

СПИСОК

опубликованных научных трудов
доктора технических наук
Неповинных Наталии Владимировны,
кафедра «Технологии продуктов питания» за 2021-2024 гг.

№ п/п	Наименование учебных изданий, научных трудов и патентов на изобретения и иные объекты интеллектуальной собственности	Форма учебных изданий и научных трудов	Выходные данные	Объем	Соавторы
1	2	3	4	5	6
б) научные труды					
1.	Development of sugar-free chocolate product formulation based on an edible hybrid gel (научная статья) (английский язык)	Печатная	XII Национальная научно-практическая конференция с международным участием «Технологии и продукты здорового питания» / Под общей редакцией Н.В. Неповинных, О.М. Поповой, Е.В. Фатьянова. – Саратов: Саратовский ГАУ, 2021. - С. 383-384	0,13/0,02	Kutsenkova V.S., Utesheva M.S., Baratian Z., Ali Hesarinejad M., Faezian A. и другие, всего 7 человек
2.	Использование муки амаранта и натурального подсластителя в рецептуре крема ванильного (научная статья)	Печатная	XII Национальная научно-практическая конференция с международным участием «Технологии и продукты здорового питания» / Под общей редакцией Н.В. Неповинных, О.М. Поповой, Е.В. Фатьянова. – Саратов: Саратовский ГАУ, 2021. - С. 527-533	0,38/0,09	Перепечина А.И., Петрова О.Н., Кучнова О.А.
3.	Проектная деятельность студентов в рамках второго проектно-образовательного интенсива "Фуд-трек" по модели университета 20.35 (научная статья)	Печатная	XII Национальная научно-практическая конференция с международным участием «Технологии и продукты здорового питания» / Под общей редакцией Н.В. Неповинных, О.М. Поповой, Е.В. Фатьянова. – Саратов: Саратовский ГАУ, 2021. - С. 659-653	0,25/0,06	Голстова Е.А., Пфейфер Ш.А., Попова О.М.
4.	Крем ванильный с добавкой муки из семян амаранта (научная статья)	Печатная	Молочная река. 2021.№ 1 (81). С. 28-31	0,18/0,06	Перепечина А.И., Петрова О.Н.
5.	Текстурные характеристики пищевых кондитерских гелей с использованием сахарозаменителей	Печатная	Индустрия питания. 2022. Т. 7. № 3. С. 32-40. (ВАК)	0,56/0,18	Петрова О.Н., Куприк Н.М.

	(научная статья)				
6.	Пищевые олеогели как альтернатива трансжирам: сущность олеогелирования и применение в пищевых технологиях (научная статья)	Печатная	Вопросы курортологии, физиотерапии и лечебной физической культуры. 2022. Т. 99. № 5-2. С. 38-39. (ВАК)	0,13/0,04	Лямина Н.П., Куценкова В.С.
7.	Prospects for using flour from amaranth seeds in dessert technology (научная статья) (английский язык)	Печатная	В сборнике: Vavilov readings-2021. Dedicated to the 101st anniversary of the discovery of the law of homological series and the 134th anniversary of the birth of N.I. Vavilov. Saratov, 2022. С. 94.	0,06/0,02	Kutsenkova V.S., Kuprik N.M.
8.	Перспективы создания пищевых олеогелей для производства кондитерских изделий с улучшенным питательным профилем (научная статья)	Печатная	В сборнике: Наука, образование и инновации для АПК: состояние, проблемы и перспективы. Материалы VII Международной научно-практической онлайн-конференции. - Майкоп: Майкопский государственный технологический университет, 2022. - С. 386-389.	0,25/0,13	Куценкова В.С.
9.	Пищевые гели и их роль в поддержании энергии при тренировках и занятиях спортом (научная статья)	Печатная	В сборнике: Актуальные проблемы и перспективы развития физической культуры и спорта в аграрных вузах России. Сборник научных трудов по материалам Национальной научно-практической конференции. – Казань: Казанский государственный аграрный университет, 2022. С. 335-340.	0,38/0,09	Куценкова В.С., Попова О.М., Куприк Н.М.
10.	Олеогели для создания трансобезжиренных продуктов (научная статья)	Печатная	В сборнике: Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. Сборник статей III Международной научно-практической конференции, в рамках Международного научно-практического форума, посвященного дню хлеба и соли. - Саратов: ООО «Центр социальных агроинноваций СГАУ», 2022. - С. 221-225.	0,31/0,16	Куценкова В.С.
11.	Структурирование растительных масел как альтернативная стратегия замены насыщенных и транс-	Печатная	В книге: Наука Юга России: достижения и перспективы. XVIII Ежегодная молодежная научная конференция. - Ростов-на-Дону: ФГБОУН «Федераль-	0,06/0,03	Куценкова В.С.

	жиров в продуктах питания (тезисы докладов научной конференции)		ный исследовательский центр Российской академии наук», 2022. - С. 16.		
12.	Структурирование растительных масел с применением натурального органогелатора (научная статья)	Печатная	В сборнике: Наука в современных условиях: от идеи до внедрения. материалы Национальной научно-практической конференции с международным участием, посвященной 80-летию Ульяновского государственного аграрного университета имени П.А. Столыпина. – Ульяновск: Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 2022. - С. 1093-1097.	0,31/0,16	Куценкова В.С.
13.	Разработка кондитерских изделий на основе пищевого олеогеля (научная статья)	Печатная	Товаровед продовольственных товаров. 2023. № 4. С. 202-208.	0,38/0,13	Куценкова В.С., Еганехзад С.
14.	Гибридный гель для замены твердых жиров в кондитерских изделиях (научная статья)	Печатная	Техника и технология пищевых производств. 2023. Т. 53. № 1. С. 183-191. (ВАК)	0,56/0,18	Куценкова В.С., Еганехзад С.А.
15.	Fabrication of novel hybrid gel based on beeswax oleogel: application in the compound chocolate formulation (научная статья) (английский язык)	Печатная	Food Hydrocolloids. 2023. V. 140. P.108599. (Scopus, WoS)	0,63/0,08	Baratian Z., Yeganehzad S., Hesarinejad M., Faezian A., Kutsenkova V. и другие, всего 8 человек
16.	Кондитерские гели как пищевая матрица для создания структурированных продуктов питания (научная статья)	Печатная	Известия вузов. Пищевая технология. - 2023. - № 2-3. – С. 62-67. (ВАК)	0,38/0,13	Петрова О.Н., Куприк Н.М.
17.	Использование нетрадиционного растительного сырья в технологии бездрожжевых галет	Печатная	Индустрия питания. - 2024. - Т. 9. № 1. - С. 26-34. (ВАК)	0,56/0,14	Филина Д.К., Новикова Ю.Д., Ахметжанов И.А.
в) патенты на изобретения, патенты (свидетельства) на полезную модель					
18.	Отделочный полуфабрикат для кондитерских изделий (варианты) (патент на изобретение)	-	Патент на изобретение 2743591 С1, 20.02.2021. Заявка № 2020116188 от 18.05.2020.	-	Куценкова В.С., Белова Н.М., Петрова О.Н., Акимова А.В., Бостон А.
19.	Программа проектиро-	-	Свидетельство о регистрации	-	Алейников

	вания требуемой жирности смеси для производства жирных и низкожирных сыров на основе изменения содержания белка в молоке (свидетельство о регистрации программы)		программы для ЭВМ 2022662169, 30.06.2022. Заявка № 2022617283 от 21.04.2022.		А.К., Алейников А.В., Анисимов А.В., Моргунова Н.Л.
20.	Способ производства кондитерской глазури	-	Патент на изобретение RU 2805331 C1, 16.10.2023. Заявка от 18.07.2022.	-	Куценкова В.С., Чуплина В.С., Юрченкова А.А., Еганехзад С.А.
21.	Экстрактор		Патент на полезную модель № 223871, 06.03.2024. Заявка № 2023134914 от 25.12.2023.		Максименко Ю.А., Коннова О.И., Александрия И.Ю., Соколова Е.В.

Автор

Н.В. Неповинных

Список верен:

Заведующий кафедрой «Технологии продуктов питания»

О.С. Фоменко

Ученый секретарь ФВМПИБ

А.В. Кондрашова