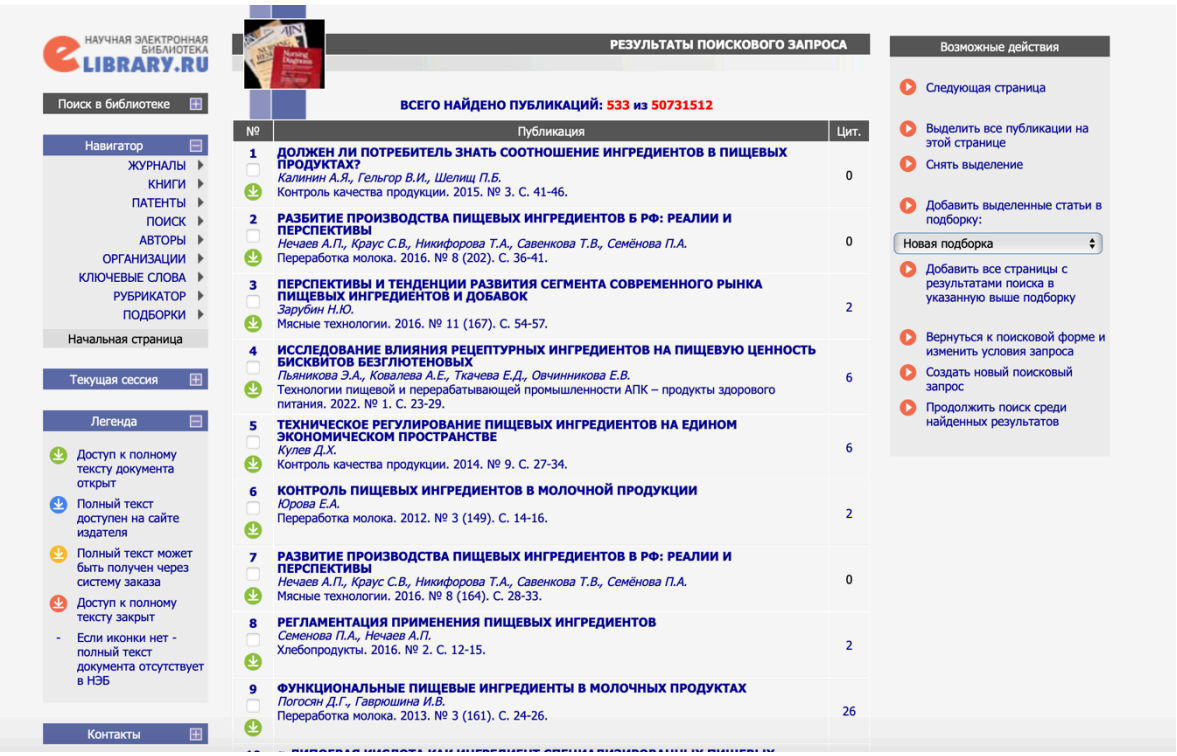
Тема: «Подтверждение соответствия инновационных видов пищевых ингредиентов».



НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА eLIBRARY.RU

Поиск в библиотеке

Навигатор
ЖУРНАЛЫ
КНИГИ
ПАТЕНТЫ
ПОИСК
АВТОРЫ
ОРГАНИЗАЦИИ
КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА
РУБРИКАТОР
ПОДБОРКИ
Начальная страница

Текущая сессия

Легенда
Доступ к полному тексту документа открыт
Полный текст доступен на сайте издателя
Полный текст может быть получен через систему заказа
Доступ к полному тексту закрыт
Если иконки нет - полный текст документа отсутствует в НЭБ

Контакты

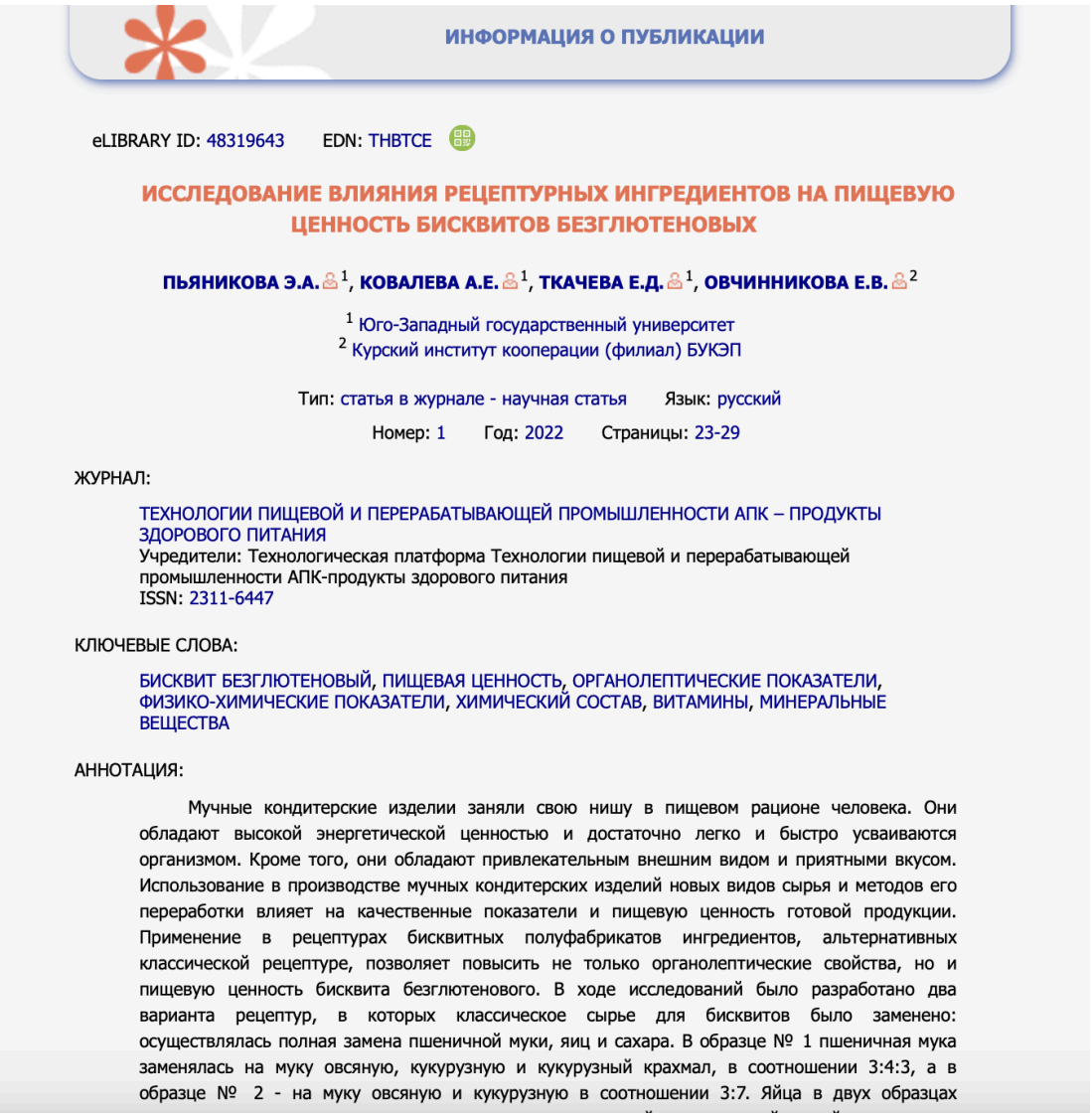
РЕЗУЛЬТАТЫ ПОИСКОВОГО ЗАПРОСА

ВСЕГО НАЙДЕНО ПУБЛИКАЦИЙ: 533 из 50731512

№	Публикация	Цит.
1	**ДОЛЖЕН ЛИ ПОТРЕБИТЕЛЬ ЗНАТЬ СООТНОШЕНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ?** *Калинин А.Я., Гельгор В.И., Шелищ П.Б.* Контроль качества продукции. 2015. № 3. С. 41-46.	0
2	**РАЗБИТИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ Б РФ: РЕАЛИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ** *Нечаев А.П., Краус С.В., Никифорова Т.А., Савенкова Т.В., Семёнова П.А.* Переработка молока. 2016. № 8 (202). С. 36-41.	0
3	**ПЕРСПЕКТИВЫ И ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ СЕГМЕНТА СОВРЕМЕННОГО РЫНКА ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ И ДОБАВОК** *Зарубин Н.Ю.* Мясные технологии. 2016. № 11 (167). С. 54-57.	2
4	**ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ РЕЦЕПТУРНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ НА ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ БИСКВИТОВ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ** *Пьяникова Э.А., Ковалева А.Е., Ткачева Е.Д., Овчинникова Е.В.* Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2022. № 1. С. 23-29.	6
5	**ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ НА ЕДИНОМ ЭКОНОМИЧЕСКОМ ПРОСТРАНСТВЕ** *Кулев Д.Х.* Контроль качества продукции. 2014. № 9. С. 27-34.	6
6	**КОНТРОЛЬ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ В МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ** *Юрова Е.А.* Переработка молока. 2012. № 3 (149). С. 14-16.	2
7	**РАЗВИТИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ В РФ: РЕАЛИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ** *Нечаев А.П., Краус С.В., Никифорова Т.А., Савенкова Т.В., Семёнова П.А.* Мясные технологии. 2016. № 8 (164). С. 28-33.	0
8	**РЕГЛАМЕНТАЦИЯ ПРИМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ** *Семенова П.А., Нечаев А.П.* Хлебопродукты. 2016. № 2. С. 12-15.	2
9	**ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ В МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ** *Погосян Д.Г., Гаврюшина И.В.* Переработка молока. 2013. № 3 (161). С. 24-26.	26

Возможные действия
Следующая страница
Выделить все публикации на этой странице
Снять выделение
Добавить выделенные статьи в подборку:
Новая подборка
Добавить все страницы с результатами поиска в указанную выше подборку
Вернуться к поисковой форме и изменить условия запроса
Создать новый поисковый запрос
Продолжить поиск среди найденных результатов

Статья №1.



ИНФОРМАЦИЯ О ПУБЛИКАЦИИ

eLIBRARY ID: 48319643 EDN: THBTCE

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ РЕЦЕПТУРНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ НА ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ БИСКВИТОВ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ

ПЬЯНИКОВА Э.А. [1], **КОВАЛЕВА А.Е.** [1], **ТКАЧЕВА Е.Д.** [1], **ОВЧИННИКОВА Е.В.** [2]

[1] Юго-Западный государственный университет
[2] Курский институт кооперации (филиал) БУКЭП

Тип: статья в журнале - научная статья Язык: русский

Номер: 1 Год: 2022 Страницы: 23-29

ЖУРНАЛ:

ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ АПК – ПРОДУКТЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ
Учредители: Технологическая платформа Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания
ISSN: 2311-6447

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:

БИСКВИТ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ, ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ, ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ, ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ, ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ, ВИТАМИНЫ, МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

АННОТАЦИЯ:

Мучные кондитерские изделии заняли свою нишу в пищевом рационе человека. Они обладают высокой энергетической ценностью и достаточно легко и быстро усваиваются организмом. Кроме того, они обладают привлекательным внешним видом и приятными вкусом. Использование в производстве мучных кондитерских изделий новых видов сырья и методов его переработки влияет на качественные показатели и пищевую ценность готовой продукции. Применение в рецептурах бисквитных полуфабрикатов ингредиентов, альтернативных классической рецептуре, позволяет повысить не только органолептические свойства, но и пищевую ценность бисквита безглютенового. В ходе исследований было разработано два варианта рецептур, в которых классическое сырье для бисквитов было заменено: осуществлялась полная замена пшеничной муки, яиц и сахара. В образце № 1 пшеничная мука заменялась на муку овсяную, кукурузную и кукурузный крахмал, в соотношении 3:4:3, а в образце № 2 - на муку овсяную и кукурузную в соотношении 3:7. Яйца в двух образцах

№ 2) с высоким содержанием белка, жиров, витаминов группы В (В1, В5, В6, В9), Е, микро- и макроэлементов (калий, магний, марганец, железо, сера, медь).

БИБЛИОМЕТРИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

- Входит в РИНЦ: да
- Входит в ядро РИНЦ: нет
- Рецензии: нет данных
- Цитирований в РИНЦ: 6
- Цитирований из ядра РИНЦ: 0
- Процентиль журнала в рейтинге SI: 58

ТЕМАТИЧЕСКИЕ РУБРИКИ:

- Рубрика OECD: Other engineering and technologies
- Рубрика ASJC: нет
- Рубрика ГРНТИ: нет
- Специальность ВАК: нет

АЛЬТМЕТРИКИ:

- Просмотров: 27 (19)
- Загрузок: 18 (12)
- Включено в подборки: 11
- Всего оценок: 0
- Средняя оценка:
- Всего отзывов: 0

ОПИСАНИЕ НА АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ:

INVESTIGATION OF THE EFFECT OF PRESCRIPTION INGREDIENTS ON THE NUTRITIONAL VALUE OF GLUTEN-FREE BISCUITS

PYANIKOVA E.A. [1], KOVALEVA A.E. [1], TKACHEVA E.D. [1], OVCHINNIKOVA E.V. [2]

[1] South-West State University
[2] Kursk Institute of Cooperation (branch) of BUKEP

Flour confectionery products have occupied their niche in the human diet. They have a high energy value and are easily and quickly absorbed by the body. In addition, they have an attractive appearance and pleasant taste. The use of new types of raw materials and methods of its processing in the production of flour confectionery products is reflected in the quality indicators and nutritional value of the finished product. The use of ingredients alternative to the classic recipe in the recipes of biscuit semifinished products makes it possible to increase not only the organoleptic properties, but also the nutritional value of gluten-free sponge cake. During the research, two versions of recipes were developed in which the classic raw materials for biscuits were replaced: wheat flour, eggs and sugar were completely replaced. In sample No. 1, wheat flour was replaced with oat flour, corn and corn starch in a ratio of 3:4:3, and in sample No 2 - with oat flour and corn flour in a ratio of 3:7. Eggs in two samples were replaced with chickpea flour mixed with mineral sparkling water; sugar - with

Статья №2.

ИНФОРМАЦИЯ О ПУБЛИКАЦИИ

eLIBRARY ID: 59886325 EDN: CCJYRT DOI: 10.33667/2078-5631-2023-29-48-54

α-ЛИПОЕВАЯ КИСЛОТА КАК ИНГРЕДИЕНТ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И БАД

КОДЕНЦОВА В.М. [1], РИСНИК Д.В. [2]

[1] ФГБУН «Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи», Москва, Россия
[2] ФГБОУ ВО «Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова», Москва, Россия

Тип: статья в журнале - научная статья Язык: русский

Номер: 29 Год: 2023 Страницы: 48-54

Поступила в редакцию: 30.10.2023 Принята к печати: 02.11.2023

ЖУРНАЛ:

МЕДИЦИНСКИЙ АЛФАВИТ
Учредители: Синицка Татьяна Владимировна
ISSN: 2078-5631 eISSN: 2949-2807

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:

α-ЛИПОЕВАЯ КИСЛОТА, СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ДИЕТИЧЕСКОГО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО И ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ, БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ, КЛИНИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

АННОТАЦИЯ:

Обзор литературы за последние годы осуществляли по базам данных РИНЦ, Google Scholar, Pubmed, ReserchGate. Цель обзора - оценка содержания α-липоевой кислоты (АЛК) в пищевых продуктах и сопоставление доз, разрешенных для применения в составе специализированных пищевых продуктов (СПП) и БАД к пище, с дозами, обеспечивающими клинический эффект. АЛК или тиоктовая кислота синтезируется в организме, а также содержится в пищевых продуктах в свободной окисленной и восстановленной форме, связанной с белками водородными связями, а также ковалентно связанной с остатками лизина (липоиллизин) в белках, что усложняет аналитическое определение и снижает биодоступность этого витаминоподобного вещества. Описаны разные методы определения естественного содержания отдельных форм (АЛК и липоиллизина) и их суммарного содержания в пищевых продуктах. Содержание свободной АЛК в 100 г сырых продуктов животного происхождения варьирует от 0,22 до 1,35 мг, растительного происхождения - от 0,22 до 2,04 мг...

также другие клинические эффекты у пациентов наблюдаются при приеме в течение 10 и более недель АЛК ≥ 600 мг/сут, что существенно выше доз, разрешенных для включения в состав СПП.

БИБЛИОМЕТРИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

- Входит в РИНЦ: да
- Входит в ядро РИНЦ: нет
- Рецензии: нет данных
- Цитирований в РИНЦ: 0
- Цитирований из ядра РИНЦ: 0
- Процентиль журнала в рейтинге SI: 31

ТЕМАТИЧЕСКИЕ РУБРИКИ:

- Рубрика OECD: нет
- Рубрика ASJC: нет
- Рубрика ГРНТИ: нет
- Специальность ВАК: нет

АЛЬТМЕТРИКИ:

- Просмотров: 1 (1)
- Загрузок: 3 (1)
- Включено в подборки: 2
- Всего оценок: 0
- Средняя оценка:
- Всего отзывов: 0

ОПИСАНИЕ НА АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ:

α-LIPOIC ACID AS AN INGREDIENT OF SPECIALIZED FOOD PRODUCT AND DIETARY SUPPLEMENT

KODENTSOVA V.M. [1], RISNIK D.V. [2]

[1] Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology and Food Safety, Moscow, Russia
[2] Moscow State University M. V. Lomonosov, Moscow, Russia

A review of the literature in recent years was carried out using the RSCI, Google Scholar, Pubmed, and ResearchGate databases. The purpose of the review was to assess the content of α-lipoic acid (ALA) in foods and compare the doses allowed for use in dietary supplements and specialized food products with doses that provide a clinical effect. ALA or thioctic acid is synthesized in the organism and is also found in foods in free oxidized and reduced form, bound to proteins by hydrogen bonds, as well as covalently bound to lysine residues (lipoyl-lysine) in proteins, which complicates the analytical determination and reduces the bioavailability of this vitamin-like substances. Various methods for determining the natural content of individual forms (ALA and lipoyl-lysine) and their total content in food products have been described. The content of free ALA in 100 g of raw products of animal origin varies from 0.22 to 1.35 mg, of plant origin - from 0.22 to 2.04 mg...

▼ Показать полностью

Статья №3.

ИНФОРМАЦИЯ О ПУБЛИКАЦИИ

eLIBRARY ID: 36678821 EDN: YSCYXB

ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ В ИЗМЕНЕНИИ СВОЙСТВ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

МАЛИНИН А.В.[1], НАУМЕНКО Н.В.[1], ПОТОРОКО И.Ю.[1]

[1] ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (НИУ)»

Тип: статья в сборнике трудов конференции Язык: русский Год издания: 2018

Страницы: 40-42

УДК: 547.458.61

ИСТОЧНИК:

НЕДЕЛЯ НАУКИ СПБПУ
Материалы научной конференции с международным участием. Институт промышленного менеджмента, экономики и торговли.. Том Часть 3. 2018

Издательство: Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого" (Санкт-Петербург)

КОНФЕРЕНЦИЯ:

НЕДЕЛЯ НАУКИ СПБПУ
Санкт-Петербург, 19–24 ноября 2018 года

БИБЛИОМЕТРИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

- Входит в РИНЦ: да
- Входит в ядро РИНЦ: нет
- Рецензии: нет данных
- Цитирований в РИНЦ: 2
- Цитирований из ядра РИНЦ: 0

ТЕМАТИЧЕСКИЕ РУБРИКИ:

- Рубрика OECD: Other engineering and technologies
- Рубрика ASJC: нет
- Рубрика ГРНТИ: Пищевая промышленность / Общие вопросы пищевой промышленности
- Специальность ВАК: нет

Специальность ВАК: нет

АЛЬТМЕТРИКИ:

Просмотров: 25 (17) Загрузок: 12 (11) Включено в подборки: 4

Всего оценок: 0 Средняя оценка: Всего отзывов: 0

СПИСОК ЦИТИРУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Беззубов А.Д., Гарлинская Е.И., Фридман В.М. Ультразвук и его применение в пищевой промышленности - М.: Издательство: Пищевая промышленность, 1964. 196 с. ▼ Контекст
2. Гулюк Н.Г. Крахмал и крахмалопродукты/ Н.Г. Гулюк. - М.: Издательство Агропромиздат, 1985. 240 с. ▼ Контекст
3. Нилова Л.П. Влияние технологических факторов на качество и антиоксидантную активность обогащенных хлебобулочных изделий // Вестник ЮУрГУ. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2016. Т.4. №1. С.55-63. EDN: VOWHPZ ▼ Контекст
4. Паймулина А.В., Калинина И.В., Науменко Н.В., Потороко И.Ю. Пищевые ингредиенты направленного действия в технологии хлебобулочных изделий // Вестник ЮУрГУ. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2018. Т. 6. № 3. С. 22-32. EDN: UZMYHI ▼ Контекст
5. Нилова Л.П., Малютенкова С.М. Потребительская стоимость пищевых продуктов как фактор конкурентоспособности розничного торгового предприятия // Международный технико-экономический журнал. 2017. №6. С.38-41. EDN: YQXUYZ ▼ Контекст
6. Литвяк В.В., Юркштович Н.К., Бутрим С.М., Москва В.В. Морфология крахмала и крахмалопродуктов. - М.: Издательство: Белорусская наука, 2013. - 217 с. EDN: ZTUZPF ▼ Контекст

ОБСУЖДЕНИЕ:

Добавить новый комментарий к этой публикации

Статья №4.

ИНФОРМАЦИЯ О ПУБЛИКАЦИИ

eLIBRARY ID: 54819041 EDN: KYSPCY

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

ЯРЫГИНА И.В.[1], **ГАЛКИН А.И.**[1], **ГАВРИЛОВ С.Д.**[1]

[1] Курский государственный аграрный университет имени И.И.Иванова

Тип: статья в сборнике трудов конференции Язык: русский Год издания: 2023

Страницы: 78-81

ИСТОЧНИК:

ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РОССИИ: МОЛОДЕЖНЫЙ ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ
Сборник научных статей 6-й Всероссийской научной конференции. В 3-х томах. Том 3.
Редколлегия: А.А. Горохов (отв. редактор). Курск, 2023

Издательство: Закрытое акционерное общество "Университетская книга" (Курск)

КОНФЕРЕНЦИЯ:

ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РОССИИ: МОЛОДЕЖНЫЙ ВЗГЛЯД В БУДУЩЕЕ
Курск, 19–20 октября 2023 года

КЛЮЧЕВЫЕ СЛОВА:

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, ПРОДУКЦИЯ, БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ, ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА

АННОТАЦИЯ:

В статье говориться о том, что пищевые ингредиенты - ключевой инструмент инноваций и развития в пищевой и перерабатывающей промышленности, важнейшего бюджетобразующего сектора АПК.

БИБЛИОМЕТРИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:

Входит в РИНЦ: да
Входит в ядро РИНЦ: нет
Рецензии: нет данных
Цитирований в РИНЦ: 0
Цитирований из ядра РИНЦ: 0

ТЕМАТИЧЕСКИЕ РУБРИКИ:

- Рубрика OECD: нет
- Рубрика ASJC: нет
- Рубрика ГРНТИ: нет
- Специальность ВАК: нет

АЛЬТМЕТРИКИ:

- Просмотров: 4 (4)
- Загрузок: 2 (1)
- Включено в подборки: 1
- Всего оценок: 0
- Средняя оценка:
- Всего отзывов: 0

СПИСОК ЦИТИРУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Колядина М.С., Ярыгина И.В. Качество продукции в глобальном масштабе// В сборнике: Молодежь и XXI век - 2021. Материалы XI Международной молодежной научной конференции. В 6-ти томах. Отв. редактор М.С. Разумов. Курск, 2021. С. 85-87. ▼ Контекст
2. Опритова А.В., Осипова Л.О., Ярыгина И.В. Пути повышения качества продукции//В сборнике: Качество продукции: контроль, управление, повышение, планирование. Сборник научных трудов 7-й Международной молодежной научно-практической конференции. В 3-х томах. Отв. редактор Е.В. Павлов. 2020. С. 17-19. EDN: LPERRW ▼ Контекст
3. Шепляков В.С., Ярыгина И.В. Современные методы контроля качества пищевой продукции //В сборнике: Поколение будущего: Взгляд молодых ученых- 2017. Сборник научных статей 6-й Международной молодежной научной конференции. В 4-х томах. Ответственный редактор А.А. Горохов. 2017. С. 125-128. ▼ Контекст
4. Ярыгина И.В.Правила организации производственного контроля на предприятии// В сборнике: Современные проблемы и направления развития агроинженерии в России. Сборник научных статей 2-й Международной научно-технической конференции. Курск, 2022. С. 258-262. ▼ Контекст
5. Совершенствование контроля качества продукции на перерабатывающем предприятии/ Ярыгина И.В.// В сборнике: Наука молодых - будущее России. Сборник научных статей 2-й Международной научной конференции перспективных разработок молодых ученых. В 5-ти томах. Ответственный редактор А.А. Горохов. 2017. С. 296-297. EDN: YBBIBQ
6. Производственный экологический контроль на предприятии/ Скворцов А.С., Ярыгина И.В.// В сборнике: Поколение будущего: взгляд молодых ученых. сборник научных статей 4-й международной молодежной научной конференции: в 3 томах. 2016. С. 152-153. EDN: XDXLQX
7. Современные методы контроля качества пищевой продукции/ Шепляков В.С., Ярыгина И.В.// В сборнике: Поколение будущего: Взгляд молодых ученых- 2017. Сборник научных статей 6-й Международной молодежной научной конференции. В 4-х томах. Ответственный редактор А.А. Горохов. 2017. С. 125-128.
8. Экостандарты, как путь продовольственной безопасности в АПК/ Ярыгина И.В.// В сборнике: Перспективы развития механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства. материалы iv международной научно-практической конференции. Чебоксары, 2022. С. 307-309. EDN: SBOOPA

Автор №1.

АНАЛИЗ ПУБЛИКАЦИОННОЙ АКТИВНОСТИ АВТОРА

ТКАЧЕВА ЕЛИЗАВЕТА ДМИТРИЕВНА *

Юго-Западный государственный университет, Факультет государственного управления и международных отношений (Курск)

SPIN-код: 7953-1798, AuthorID: 1145383

МЕСТО РАБОТЫ

Название организации	Период	Публ.
Юго-Западный государственный университет (Курск)	2019-2022	34

ОБЩИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Название показателя	Значение
Число публикаций на elibrary.ru	44
Число публикаций в РИНЦ	44
Число публикаций, входящих в ядро РИНЦ	0
Число цитирований из публикаций на elibrary.ru	158
Число цитирований из публикаций, входящих в РИНЦ	156
Число цитирований из публикаций, входящих в ядро РИНЦ	4
Индекс Хирша по всем публикациям на elibrary.ru	6
Индекс Хирша по публикациям в РИНЦ	6
Индекс Хирша по ядру РИНЦ	0
Число публикаций, процитировавших работы автора	111
Число ссылок на самую цитируемую публикацию	64

Число публикаций, процитировавших работы автора	111
Число ссылок на самую цитируемую публикацию	64
Число публикаций автора, процитированных хотя бы один раз	17 (38,6%)
Среднее число цитирований в расчете на одну публикацию	3,39
Индекс Хирша без учета самоцитирований	5
Индекс Хирша по ядру РИНЦ без учета самоцитирований	0
Индекс Хирша с учетом только статей в журналах	2
Год первой публикации	2019
Число самоцитирований	16 (10,3%)
Число цитирований соавторами	90 (57,7%)
Число соавторов	26
Число статей в зарубежных журналах	0 (0,0%)
Число статей в российских журналах	8 (18,2%)
Число статей в российских журналах из перечня ВАК	7 (15,9%)
Число статей в российских переводных журналах	0 (0,0%)
Число статей в журналах с ненулевым импакт-фактором	8 (18,2%)
Число цитирований из зарубежных журналов	1 (0,6%)
Число цитирований из российских журналов	22 (14,1%)
Число цитирований из российских журналов из перечня ВАК	19 (12,2%)
Число цитирований из российских переводных журналов	0 (0,0%)
Число цитирований из журналов с ненулевым импакт-фактором	23 (14,7%)
Средневзвешенный импакт-фактор журналов, в которых были опубликованы статьи	0,509
Средневзвешенный импакт-фактор журналов, в которых были процитированы статьи	0,442

Число публикаций в РИНЦ за последние 5 лет (2018-2022)	43 (97,7%)
Число публикаций в ядре РИНЦ за последние 5 лет	0 (0,0%)
Число ссылок из РИНЦ на работы, опубликованные за последние 5 лет	133 (85,3%)
Число ссылок из ядра РИНЦ на работы, опубликованные за последние 5 лет	3 (1,9%)
Число ссылок на работы автора из всех публикаций за последние 5 лет	134 (85,9%)

Основная рубрика (ГРНТИ)	650000. Пищевая промышленность
Основная рубрика (OECD)	211. Other engineering and technologies
Процентиль по ядру РИНЦ	28

Участие в публикациях:	
автор	44

СТАТИСТИЧЕСКИЕ ОТЧЕТЫ

- Распределение публикаций по тематике
- Распределение публикаций по ключевым словам
- Распределение публикаций по журналам
- Распределение публикаций по организациям
- Распределение публикаций по соавторам
- Распределение публикаций по годам
- Распределение публикаций по типу
- Распределение публикаций по числу цитирований
- Распределение публикаций по числу соавторов
- Распределение цитирующих публикаций по тематике
- Распределение цитирующих публикаций по ключевым словам
- Распределение цитирующих публикаций по журналам
- Распределение цитирующих публикаций по организациям
- Распределение цитирующих публикаций по соавторам
- Распределение цитирующих публикаций по годам
- Распределение цитирующих публикаций по типу
- Распределение цитирований по годам цитирующих публикаций
- Распределение цитирований по годам цитируемых публикаций

Автор №2.

КОВАЛЕВА АННА ЕВГЕНЬЕВНА *

Юго-Западный государственный университет, Факультет государственного управления и международных отношений, Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров (Курск)
SPIN-код: 8288-2979, AuthorID: 646868

МЕСТО РАБОТЫ

Название организации	Период	Публ.
Юго-Западный государственный университет (Курск)	2004-2024	165

УЧАСТИЕ В РЕЦЕНЗИРОВАНИИ НАУЧНЫХ ИЗДАНИЙ

Название издания	Период	Рецензий
Наукосфера	2023	1

ОБЩИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Название показателя	Значение
Число публикаций на elibrary.ru	198
Число публикаций в РИНЦ	195
Число публикаций, входящих в ядро РИНЦ	13
Число цитирований из публикаций на elibrary.ru	1927
Число цитирований из публикаций, входящих в РИНЦ	1912
Число цитирований из публикаций, входящих в ядро РИНЦ	61
Индекс Хирша по всем публикациям на elibrary.ru	26

Индекс Хирша по всем публикациям на elibrary.ru	26
Индекс Хирша по публикациям в РИНЦ	26
Индекс Хирша по ядру РИНЦ	2
Число публикаций, процитировавших работы автора	618
Число ссылок на самую цитируемую публикацию	80
Число публикаций автора, процитированных хотя бы один раз	103 (52,8%)
Среднее число цитирований в расчете на одну публикацию	7,72
Индекс Хирша без учета самоцитирований	22
Индекс Хирша по ядру РИНЦ без учета самоцитирований	1
Индекс Хирша с учетом только статей в журналах	4
Год первой публикации	2004
Число самоцитирований	508 (26,6%)
Число цитирований соавторами	1436 (75,1%)
Число соавторов	119
Число статей в зарубежных журналах	5 (2,6%)
Число статей в российских журналах	59 (30,3%)
Число статей в российских журналах из перечня ВАК	47 (24,1%)
Число статей в российских переводных журналах	0 (0,0%)
Число статей в журналах с ненулевым импакт-фактором	53 (27,2%)
Число цитирований из зарубежных журналов	18 (0,9%)
Число цитирований из российских журналов	159 (8,3%)
Число цитирований из российских журналов из перечня ВАК	111 (5,8%)
Число цитирований из российских переводных журналов	0 (0,0%)

Средневзвешенный импакт-фактор журналов, в которых были опубликованы статьи	0,369
Средневзвешенный импакт-фактор журналов, в которых были процитированы статьи	0,486
Число публикаций в РИНЦ за последние 5 лет (2018-2022)	103 (52,8%)
Число публикаций в ядре РИНЦ за последние 5 лет	10 (9,7%)
Число ссылок из РИНЦ на работы, опубликованные за последние 5 лет	561 (29,3%)
Число ссылок из ядра РИНЦ на работы, опубликованные за последние 5 лет	40 (2,1%)
Число ссылок на работы автора из всех публикаций за последние 5 лет	1423 (74,4%)
Основная рубрика (ГРНТИ)	650000. Пищевая промышленность
Основная рубрика (OECD)	211. Other engineering and technologies
Процентиль по ядру РИНЦ	4
Участие в публикациях:	
автор	192
редактор	1
рецензент	1
научный руководитель	1
член редакционной коллегии	1

Автор №3.

АНАЛИЗ ПУБЛИКАЦИОННОЙ АКТИВНОСТИ АВТОРА

КОДЕНЦОВА ВЕРА МИТРОФАНОВНА *

Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи,
Лаборатория витаминов и минеральных веществ (Москва)
SPIN-код: 8470-1211, AuthorID: 97401

МЕСТО РАБОТЫ

Название организации	Период	Публ.
Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи (Москва)	1991-2024	396
Московский государственный университет им. М.В. Ломоносова (Москва)	1997-2022	6
Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства РАН (Сергиев Посад)	2019	1
Российский биотехнологический университет (Москва)	2018	1
Нижегородский научно-исследовательский институт гигиены и профпатологии Роспотребнадзора (Нижний Новгород)	2016	1
Российская академия наук (Москва)	1997-2008	2
Федеральный исследовательский центр животноводства - ВИЖ им. акад. Л.К. Эрнста (Подольск)	2007	1
Российская медицинская академия непрерывного профессионального образования (Москва)	2004-2006	2
Национальный медицинский исследовательский центр радиологии Минздрава России (Москва)	2006	1
Федеральный исследовательский центр оригинальных и перспективных биомедицинских и фармацевтических технологий (Москва)	2000-2002	2
Национальный медицинский исследовательский центр здоровья детей Минздрава России (Москва)	2001	1

УЧАСТИЕ В РЕДКОЛЛЕГИИ НАУЧНЫХ ИЗДАНИЙ

Название журнала	Роль	Период
Вопросы питания	член редакционного совета	2014-...
Хранение и переработка сельхозсырья	член редакционного совета	
Медицинский алфавит	член редакционной коллегии	
Вопросы диетологии	член редакционной коллегии	
Микроэлементы в медицине	член редакционной коллегии	

УЧАСТИЕ В РЕЦЕНЗИРОВАНИИ НАУЧНЫХ ИЗДАНИЙ

Название издания	Период	Рецензий
+ Экология человека	2022-2023	2
Российская Арктика	2022	1

ОБЩИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Название показателя	Значение
Число публикаций на elibrary.ru	632
Число публикаций в РИНЦ	620
Число публикаций, входящих в ядро РИНЦ	433

Число цитирований из публикаций на elibrary.ru	7740
Число цитирований из публикаций, входящих в РИНЦ	7408
Число цитирований из публикаций, входящих в ядро РИНЦ	3498
Индекс Хирша по всем публикациям на elibrary.ru	34
Индекс Хирша по публикациям в РИНЦ	33
Индекс Хирша по ядру РИНЦ	21
Число публикаций, процитировавших работы автора	4049
Число ссылок на самую цитируемую публикацию	859
Число публикаций автора, процитированных хотя бы один раз	516 (83,2%)
Среднее число цитирований в расчете на одну публикацию	12,98
Индекс Хирша без учета самоцитирований	26
Индекс Хирша по ядру РИНЦ без учета самоцитирований	15
Индекс Хирша с учетом только статей в журналах	28
Год первой публикации	1983
Число самоцитирований	2403 (32,4%)
Число цитирований соавторами	3477 (46,9%)
Число соавторов	699
Число статей в зарубежных журналах	35 (5,6%)
Число статей в российских журналах	534 (86,1%)
Число статей в российских журналах из перечня ВАК	503 (81,1%)
Число статей в российских переводных журналах	24 (3,9%)
Число статей в журналах с ненулевым импакт-фактором	520 (83,9%)
Число цитирований из зарубежных журналов	401 (5,4%)
Число цитирований из российских журналов	5007 (67,6%)
Число цитирований из российских журналов из перечня ВАК	4399 (59,4%)
Число цитирований из российских переводных журналов	46 (0,6%)

Число цитирований из журналов с ненулевым импакт-фактором	5148 (69,5%)
Средневзвешенный импакт-фактор журналов, в которых были опубликованы статьи	1,126
Средневзвешенный импакт-фактор журналов, в которых были процитированы статьи	0,903
Число публикаций в РИНЦ за последние 5 лет (2018-2022)	177 (28,5%)
Число публикаций в ядре РИНЦ за последние 5 лет	97 (54,8%)
Число ссылок из РИНЦ на работы, опубликованные за последние 5 лет	1095 (14,8%)
Число ссылок из ядра РИНЦ на работы, опубликованные за последние 5 лет	505 (6,8%)
Число ссылок на работы автора из всех публикаций за последние 5 лет	3353 (45,3%)
Основная рубрика (ГРНТИ)	760000. Медицина и здравоохранение
Основная рубрика (OECD)	302. Clinical medicine
Процентиль по ядру РИНЦ	1
Участие в публикациях:	
автор	462
составитель	1
рецензент	3
научный руководитель	1
руководитель НИР	13
член редакционной коллегии	1

СТАТИСТИЧЕСКИЕ ОТЧЕТЫ

- Распределение публикаций по тематике
- Распределение публикаций по ключевым словам
- Распределение публикаций по журналам
- Распределение цитирующих публикаций по тематике
- Распределение цитирующих публикаций по ключевым словам

Автор №4.

АНАЛИЗ ПУБЛИКАЦИОННОЙ АКТИВНОСТИ АВТОРА

МАЛИНИН АРТЕМ ВЛАДИМИРОВИЧ *

Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет), Высшая медико-биологическая школа (Челябинск)
SPIN-код: 2468-5173, AuthorID: 1031401

МЕСТО РАБОТЫ

Название организации	Период	Публ.
Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет) (Челябинск)	2018-2023	26

ОБЩИЕ ПОКАЗАТЕЛИ

Название показателя	Значение
Число публикаций на elibrary.ru	30
Число публикаций в РИНЦ	30
Число публикаций, входящих в ядро РИНЦ	0
Число цитирований из публикаций на elibrary.ru	104
Число цитирований из публикаций, входящих в РИНЦ	92
Число цитирований из публикаций, входящих в ядро РИНЦ	11
Индекс Хирша по всем публикациям на elibrary.ru	5
Индекс Хирша по публикациям в РИНЦ	5
Индекс Хирша по ядру РИНЦ	0

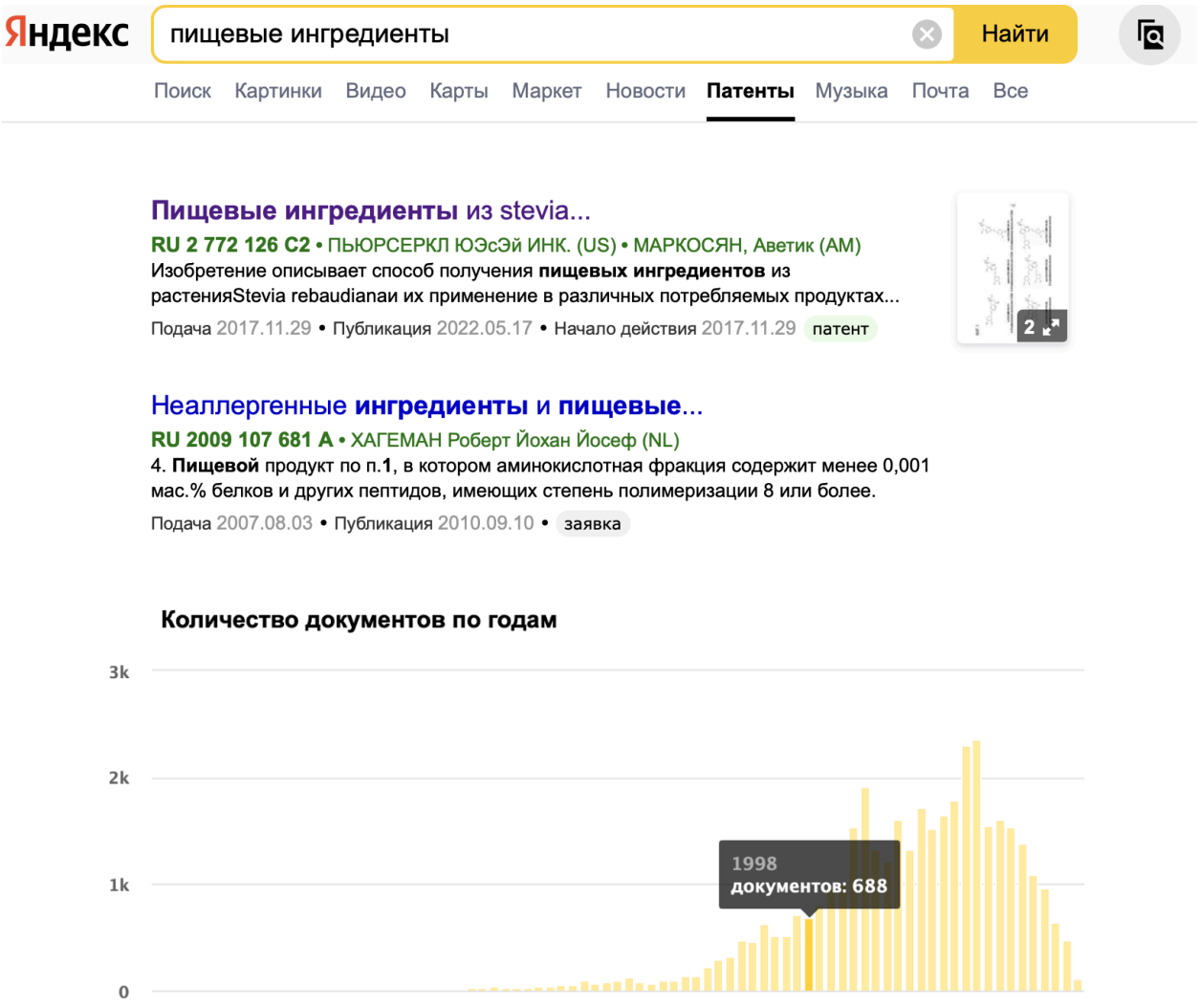
Число публикаций, процитировавших работы автора	83
Число ссылок на самую цитируемую публикацию	19
Число публикаций автора, процитированных хотя бы один раз	17 (56,7%)
Среднее число цитирований в расчете на одну публикацию	2,33
Индекс Хирша без учета самоцитирований	4
Индекс Хирша по ядру РИНЦ без учета самоцитирований	0
Индекс Хирша с учетом только статей в журналах	4
Год первой публикации	2018
Число самоцитирований	14 (15,2%)
Число цитирований соавторами	32 (34,8%)
Число соавторов	24
Число статей в зарубежных журналах	0 (0,0%)
Число статей в российских журналах	20 (66,7%)
Число статей в российских журналах из перечня ВАК	20 (66,7%)
Число статей в российских переводных журналах	0 (0,0%)
Число статей в журналах с ненулевым импакт-фактором	20 (66,7%)
Число цитирований из зарубежных журналов	3 (3,3%)
Число цитирований из российских журналов	43 (46,7%)
Число цитирований из российских журналов из перечня ВАК	39 (42,4%)
Число цитирований из российских переводных журналов	0 (0,0%)
Число цитирований из журналов с ненулевым импакт-фактором	45 (48,9%)
Средневзвешенный импакт-фактор журналов, в которых были опубликованы статьи	0,522
Средневзвешенный импакт-фактор журналов, в которых были процитированы статьи	0,416

Число публикаций в РИНЦ за последние 5 лет (2018-2022)	27 (90,0%)
Число публикаций в ядре РИНЦ за последние 5 лет	0 (0,0%)
Число ссылок из РИНЦ на работы, опубликованные за последние 5 лет	77 (83,7%)
Число ссылок из ядра РИНЦ на работы, опубликованные за последние 5 лет	9 (9,8%)
Число ссылок на работы автора из всех публикаций за последние 5 лет	77 (83,7%)
Основная рубрика (ГРНТИ)	650000. Пищевая промышленность
Основная рубрика (OECD)	211. Other engineering and technologies
Процентиль по ядру РИНЦ	16
Участие в публикациях:	
автор	31

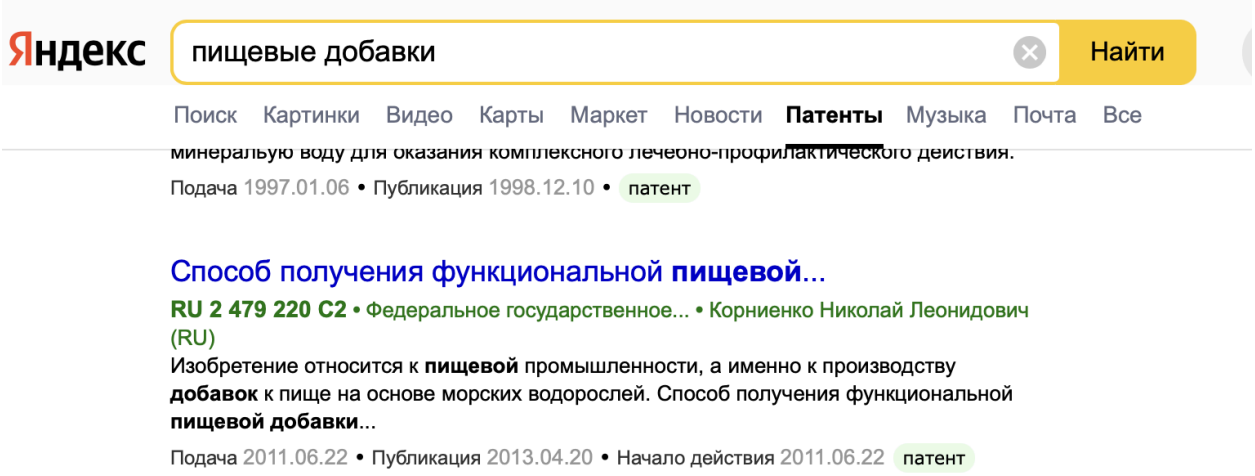
СТАТИСТИЧЕСКИЕ ОТЧЕТЫ

- Распределение публикаций по тематике
- Распределение публикаций по ключевым словам
- Распределение публикаций по журналам
- Распределение публикаций по организациям
- Распределение публикаций по соавторам
- Распределение публикаций по годам
- Распределение публикаций по типу
- Распределение публикаций по числу цитирований
- Распределение публикаций по числу соавторов
- Распределение цитирующих публикаций по тематике
- Распределение цитирующих публикаций по ключевым словам
- Распределение цитирующих публикаций по журналам
- Распределение цитирующих публикаций по организациям
- Распределение цитирующих публикаций по соавторам
- Распределение цитирующих публикаций по годам
- Распределение цитирующих публикаций по типу

Патент №1.

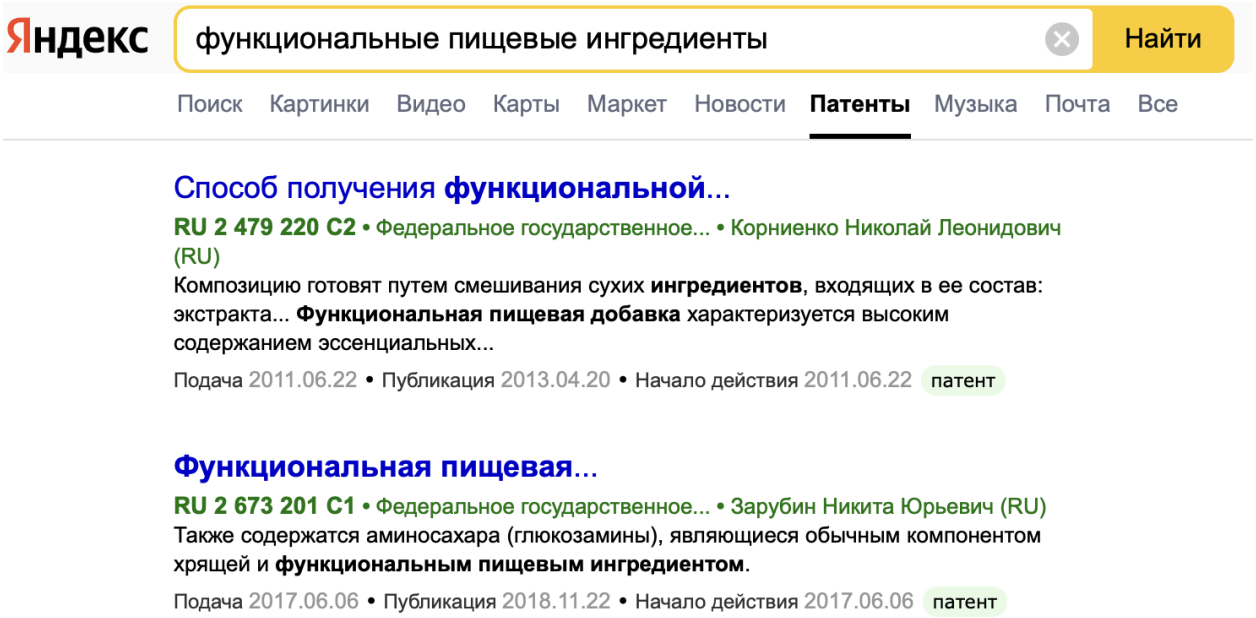


Патент №2.



Количество документов по годам
2500
2000
1500
1000
500
0

Патент №3.


Яндекс
функциональные пищевые ингредиенты
Найти
Поиск Картинки Видео Карты Маркет Новости Патенты Музыка Почта Все
Способ получения функциональной...
RU 2 479 220 C2 • Федеральное государственное... • Корниенко Николай Леонидович (RU)
Композицию готовят путем смешивания сухих ингредиентов, входящих в ее состав: экстракта... Функциональная пищевая добавка характеризуется высоким содержанием эссенциальных...
Подача 2011.06.22 • Публикация 2013.04.20 • Начало действия 2011.06.22 патент
Функциональная пищевая...
RU 2 673 201 C1 • Федеральное государственное... • Зарубин Никита Юрьевич (RU)
Также содержатся аминосахара (глюкозамины), являющиеся обычным компонентом хрящей и функциональным пищевым ингредиентом.
Подача 2017.06.06 • Публикация 2018.11.22 • Начало действия 2017.06.06 патент

Количество документов по годам
2000
1500
1000
500
0

УДК

УДК 664.681. Пищевая промышленность, крекеры и маца

УДК 547.458 Расщепляемые углеводы или полисахариды

Вывод

Исходя из информации о датах выхода и их количеству по данной тематике – данная тема является актуальной и довольно востребованной.