

1. **Андреева С.В.**  
Разработка технологии паштетов для функционального питания людей, предрасположенных к сердечно-сосудистым патологиям: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / С. В. Андреева. - М.: ВНИИМП, 2011.
2. **Антонова О.Н.**  
Разработка бинарных композиций на основе конжаковой камеди для регулирования свойств мясных и молочных продуктов: Диссертация на соискание ученой степени канд. техн. наук / О. Н. Антонова. - М.: МГУПБ, 2011.
3. **Большова Е.В.**  
Изучение синерезиса гидроколлоидов, используемых в технологии мясопродуктов: Диссертация на соискание ученой степени канд. техн. наук / Е. В. Большова. - М.: МГУПБ, 2011.
4. **Бурлакова С.С.**  
Разработка количественного метода определения мышечной ткани в мясном сырье и продукции: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / С. С. Бурлакова. - М.: ВНИИМП, 2011.
5. **Горбатов С.А.**  
Разработка технологии вареных колбасных изделий с растительными белками и трансглутаминазой: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / С. А. Горбатов. - М.: ВНИИМП, 2011.
6. **Дубровский Н.В.**  
Разработка технологии рубленых полуфабрикатов с заданными потребительскими свойствами из мяса цыплят-бройлеров: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Н. В. Дубровский. - М.: ВНИИПП, 2011.
7. **Нефедов С.С.**  
Разработка технологии мясных консервов, обогащенных омега-3 полиненасыщенными жирными кислотами, для детей старше года: Диссертация на соискание ученой степени канд. техн. наук / С. С. Нефедов. - М.: ВНИИМП, 2011.
8. **Садовская Г.В.**  
Разработка технологии ветчины вареной в форме с молочной сывороткой диспергированной из свинины PSE и NOR качества от животных двухпородного скрещивания: Диссертация на соискание ученой степени канд. техн. наук / Г. В. Садовская. - М.: ВНИИМП, 2011.
9. **Симоненко С.В.**  
Научные аспекты переработки козьего молока и получения продуктов общего и специального назначения: Диссертация на соиск. уч. степ. докт. техн. наук / С. В. Симоненко.
10. **Сурнин Е.В.**  
Разработка технологии геродиетических колбасных изделий, обогащенных биологически активными ингредиентами из свиных ножек: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Е. В. Сурнин. - М.: ВНИИМП, 2011.

11. **Сурнина А.И.**  
Разработка комплексных биологически активных добавок с очищающим эффектом и их применение в функциональных мясорастительных консервах: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / А. И. Сурнина. - М.: ВНИИМП, 2011.
12. **Усанова О.Е.**  
Изучение протеомных изменений мышечной ткани свинины под воздействием технологических факторов: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / О. Е. Усанова. - М.: ВНИИМП, 2011.
13. **Федулова Л.В.**  
Разработка на принципах прижизненной модификации животных технологии мясных продуктов, обладающих нейрореабилитационным действием: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Л. В. Федулова. - М.: ВНИИМП, 2011.
14. **Холодов Ф.В.**  
Разработка композиций пищевых добавок криопротекторного действия для сохранения качества мясных полуфабрикатов: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Ф. В. Холодов. - М.: ВНИИМП, 2011.
15. **Якушев А.О.**  
Совершенствование процесса паровакуумного размораживания измельченного мясного сырья и его аппаратное оформление: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / А. О. Якушев. - М.: МГУПБ, 2011.