Сведения о ведущей организации

по диссертации Кузнецовой Светланы Васильевны
на тему: «Разработка ускоренной технологии сырокопченых колбас в виде нарезанных ломтиков»,
по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств,
на соискание ученой степени кандидата технических наук

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Северо-Кавказский федеральный университет»
СКФУ
Министерство образования и науки Российской Федерации
355009, г. Ставрополь, улица Пушкина, дом 1
Тел.: +7 (8652) 95-68-08, 95-69-32;
Официальный сайт: www.ncfu.ru; e-mail: info@ncfu.ru

Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет:

1. Шипулин В.И., Лупандина Н.Д., Кожевникова О.Н., Зиновченко А.А. Оценка качественных характеристик и биологической ценности сырокопченых колбас с использованием многоцелевого функционального модуля // Мясная индустрия. 2011. №5. С. 30-33.

2. Шипулин В.И., Лупандина Н.Д., Зиновченко А.А. Совершенствование технологии сырокопченых колбас с использованием многоцелевого функционального модуля // Вестник Северо-Кавказского государственного технического университета. 2011. №2. С.143-146.

3. Шипулин В.И., Стрельченко А.Д. Разработка и использование адаптированного к мясным системам белково-углеводного концентрата на основе молочной сыворотки // Политематический сетевой электронный

научный журнал Кубанского государственного аграрного университета (Научный журнал КубГАУ). 2011. №7. Шифр Информрегистра: 0421100012\0416, IDA [article ID]: 0741110067. – Режим доступа: http://ej.kubagro.ru/2011/10/pdf/67.pdf, 0,625 у.п.л.

4. Шипулин В.И., Постников С.И., Стаценко Е.Н., Марченко В.В. Применение молочных белково-углеводных смесей в вареных колбасах // Мясная индустрия. 2012. №6. С.22-26.

5. Шипулин В.И., Евдокимов И.А., Володин Д.Н., Бессонов А.С., Аванесова А.В. Композиция для посола мясного сырья: пат.2468586, Опубл.Российская Федерация. 2012. Бюл. №34.

6. Шипулин В.И., Куликов Ю.И., Лупандина Н.Д., Назарова О.Н. Технология колбасных изделий с использованием адаптированных компонентов молочной сыворотки // Мясная индустрия. 2013. №11. С.22-26.

7. Шипулин В.И., Лупандина Н.Д., Зиновченко А.А. Сырокопченая колбаса с использованием многоцелевого функционального модуля и способ ее производства: пат.2473222 Российская Федерация. 2013. Бюл. №3.

8. Шипулин В.И., Лупандина Н.Д., Барсуковская Т.А., Марченко В.В., Паляница О.Н., Стаценко О.Н. Сырокопченая колбаса с использованием деминерализованной сыворотки и способ ее производства печатный: пат. 2518298 Российская Федерация. 2014. Бюл. №16.

9. Шипулин В.И., Храмцов А.Г., Лупандина Н.Д., Авраменко Н.С. Аспекты совершенствования технологии вареных колбас с использованием молочной сыворотки // Мясная индустрия. 2014. № 11. С.22-24.

Проректор по научной работе И.А. Евдокимов