

**СПИСОК**  
**научных и учебно-методических работ**  
**доцента кафедры "Технологии продуктов питания"**  
**Моргуновой Натальи Львовны**

№	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л. или с.	Соавторы
а) научные работы					
1.	Ультразвуковая обработка зерна при подготовке к помолу	<b>ВАК</b>	Хранение и переработка сельскохозяйсырья, № 2/2016, с.53-56	<u>0,5</u> 0,12	Рудик Ф.Я. Скрябина Л.Ю. Семилет Н.А.
2.	Новейшие разработки в мясной отрасли по отечественным и зарубежным патентам	Печ.	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Материалы Международной научно-практической конференции / под редакцией А.В. Молчанова, В.В. Строгова. – Саратов: ИЦ «Наука», 2016. С. 124-128	0,3	-
3.	Особенности подготовки зерна к помолу	Печ.	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Материалы Международной научно-практической конференции / под редакцией А.В. Молчанова, В.В. Строгова. – Саратов: ИЦ «Наука», 2016. С. 137-142	<u>0,3</u> 0,075	Рудик Ф.Я., Мараудин М.С., Семилет Н.А.
4.	Особенности технологии производства растительных масел	Печ.	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Материалы Международной научно-практической конференции / под редакцией А.В. Молчанова, В.В. Строгова. – Саратов: ИЦ «Наука», 2016. С. 142-145	<u>0,25</u> 0,06	Рудик Ф.Я., Мараудин М.С., Тулиева М.С.
5.	Пищевая ценность и развитие масложировой отрасли	Печ.	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Материалы Международной научно-практической конференции / под редакцией А.В. Молчанова, В.В. Строгова. – Саратов: ИЦ «Наука», 2016. С. 145-150	<u>0,3</u> 0,075	Рудик Ф.Я., Мараудин М.С., Тулиева М.С.
6.	Способы гидротермической	печ	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых	<u>0,4</u> 0,1	Рудик Ф.Я., Мараудин

	обработки зерна		и биотехнологий: Материалы Международной научно-практической конференции / под редакцией А.В. Молчанова, В.В. Строгова. – Саратов: ИЦ «Наука», 2016. С. 150-157		М.С., Семилет Н.А.
7.	Получение твердых жиров методом гидрогенизации	печ	Инновационные технологии производства пищевых продуктов: Материалы международной научно-практической конференции – Саратов: ООО «ЦеСАин», 2016-85-87	<u>0,2</u> 0,07	Рудик Ф.Я., Атноров Э.С.
8.	Закономерности массообменных процессов при переработке семян сои в корм	<b>ВАК</b>	Аграрный научный журнал. 2016. № 5. С. 70-73.	<u>0,2</u> 0,06	Рудик Ф.Я. Кодацкий Ю.А.
9.	Альтернативные способы модификации жиров, исключаящие получение транс-изомеров	печ	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий Международная научно-практическая конференция. 2017. С. 106-111.	<u>0,3</u> 0,1	Рудик Ф.Я., Атноров Э.С.
10	Интенсификация подготовки зерна к помолу	<b>ВАК</b>	Аграрный научный журнал. 2018, № 7. С.52-54	<u>0,6</u> 0,2	Рудик Ф.Я. Семилет Н.
11	Совершенствование технологии посола деликатесных изделий из баранины	печ.	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. 135-139	<u>0,25</u> 0,06	Левина Т.Ю., Луканский А.А., Курганова Н.А.
12	Совершенствование технологии переработки сои с использованием ультразвука	<b>Web of Science</b>	Вестник Мордовского университета. 2018, №2, с. 266-286 DOI: 10.15507/0236-2910.028.201801.085-094 Включен в базу Web of Science ISSN 0236-2910 (Print), 2313-0636 (Online)	<u>1,3</u> 0,32	Рудик Ф.Я., Загородских Б.П., Кодацкий Ю.А.
13	Распределение ультразвуковых и колебательных волн при очистке сырых и нерафинированных подсолнечных масел	печ.	Технологии и продукты здорового питания: Материалы X Международной научно-практической конференции, посвященной 20-летию кафедры «Технологии продуктов питания» 100 –летию факультета ветеринарной медицины пищевых и биотехнологий. / Под ред. И.В. Симаковой. – Саратов, 2018, С. 82-89	<u>0,35</u> 0,11	Рудик Ф.Я., Тулиева М.С.
14	Анализ	печ.	Технологии и продукты здорового	<u>0,4</u>	Рудик Ф.Я.,

	экспериментального исследования процесса фильтрации сырого и нерафинированного подсолнечного масла		питания: Материалы X Международной научно-практической конференции, посвященной 20-летию кафедры «Технологии продуктов питания» 100 –летию факультета ветеринарной медицины пищевых и биотехнологий. / Под ред. И.В. Симаковой. – Саратов, 2018, С. 90-98	0,13	Тулиева М.С.
15	Совершенствование посола деликатесных изделий из баранины	печ	Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство: Материалы V Международной научно-технической конференции [Элек тронный ресурс] : сборник материалов, 16 ноября 2018 г. / Воронеж. гос. ун-т инж. технол., ВГУИТ, 2018. – С. 89-93	<u>0,3</u> 0,1	Левина Т.Ю. Григорьева Н.А.
16	Интенсификация посола баранины низкими частотами ультразвука	<b>ВАК</b>	Научно-производственный журнал «Овцы, козы, шерстяное дело», № 3, 2018 – С. 33-35	<u>0,3</u> 0,1	Молчанов А.В. Левина Т.Ю. Луканский □А. А
б) авторские свидетельства, патенты и информационные карты					
17	Полуфабрикат рубленный из мяса птицы и способ его производства	печ	Патент на изобретение №2665934, от 05.09.2018 г.		Фоменко О.С., Макарова А.Н.
18	Пищеварочный котел	печ	Патент на полезную модель №183067, от 07.09.2018 г.		Рудик Ф.Я., Самышин А.В., Севостьянова И.О.
в) учебно-методические работы					
19	Методы исследования сырья и пищевых продуктов	печ	Учебное пособие для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания, ООО «ЦеСАин», 2016-53 с.	<u>2,93</u> 1,46	Банникова А.В.
20	Повышение показателей работоспособности ножей обвалочных пластическим деформированием	печ	Монография, ООО «Издательство КУБиК», 2016.- 120 с.	<u>6,74</u> 2,24	Рудик Ф.Я. Скрябина Л.Ю.
21	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	печ	Учебное пособие для студентов 3 курса направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции//ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.-Саратов.:ООО «ЦеСАин», 2018.-237 с.	<u>13,6</u> 2,72	Садыгова М.К. Марадудин М.С. Буховец В.А. Белова М.В.