	Птичкина Н.М.

			Материалы научно-практической конференции, Часть 1. – Харьков: ХДУХТ, 2011. – С. 17-19		
17.	Разработка технологии обогащенной смеси для блинчиков и изучение их свойств (научная статья)	Печатная	Сборник докладов Четвертой международной межведомственной научно-практической конференции» Товароведение, экспертиза, технология и хранение продовольственных товаров». Часть 2. – М.: ООО «Галлея-Принт». – 2011. – С. 22-25	0,2 0,1 п.л.	Птичкина Н.М.
18.	Разработка технологии мусса клюквенного с использованием полисахаридов и сахарозаменителя (научная статья)	Печатная	Вестник Саратовского госагроуниверситета. – 2011. – №2. – С.31-34 <b>По перечню рецензируемых научных изданий №472 по состоянию на 01.02.2011</b>	0,2 0,1 п.л.	Птичкина Н.М.
19.	Исследование влияния порошка тыквы на реологические свойства теста и органолептические показатели блинчиков (научная статья)	Печатная	Хранение и переработка сельхозсырья. 2011. - №8. – С. 29-32 <b>По перечню рецензируемых научных изданий №2103 по состоянию на 01.02.2011</b>	0,1 0,05 п.л.	Птичкина Н.М.
20.	Маркетинговые исследования потребительских мотиваций и предпочтений соусов и мучных блюд на региональном рынке г. Саратова (научная статья)	Печатная	Пищевая промышленность. 2011. - №9. – С. 60-62 <b>По перечню рецензируемых научных изданий №1515 по состоянию на 01.02.2011</b>	0,2 0,07 п.л.	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
21.	Изучение влияния растительной добавки на качественные и количественные показатели сырой	Печатная	Экологическая, продовольственная и медицинская безопасность человечества. Материалы первого	0,1 0,02 п.л.	Баранов Б.А., Птичкина Н.М., Акимова Н.А.

	клеяковины смеси муки пшеничная-порошок топинамбура (научная статья)		Международного конгресса. – Москва: ФГБОУ ВПО РЭУ им. Г.В. Плеханова, 2011. - С. 188-189.		
22.	Социально-экономические аспекты разработки научно-обоснованных технологий продуктов питания (научная статья)	Печатная	Экологическая, продовольственная и медицинская безопасность человечества. Материалы первого Международного конгресса. – Москва: ФГБОУ ВПО РЭУ им. Г.В. Плеханова, 2011. - С. 189-190.	<u>0,1</u> 0,03 п.л.	Баранов Б.А., Птичкина Н.М.
23.	Исследование микробиологических показателей муссов ягодных на основе полисахаридов (научная статья)	Печатная	Экологическая, продовольственная и медицинская безопасность человечества. Материалы первого Международного конгресса. – Москва: ФГБОУ ВПО РЭУ им. Г.В. Плеханова, 2011. - С. 191-192.	<u>0,1</u> 0,03 п.л.	Корнева К.Н., Птичкина Н.М.
24.	Исследование растительного сырья в производстве мучных изделий (научная статья)	Печатная	Экология России и сопредельных территорий. Материалы 16 международной экологической студенческой конференции. – Новосибирск: Новосибирский государственный университет, 2011. - С. 291-292.	<u>0,1</u> 0,03 п.л.	Птичкина Н.М., Корнева К.Н.
25.	Разработка технологии приготовления клюквенного мусса пониженной калорийности на основе полисахаридов (научная статья)	Печатная	Вавиловские чтения – 2011. - Саратов, ООО Издательство «КУБиК», 2011. – С. 412-415.	<u>0,1</u> 0,05 п.л.	Птичкина Н.М.
26.	Разработка	Печатная	Сборник докладов	<u>0,2</u>	Птичкина

	технологии обогащенной смеси для блинчиков и изучение их свойств (научная статья)		четвертой международной межведомственной научно-практической конференции «Товароведение, экспертиза, технология и хранение продовольственных товаров». Ч.2. - М.: ООО «Галерея «Принт», 2011. - С. 22-25	0,1 п.л.	Н.М.
27.	Исследование влияния полисахаридов на срок хранения муссов ягодных (научная статья)	Печатная	Технология и продукты здорового питания: Материалы V Международной научно-практической конференции / Под ред. И.Л. Воротникова. – Саратов: Издательство «КУБиК», 2011. – С. 46-48.	<u>0,3</u> 0,1 п.л.	Корнева К.Н. Птичкина Н.М.
28.	Разработка технологии ягодного мусса с использованием полисахаридов и сахарозаменителя (научная статья)	Печатная	Молодые ученые и перерабатывающей промышленности АПК: Материалы научно-практической конференции студентов и молодых ученых. - Саратов: Издательство «КУБиК», 2011, С.9-11	<u>0,3</u> 0,1 п.л.	Горбунова С.А., Птичкина Н.М.
29.	Исследование реологических свойств блинчиков при замене части муки на порошок тыквы (научная статья)	Печатная	Материалы одиннадцатой Всероссийской студенческой научно-практической конференции. – Димитровград: Ульяновская ГСХА, 2011. – С. 74-76	<u>0,1</u> 0,05 п.л.	Корнева К.Н., Птичкина Н.М.
30.	Поиск оптимальных количественных показателей рецептур с помощью методики математического моделирования и планирования эксперимента	Печатная	«Пищевые технологии-2012», Т. 1. Материалы VIII Международной научно-практической конференции. – Одесса: ОНАХТ, 2012. - С. 307-310	<u>0,35</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.

	(научная статья)				
31.	Влияние криолитических циклов на качественные характеристики соусов (научная статья)	Печатная	«Пищевые технологии-2012», Т. 1. Материалы VIII Международной научно-практической конференции. – Одесса: ОНАХТ, 2012. - С. 147-150	<u>0,3</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
32.	Изучение влияния биополимеров на устойчивость пищевых систем (научная статья)	Печатная	Химия биологически активных веществ: Межвузовский сборник научных трудов Всероссийской школы-конференции молодых ученых, аспирантов и студентов с международным участием. – Саратов: Изд-во «КУБиК», 2012. - С. 313-314	<u>0,3</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
33.	Влияние природы полисахаридов на свойства соусов после криоскопических циклов (научная статья)	Печатная	Химия биологически активных веществ: Межвузовский сборник научных трудов Всероссийской школы-конференции молодых ученых, аспирантов и студентов с международным участием. – Саратов: Изд-во «КУБиК», 2012. - С. 320-321	<u>0,03</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
34.	Разработка технологий сладких блюд и мучных изделий с биокорректорами (монография)	Печатная	LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. KG Heinrich-Böcking-Str. 6-8, Saarbrücken, Germany, 2012. – 136 с.	<u>8,5</u> 2,85 п.л.	Птичкина Н.М., Евпатченко Е.Ю.
35.	Разработка технологий соусов с полисахаридными компонентами (монография)	Печатная	LAP LAMBERT Academic Publishing GmbH & Co. KG Heinrich-Böcking-Str. 6-8, Saarbrücken, Germany, 2012. – 152 с.	<u>9,5</u> 3,2 п.л.	Птичкина Н.М., Евпатченко Е.Ю.
36.	К вопросу обогащения пищевых продуктов (научная статья)	Печатная	Современное состояние и перспективы развития индустрии питания и гостеприимства:	<u>0,3</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.



			Всероссийская научно-практическая конференция в 2 томах. Т.1 / под общ. Ред. А.И. Барановского. - Том 1-Омск: АНО ВПО "Омский экономический институт", 2012. - С.156-160		
37.	Оценка безопасности продуктов питания посредством показателя активности воды (научная статья)	Печатная	Современное состояние и перспективы развития индустрии питания и гостеприимства: Всероссийская научно-практическая конференция в 2 томах. Т.1 / под общ. Ред. А.И. Барановского. - Том 1-Омск: АНО ВПО "Омский экономический институт", 2012. - С.160-164	<u>0,3</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
38.	Исследование пищевых систем, обогащённых полисахаридсодержащими компонентами (научная статья)	Печатная	Достижения и перспективы естественных и технических наук: материалы 2-й международной научно-практической конференции.- Ставрополь: Логос, 2012. С. – 48-50	<u>0,275</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
39.	Изучение влияния полисахаридных компонентов на пищевые системы (научная статья)	Печатная	Достижения и перспективы естественных и технических наук: материалы 2-й международной научно-практической конференции.- Ставрополь: Логос, 2012.- 51-52	<u>0,37</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В., Грошева В.Н.
40.	Изучение функционально-технологических свойств полисахаридных компонентов (научная статья)	Печатная	Достижения и перспективы естественных и технических наук: материалы 2-й международной научно-практической конференции.-	<u>0,41</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В., Грошева В.Н.

			Ставрополь: Логос, 2012.- 53-57		
41.	Перспективы применения полисахаридсодержащих добавок в пищевой промышленности (научная статья)	Печатная	Достижения и перспективы естественных и технических наук: материалы 2-й международной научно-практической конференции.- Ставрополь: Логос, 2012. - 57-60	<u>0,375</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В., Плеханова Е.А.
42.	Глава 1. исследование термодинамических свойств пищевых систем. Глава 2. Инновационные решения в технологиях сладких блюд и мучных изделий (монография)	Печатная	Техника и технологии 21 века: монография./ под общ.ред..И.Б. Красиной-Ставрополь: Логос, 2012. - Глава 1,2. С.6-52	<u>3,13</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
43.	Маркетинговые исследования рынка как один из этапов создания новых обогащённых продуктов (научная статья)	Печатная	Проблемы современной науки: сборник научных трудов: выпуск 5. Часть 2. - Ставрополь: Логос, 2012.- С.52-58	<u>0,31</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В.
44.	Маркетинговый анализ потребительских мотиваций на региональном рынке (научная статья)	Печатная	Проблемы современной науки: сборник научных трудов: выпуск 5. Часть 2.-Ставрополь: Логос, 2012. - С.46-52	<u>0,31</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М. Евпатченко Ю.В., Пак А.Р.
45.	Использование активных методов обучения в инженерно-технологических дисциплинах (научная статья)	Печатная	Аграрная наука в 21 веке: проблемы и перспективы: Сборник статей 7-й Всероссийской научно-практической конференции. /Под ред. И.Л. Воротникова. – Саратов: Саратовский ГАУ, 2013. - С. 435-438	<u>0,25</u> 0,1 п.л.	-
46.	К вопросу применения интерактивных методов обучения в	Печатная	Межвузовский сборник научно-технических статей №32. –СПб.: ВФ ВА МТО, 2013. – С. 161-	<u>0,1</u> 0,05 п.л.	Самышин А.В.

	высших учебных заведениях (научная статья)		163		
47.	Создание инновационных пищевых технологий (научная статья)	Печатная	Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем. Материалы международной научно-технической интернет-конференции (декабрь 2012г, г. Орёл), Госуниверситет-УНПК.- Орёл:Госуниверситет-УНПК,2013.- С.214-217	<u>0,48</u> 0,12 п.л.	Евпатченко Ю.В., Плеханова Е.А., Птичкина Н.М.
48.	Определение оптимальных количественных показателей пищевых композиций (научная статья)	Печатная	Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем. Материалы международной научно-технической интернет-конференции (декабрь 2012г, г. Орёл), Госуниверситет-УНПК.- Орёл:Госуниверситет-УНПК,2013. - С.217-220	<u>0,22</u> 0,06 п.л.	Евпатченко Ю.В., Плеханова Е.А., Птичкина Н.М.
49.	Оптимизация рецептур посредством применения методики математического планирования и моделирования эксперимента (научная статья)	Печатная	Аграрная наука в 21 веке: проблемы и перспективы: Сборник статей 6-й Всероссийской научно-практической конференции. Часть2. /Под ред. И.Л. Воротникова.-Саратов: Издательство КУБиК, 2012.- С.155-158	<u>0,3</u> 0,1 п.л.	Птичкина Н.М., Евпатченко Ю.В.
50.	Исследование некоторых потребительских характеристик, адаптированных детских сухих молочных смесей (научная статья)	Печатная	Здоровьесберегающие технологии в ВУЗе: состояние и перспективы: материалы Всероссийской научно-практической конференции (Орел, 14-15 июня 2018 г) / под общ. ред. Ю.Н. Зубцова. – Орёл: ОрелГУЭТ, 2018. –С.43-47	<u>0,3</u> 0,1 п.л.	Симакова И.В., Подлозная А.Д.
51.	Использование	Печатная	Технологии и продукты	<u>0,8</u>	Козырева

	симплекс-метода при купаже растительных масел с оптимальным жирнокислотным составом (научная статья)		здорового питания: материалы X Международной научно-практической конференции, посвящённой 20-летию кафедры «Технологии продуктов питания», 100-летию факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий./ под ред. И.В. Симаковой.- Саратов: Саратовский ГАУ, 2018. - С.104-111	0,1 п.л.	В.М., Симакова И.В., Шильман Л.З., Берднова Е.В., Корсунов В.П., Корсунова Е.Н., Карагулова Э.А.
52.	К вопросу создания купажей элитных масел с оптимальным соотношением жирных кислот омега-3 и омега-6 (научная статья)	Печатная	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Материалы Международной научно-практической конференции / под редакцией А.В. Молчанова, В.В. Строгова. – Саратов: Саратовский ГАУ, 2018.- 375. С. 259-261	<u>0,2</u> 0,05 п.л.	Козырева В.М., Симакова И.В., Карагулова Э.А.
53.	Проектирование купажей растительных масел с повышенной биологической эффективностью (научная статья)	Печатная	Научно-технические технологии. – 2019. - № 5. – С. 13-22  <b>По перечню рецензируемых научных изданий № 1435 по состоянию на 30.11.2018</b>	<u>1,16</u> 0,17 п.л.	Симакова И.В., Берднова Е.В., Корсунов В.П., Корсунова Е.Н., В.М. Карагулова Э.А., Козырева В.М.
54.	Blends of unrefined vegetable oils for functional nutrition (Research Article)	Печатная	Agronomy Research 17(4), С. 1761–1768, 2019  <b>Scopus (прилож.)</b>	<u>0,81</u> 0,14 п.л.	I. Simakova, V. Strizhevskaya, O. Popova, V. Kozyreva and E. Karagulova
55.	Исследование в экспериментах in vivo эффективности и безопасности	Печатная	Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты - здорового	<u>1,1</u> 0,16 п.л.	И.В. Симакова, Ю.А. Костенко,

	микрогранулированный наносорбента для очистки масел и жиров (научная статья)		питания. - 2019. - № 4. - С. 27-36  <b>По перечню рецензируемых научных изданий № 2011. по состоянию на 30.05.2019</b>		В.Н. Стрижевская, М.С. Марадудин, В. В. Салаутин, Р.Л. Перкель
56.	Исследование некоторых показателей безопасности продуктов спортивного питания (научная статья)	Печатная	Технологии и продукты здорового питания XI Международная научно-практическая конференция Сборник статей (Саратов, 28-29 ноября 2019 г.) Под научной редакцией И.В. Симаковой, Н.В. Неповинных. – Саратов: СГАУ, 2020 С. 23-29	<u>0,81</u> 0,17 п.л.	И.В. Симакова, Шильман Л.З., Е.Д. Малышев , А.А. Зинин
57.	Quality and safety problems of sports nutrition products (Research Article)	Печатная	Agronomy Research 18(3), 2020, с. 1888–1896  <b>Scopus (прилож.)</b>	<u>1,08</u> 0,18	I. Simakova, Yu. Eliseev, R. Perkel, E. Malyshev and A. Zinin
58.	Проблемы качества и безопасности детских адаптированных сухих молочных смесей (научная статья)	Печатная	Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции Международная научно-практическая конференция (Саратов, 12-13 марта 2020 г.) Сборник статей, с. 184-187	<u>0,4</u> 0,13 п.л.	И.В. Симакова, В.А. Шлейхер
59.	Мониторинг показателей безопасности жирового компонента специализированной продукции спортивного питания (научная статья)	Печатная	Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты - здорового питания. - 2020. - № 3. - С. 17-24  <b>По перечню рецензируемых научных изданий № 2011. по состоянию на</b>	<u>0,93</u> 0,17 п.л.	И.В. Симакова, Н.П. Носачёва, Е.Д. Малышев, А.А. Зинин, Р.Л. Перкель

			<b>30.05.2019</b>		
60.	К вопросу о «формуле жира» в питании (научная статья)	Печатная	XII Национальная научно-практической конференция с международным участием (Саратов, 2021). Сборник статей под общей редакцией Н.В. Неповинных, О.М. Поповой, Е.В. Фатьянова, 2020 с. 809-816	<u>0,5</u> 0,125 п.л.	Л.З. Шильман, В.М. Козырева И.В. Симакова
61.	The safety study of the fat component in adapted infant formula E3S Web of Conferences (Research Article)	Web	E3S Web of Conferences 2020 <u>DOI: 10.1051/E3SCONF/202016101110 (Scopus)</u>	161, 01110	Simakova, I.V., Perkel, R.L., Mukhamedzhanova, Y.V., Bolotova, N.V.
62.	К вопросу трансфера технологий и коммерциализации в условиях вуза (научная статья)	Печатная	XII Национальная научно-практической конференция с международным участием (Саратов, 2021). Сборник статей под общей редакцией Н.В. Неповинных, О.М. Поповой, Е.В. Фатьянова, с. 325-330	<u>0,375</u> 0,075 п.л.	В.М. Козырева А.А. Вольф О.М. Попова И.В. Симакова
63.	Базовые смеси для функциональных продуктов питания на жировой основе (научная статья)	Печатная	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2021. № 2-3. – С.49-52. <b>По перечню рецензируемых научных изданий №1018 по состоянию на 25.12.2020</b>	<u>0,58</u> 0,14 п.л.	Симакова И.В., Козырева В.М., Мухамеджанова Ю.В.
64.	Исследование потребительских предпочтений детских адаптированных сухих молочных смесей на региональном рынке	Печатная	Пищевая промышленность. – 2021. – № 7. – С. 50-54. <b>По перечню рецензируемых научных изданий №1727 по состоянию на 25.12.2020</b>	<u>0,58</u> 0,1 п.л.	Симакова И.В., Болотова Н.В., Артемова Е.Н., Федонников А.С.,

	(по материалам Саратовской области) (научная статья)				Шлейхер В.А.
65.	Доклинические исследования безопасности жирового компонента детских адаптированных сухих молочных смесей (научная статья)	Печатная	Индустрия питания Food Industry. 2021. Т. 6, № 3. С. 93–108. <b>По перечню рецензируемых научных изданий №1115 по состоянию на 27.01.2021</b>	<u>2,03</u> 0,2 п.л.	Симакова И.В., Домницкий И.Ю., Терентьев А.А., Перкель Р.Л., Федонников А.С., Болотова Н.В., Гузеева Г.В., Закревский В.В.

**Авторские свидетельства, патенты, информационные карты**

	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
66.	Сбалансированные купажи нерафинированных растительных масел по омега-6 и омега-3 ПНЖК (полиненасыщенным жирным кислотам)		Патент РФ № 2695156, 19.07.2019.	-	Стрижевская ВН., Симакова И.В., Перцевой Ф.В., Шильман Л.З., Камсулина Н.В., Козырева В.М., Карагулова Э.А.

Соискатель ученого звания

\_\_\_\_\_

подпись

Е.Ю. Вольф

Список верен:

Заведующая кафедрой

«Технологии продуктов питания»

\_\_\_\_\_

подпись

Н.Л. Моргунова

Ученый секретарь

ученого совета

\_\_\_\_\_

подпись

Л.А. Волощук

