

Список опубликованных научных и учебно-методических работ за последние три года

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л. или с.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
<b>а) научные работы</b>					
<b>Статьи в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ</b>					
1	Исследование свойств муки селекционной сортовой фасоли на основе ее микроструктуры	печ	Пищевая промышленность - 2018. - №10. - С. 90-93.	3 с.	Романова Х.С., Симакова И.В., Стрижевская В.Н
2	Пряничные изделия с добавлением белково-углеводного комплекса из фасоли	печ	Пищевая промышленность - 2018. - №11. - С. 101-105.	4с	Х.С. Романова <sup>1</sup> , И.В. Симакова <sup>1</sup> , М.С.Марадудин <sup>1</sup> Шевченко П.М
3	Исследование функционально-технологических свойств композитных смесей из муки пшеницы и фасоли селекционных сортов Омского ГАУ	печ	Пищевая промышленность - 2019. - №3. - С. 45-49.	4с	Симакова И.В., Стрижевская В.Н., Романова Х.С., Вебер А.Л.
<b>Авторские свидетельства, патенты, изобретения</b>					
4	Способ производства сдобного дрожжевого теста	печ	Заявка на патент № 2018120684 РФ, 2018		Х.С. Романова И.В. Симакова, В.Н. Стрижевская
5	Способ производства сырцового пряничного теста	печ	Заявка на патент № 2018120662 РФ, 2018		Х.С. Романова И.В. Симакова, В.Н. Стрижевская
6	Способ производства песочного теста	печ	Заявка на патент РФ № 2018120615, 2018		Х.С. Романова, И.В. Симакова, В.Н. Стрижевская
<b>Материалы научно-практических конференций</b>					
7	Исследование аминокислотного состава муки из семян фасоли сортов «Омичка» и «Лукерья» селекции Омского ГАУ	печ	Материалы Международной научно-практической конференции. «Ресурсосберегающие экологически безопасные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции». 19 марта 2018 ФГБОУ ВО «Курганская ГСХА имени Т.С. Мальцева» - С. 281-284.	3 с.	Романова Х.С., Симакова И.В., Казыдуб Н.Г.

8	Technological issues of the use of russian haricot varieties for creation of dispersed systems Технологические аспекты использования сортов фасоли отечественной селекции в создании дисперсных систем	печ	3rd ASRTU Sino-Russian Bilateral Symposium on Special Food Science and Equipment (21st -23rd December 2018 in Harbin, China), Китай		A.L. Veber Kh.S.Romanova I.V. Simakova L.A. Nadtochiy4 N.V. Staurskaya3 V.N. Strizhevskaya
9	Применение сортовой фасоли селекции Омского ГАУ в производстве функциональных продуктов питания	печ	Материалы Международной научно-практической конференции. "Генетические ресурсы растений и здоровое питание: Потенциал зерновых культур". 18-20 апреля 2018г. - Санкт-Петербург, 2018г.-С. 183-184.	1 с.	Симакова И.В., Романова Х.С., Стрижевская В.Н., Казыдуб Н.Г
10	К вопросу об использовании фасоли в производстве крупяных и мучных продуктов питания	печ	Материалы Международной научно-практической конференции «Актуальные проблемы ветеринарной медицины и биотехнологий» Издательство Саратовского государственного аграрного университета им. Н. И. Вавилова. - Саратов, 2018г. - С. 146-152.		Симакова И.В. Стрижевская В.Н. Романова Х.С.
11	Исследования качественных характеристик сортовой и товарной фасоли и разработка способа ее измельчения	печ	Материалы X Международной научно-практической конференции «Технологии и продукты здорового питания» посвященной 20-летию кафедры «Технологии продуктов питания» 100 – летию факультета ветеринарной медицины - Издательство Саратовского государственного аграрного университета им. Н.И. Вавилова. - Саратов, 2018г - С. 121-131	10 с.	Симакова И.В., Стрижевская В.Н., Романова Х.С.
12	Исследование	печ	Материалы второго	3 с.	Романова Х.С.

	свойств муки селекционной сортовой фасоли на основе микроструктуры		международного форума «Зернобобовые культуры, развивающееся направление в России». – Омск: Издательство ОмГАУ, 2018г. - С. 197–200.		Симакова И.В., Марадулин М.С., Казыдуб Н.Г., Куткина М.Н.
13	Влияние концентрации муки фасоли селекционных сортов на реологические свойства композитных смесей	печ	Материалы научной конференции с международным участием. Высшая школа биотехнологии и пищевых технологий – СПб.: Политех-пресс, 2018 – С. 179-181.	2 с.	Симакова И.В., Стрижевская В.Н., Романова Х.С.
14	Технологические аспекты использования фасоли в создании белково-углеводного комплекса	печ	Материалы Международной научно-практической конференции, посвящённой 20-летию создания Ассоциации «Аграрное образование и наука» Издательство Саратовского государственного аграрного университета им. Н. И. Вавилова. - Саратов, 2018 г. - С. 120-125.	5 с.	Симакова И.В., Стрижевская В.Н., Романова Х.С.
15	Влияние концентрации муки продовольственной фасоли на реологические свойства теста из композитных смесей	печ	Материалы VIII Международной научно-технической конференции «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений», 28 марта 2019г. – 2019г. – С. 228-238. г. Воронеж	11 с	Марадулин М.С., Симакова И.В., Стрижевская В.Н., Романова Х.С.
16	Результаты исследований композитных смесей для мучных изделий на основе фасолевого белково-углеводного матрикса (ФБУМ)	печ	сборник тезисов VII Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии», проходившей в рамках II международного симпозиум «ИННОВАЦИИ В ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ», г. Кемерово.- 2019г. - С.260-262	3 с.	Симакова И.В., Стрижевская В.Н., Романова Х.С.

<b>б) учебно - методические работы</b>					
17	Технология хранения и переработки продукции растениеводства	печ	Учебное пособие для студентов 3 курса направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с.х. продукции//ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ».- Саратов : ОООЦеСАин», 2018.-217с	217 с	Садыгова М.К, Моргунова Н.Л. Белова М.В., Буховец В.А.

Заведующий кафедры: \_\_\_\_\_ Попова О.М.