

СПИСОК
опубликованных научных работ
преподавателей кафедры технологии молока и молочных продуктов

2021

1. Функциональное кисломолочное мороженое Петреченко М.И., Полянская И.С., Габриелян Д.С., Семенихина В.Ф. Молочная промышленность. 2021. № 5. С. 49-51.

2. Какими качествами должен обладать современный преподаватель высшей школы/ Габриелян Д.С.В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. 2021. С. 45-48.

3. Разработка технологии простокваши с морковным пюре и томатным соком с учётом органолептических и реологических показателей Иванова А.В., Неронова Е.Ю., Габриелян Д.С. В сборнике: Технологии и продукты здорового питания. Сборник статей XII Национальной научно-практической конференции с международным участием. Под общей редакцией Н.В. Неповинных, О.М. Поповой, Е.В. Фатьянова. 2021. С. 242-247.

4. Market analysis of brine cheeses with fillers, vegetable cheeses being included / Gabrielyan O.S. В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2021. С. 214-217.

5. Ingredient proportioning of the beverage based on nanofiltration whey concentrate/ Zinicheva A.Yu. В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2021.- С. 226-230.

6. Подбор ингредиентного состава молочного десерта с использованием творожной сыворотки/ Зиничева А.Ю., Габриелян Д.С. В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. 2021. С. 3-8.

7. Рассольный сыр с семенами пажитника/ Габриелян О.С., Габриелян Д.С. В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2021. С. 182-188.

8. Проектирование состава кисломолочного продукта с использованием растительных ингредиентов и обеспечением безопасности его производства/ Игитханян Д.А. В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2021. С. 205-211.

9. Разработка технологии молочного мороженого, обогащенного пищевыми волокнами и яблочным пюре/ Колесникова О.А. В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2021. С. 222-227.

10. Соколова, М.В. Определение органолептических и реологических показателей модельных образцов простокваши с брусничным соком и толокном / М.В. Соколова, Е.Ю. Неронова, Т.Ю. Бурмагина // ТЕХНОЛОГИИ И ПРОДУКТЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ. Сборник статей XII Национальной научно-практической конференции с международным участием. –

Издательство: Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова (Саратов). – 2021. – с. 630 – 633.

11. Бурмагина, Т.Ю. "Перевернутый" класс в изучении технических дисциплин / Т.Ю. Бурмагина // ПЕРЕДОВЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ НАУКИ В МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ. Сборник статей Международной научно-практической конференции "Передовые достижения науки в молочной отрасли". – Издательство: Вологодская государственная молочнохозяйственная академия им. Н.В. Верещагина (Вологда). – 2021. – С. 21-25.

12. Острецова Н.Г., Салыкина Л.С. Обоснование срока годности йогурта на основе концентрата обезжиренного молока // Молочнохозяйственный вестник №1 (41), 2021.- С. 141-146.

13. Острецова Н.Г., Боброва А.В. Использование нано-фильтрационных концентратов пахты и сыворотки для кисломолочных продуктов с повышенной массовой долей белка. // Пищевые системы, 2021. Т4. №2.- С.134-143

14. Острецова Н.Г., Кряквина А.С. Изучение возможности использования цикория для производства сывороточно-альбуминного сыра // Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. Том 2. Технические науки: Сборник научных трудов по результатам работы VI Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. – Вологда–Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2021.- С 237-241.

15. Острецова Н.Г., Колесова А.М., Корсак Т.В. Исследование процесса сквашивания концентрата пахты, полученного нано-фильтрацией. // Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. Том 2. Технические науки: Сборник научных трудов по результатам работы VI Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. – Вологда–Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2021.- С.227-231.

16. Острецова Н.Г., Щокотова А.Д., Васильева А.Д., Фатеева Н.В. Обоснование расширения ассортимента функциональных йогуртов. // Сборник трудов по результатам работы IX Международной научно – практической студенческой конференции. – Во-логда – Молочное: Вологодская ГМХА, 2021.-С.231-233.

17. Bobrova, A. V. Prospects for use of nanofiltration buttermilk and whey concentrates in the technology of fermented milk products with an increased mass fraction of protein / A. V. Bobrova, N. G. Ostretsova // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Omsk City, Western Siberia, 04–05 июля 2020 года. – Omsk City, Western Siberia, 2021. – P. 012137. – DOI 10.1088/1755-1315/624/1/012137

18. Неронова Е.Ю., Фатеева Н.В. Кисломолочный продукт с брусничным соком и толокном. // Молочнохозяйственный вестник. 2021. № 3 (43). -С. 138-145.

19. *Забегалова Г.Н., Неронова Е.Ю., Ермолина А.М.* Исследование влияния муки зерновых культур на свойства низкожирных функциональных продуктов//Молочнохозяйственный вестник. 2021. № 2 (42). С. 123-131.

20. *Неронова Е.Ю., Соколова А.А.* Аудит поставщиков сырья (упаковки) на пищевом предприятии // В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2021. -С. 289-291.

21. *Неронова Е.Ю., Соколова М.В.* Расчет аминокислотного состава кисломолочного продукта с брусничным соком и толокном// В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2021.- С. 286-288.

22. *Неронова Е.Ю., Слободина У.А., Летовальцева Т.В.* Управление качеством йогурта с пищевым волокном на основе принципов ХАССП В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2021. -С. 281-286.

23. *Неронова Е.Ю., Морошкина Е.В.* Использование тыквенной муки при производстве кисломолочного продукта "Тыквоежка"//В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2021.- С. 259-262.

24. *Неронова Е.Ю., Летовальцева Т.В., Слободина У.А.* Управление качеством сырого молока на ферме // В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2021.- С. 241-246.

25. *Неронова Е.Ю., Иванова А.В.* Аминокислотный состав кисломолочного продукта с морковным пюре и томатным соком // В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2021.- С. 201-205.

26. *Неронова Е.Ю., Габриелян О.С., Габриелян Д.С.* Рассольный сыр с семенами пажитника// В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2021. - С. 182-188.

27. *Неронова Е.Ю., Забегалова Г.Н.* Применение упражнения "Лестница умозаключений" на практических занятиях по дисциплине "Системы менеджмента качества в пищевых отраслях" и "Управление качеством и квалиметрия" // В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. 2021.- С. 182-185.

28. *Неронова Е.Ю., Матвеева Н.О., Неронова Е.Ю.* Использование игровых методик в процессе обучения студентов технологического факультета// В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. 2021. -С. 148-152.

29. *Неронова Е.Ю., Летовальцева Т.В.* Управление качеством сырого молока на основе принципов ХАССП // В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. 2021. - С. 11-15.

30. *Неронова Е.Ю., Бурмагина Т.Ю., Соколова М.В.* Определение органолептических и реологических показателей модельных образцов простокваши с брусничным соком и толокном //В сборнике: Технологии и

продукты здорового питания. Сборник статей XII Национальной научно-практической конференции с международным участием. Под общей редакцией Н.В. Неповинных, О.М. Поповой, Е.В. Фатьянова. 2021.- С. 630-633.

31. *Неронова Е.Ю., Морошкина Е.В.* Изучение органолептических и структурно-механических свойств модельных образцов кисломолочного продукта «Тыквоежка» // В сборнике: Технологии и продукты здорового питания. Сборник статей XII Национальной научно-практической конференции с международным участием. Под общей редакцией Н.В. Неповинных, О.М. Поповой, Е.В. Фатьянова. 2021. -С. 440-444.

32. *Неронова Е.Ю., Васильева Ю.В.* Вопросы установления цены на смеси фруктовые быстрозамороженные с травами // В сборнике: Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса. сборник трудов по результатам работы III Международной научно-практической студенческой конференции – конкурса. 2021.- С. 291-293.

33. *Неронова Е.Ю., Иванова А.В., Габриелян Д.С.* Разработка технологии простокваши с морковным пюре и томатным соком с учётом органолептических и реологических показателей // В сборнике: Технологии и продукты здорового питания. Сборник статей XII Национальной научно-практической конференции с международным участием. Под общей редакцией Н.В. Неповинных, О.М. Поповой, Е.В. Фатьянова. 2021. - С. 242-247.

34. *Неронова Е.Ю., Габриелян О.С., Жукова И.В.* Экономическая эффективность производства нового вида рассольного сыра // В сборнике: Первая ступень в науке. сборник трудов по результатам работы IX Международной научно-практической студенческой конференции. 2021.- С. 234-237.

35. *Неронова Е.Ю., Морошкина Е.В., Фатеева Н.В.* Экономические показатели производства и реализации нового кисломолочного продукта «Тыквоежка» // В сборнике: Инновационные технологии в аПК: теория и практика. сборник статей по материалам Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Курган, 2021.- С. 146-149.

36. *Неронова Е.Ю., Хайдукова Е.В., Фатеева Н.В.* Функциональный кисломолочный продукт "Тыквоежка" // Молочнохозяйственный вестник. 2022. № 4 (48). -С. 188-197.

37. *Габриелян Д.С., Неронова Е.Ю.* Роль патентного поиска при изучении дисциплин "Защита интеллектуальной собственности" и "Инновационные технологии и биотехнологии в молочной промышленности" // В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. 2022.- С. 73-75.

38. *Полянская И.С., Бурмагина Т.Ю., Неронова*

Е.Ю. Государственные стандарты на продукты биотехнологии для звероводства // В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. 2022. - С. 263-269.

39. *Острецова Н.Г., Чекалева А.В., Бурмагина Т.Ю., Неронова Е.Ю.* Опыт использования информационных систем в области технического регулирования при изучении дисциплин "Метрология", «Стандартизация», "Подтверждение соответствия" // В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. 2022. - С. 243-246.

40. *Неронова Е.Ю., Габриелян Д.С., Куренкова Л.А., Бурмагина Т.Ю.* Изучение процесса получения молока на ферме в ряде дисциплин кафедры технологии молока и молочных продуктов // В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. 2022. - С. 224-227.

41. *Неронова Е.Ю.* Изучение моделей оптимизации затрат, связанных с качеством, в рамках дисциплин "Экономика качества" и "Управление экономикой качества" // В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. 2022. - С. 220-224.

42. *Неронова Е.Ю.* Изучение дисциплин экологического профиля // В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. 2022. - С. 216-219.

43. *Забегалова Г.Н., Куренкова Л.А., Неронова Е.Ю.* Производственный контроль промышленной санитарии в системах менеджмента качества // В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. 2022. - С. 119-122.

44. *Неронова Е.Ю., Носкова В.И., Мякушкина Е.И.* Мороженое с овощными наполнителями // В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. 2022. С. 95-98.

45. *Котова Ю.Н., Христенко Е.И., Неронова Е.Ю.* Разработка рецептур мороженого со свеклой и малиной, со свеклой и черносливом // В

сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. 2022. - С. 88-92.

46. Серкова Н.В., Неронова Е.Ю., Острецова Н.Г. Целесообразность использования инулина в составе кисломолочного напитка из пахты // В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. 2022. - С. 118-123.

47. Неронова Е.Ю., Новокшанова А.Л. О гидратации казеината натрия при обогащении обезжиренного молока в производстве творога // В сборнике: Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации. сборник статей XXV Международной научно-практической конференции : в 2 ч. Пенза, 2022.- С. 75-77.

Неронова Е.Ю., Новокшанова А.Л. Варианты гидратации казеината натрия при обогащении обезжиренного молока в производстве творога // Молочнохозяйственный вестник. 2022. № 2 (46). - С.180-190.

48. Христенко, Е.И. Сыры с благородной плесенью и слизью // Е.И.Христенко, С.М.Аглиулин, И.С. Полянская // Сыроделие и маслоделие. 2021. № 4.- С. 14-15.

49. Катаранов, Г.О Биосинтез кормового белка с использованием молочной сыворотки /Г.О.Катаранов, И.С. Полянская, Е.Н. Закрепина, Л.М.Воропай, В.Ф.Семенихина // Молочная промышленность. 2021. № 8. -С. 56-58.

50. Петреченко М.И Функциональное кисломолочное мороженое / М.И. Петреченко, И.С.Полянская, Д.С.Габриелян, В.Ф.Семенихина // Молочная промышленность. 2021. № 5.- С. 49-51.

51. Полянская, И.С. Рассольные сыры: история, настоящее, перспективы // И.С. Полянская, А.Н.Дружкин, Г.О.Катаранов // Сыроделие и маслоделие. 2021. № 1. - С. 32-35.

52. Катаранов, Г.О., Производство сырных слайсов с использованием цифровых технологий / Г.О.Катаранов Г.О., И.С.Полянская, П.А.Лисин // Сыроделие и маслоделие. 2021. № 4.- С. 22-23.

53. Технология выращивания кормовых дрожжей на ультразвуковых экстрактах отходов древесины. Воропай Л.М., Фокичева Е.А., Полянская И.С. В сборнике: Актуальные проблемы развития лесного комплекса. Материалы XIX Международной научно-технической конференции. Отв. редактор С.М. Хамитова. Вологда, 2021. С. 287-294.

54. Новый дидактический подход в гидрохимии. Полянская И.С. В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. 2021. -С. 210-218.

55. Злаки в составе мороженого. Мишенина У.Ю., Полянская И.С. В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного

комплексов – регионам. 2021. С. 254-259.

56. Микробиальный синтез кормового белка. Катаранов Г.О., Полянская И.С.В сборнике: Аграрная наука на современном этапе: состояние, проблемы, перспективы. Материалы IV научно-практической конференции с международным участием, посвященной 100-летию СЗНИИМЛПХ: в 2-х частях. 2021. С. 184-187.

57. Использование сухого перемемата в биосинтезе кормового белка. Полянская И.С., Катаранов Г.О., Закрепина Е.Н. Актуальная биотехнология. 2021. № 1. С. 98.

58. Оценка биогенности и токсичности элементов в экологической гидрохимии. Полянская И.С. Актуальная биотехнология. 2021. № 1. С. 99-100.

59. Novokshanova, A. L. Selection of thickening agents for whey concentrate / A. L. Novokshanova, N. O. Matveeva, A. A. Kuzin // IOP Conference series: earth and environmental science Krasnoyarsk Science and Technology // IOP Conference series: earth and environmental science Krasnoyarsk Science and Technology Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering. – 2021. – Т. 677. – Р. 32020.

60. Матвеева, Н.О. Возможность применения концентрата творожной сыворотки в производстве продуктов спортивного питания / Н.О. Матвеева, А.Л. Новокшанова // Технологии и продукты здорового питания. Сборник статей XII Национальной научно-практической конференции с международным участием. Под общей редакцией Н.В. Неповинных, О.М. Поповой, Е.В. Фатьянова. 2021. –С. 414-416.

61. Новокшанова, А. Л. Влияние углеводных компонентов на органолептические и структурные характеристики спортивного геля на основе концентрата творожной сыворотки / А. Л. Новокшанова, Н. О. Матвеева, А. А. Невский // Молочнохозяйственный вестник. – 2021. – №4 (44). – С. 169–181

62. Novokshanova, A. L. Development of a product of increased food density with the observance of macronutrient balance / A. L. Novokshanova, N. O. Matveeva // IOP Conference series: earth and environmental science Krasnoyarsk Science and Technology // IOP Conference series: earth and environmental science Krasnoyarsk Science and Technology Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering. – 2021. – Р. 12046.

63. Matveeva, N. O. Effect of sucrose on the physical and mechanical characteristics of carbohydrate-protein sports gel / N. O. Matveeva, A. L. Novokshanova, A. A. Kuzin // IOP Conference series: earth and environmental science Krasnoyarsk Science and Technology Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering. – 2021. – Р. 12043.

64. Матвеева Н.О. Использование игровых методик в процессе обучения студентов технологического факультета / Н.О. Матвеева, Н.Ю. Неронова // Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сборник трудов международной научно-практической конференции. – Вологда–

Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2021. – С. 148-152.

65. Matveeva, N. O. Advantag esofusing curd whey concentrate eins ports nutrition production / N. O. Matveeva; научный руководитель А. Л. Novokshanova, V. L. Popova// Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам : материалы международной молодежной научно-практической конференции (Вологда–Молочное, 22 апреля 2021 г.) : [в 3 томах] / [ответственный редактор В. В. Суков]. – Вологда–Молочное : ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2021. – Т. 1. – С. 244–247

2022

1. Разработка программы профориентационной экскурсии "технология и экономика производства мороженого"/ Габриелян Д.С., Фатеева Н.В., Хайдукова Е.В. Международный журнал гуманитарных и естественных наук. 2022. № 3-1 (66). С. 22-25.

2. Роль патентного поиска при изучении дисциплин "защита интеллектуальной собственности" и "инновационные технологии и биотехнологии в молочной промышленности"/ Габриелян Д.С., Неронова Е.Ю.В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. 2022. С. 73-75.

3. Проектирование сывороточного продукта с соком фейхоа и пищевыми волокнами/ Зиничева А.Ю. В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2022. С. 39-44.

4. Теоретическое обоснование функциональных ингредиентов при разработке йогуртного продукта/ Зеленова Ю.В. В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2022. С. 36-39.

5. Изучение процесса получения молока на ферме в ряде дисциплин кафедры технологии молока и молочных продуктов/ Неронова Е.Ю., Габриелян Д.С., Куренкова Л.А., Бурмагина Т.Ю. В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. 2022. С. 224-227.

6. Расширение ассортимента продукции с использованием молочной сыворотки/Зиничева А.Ю.В сборнике: Первая ступень в науке. Сборник трудов по результатам работы X Международной научно-практической студенческой конференции. 2022. С. 189-192.

7. Kurenkova L.A., Burmagina T.Y., Matushev A.S. The evaluation of structural-mechanical properties of the functional fermented milk product. – IOP Conf. series: Earth and Environmental Science 954 (2022). – Сер. "International

Conference on World Technological Trends in Agribusiness, WTTA 2021". – 2022. – pp. 012044. DOI: [10.1088/1755-1315/954/1/012044](https://doi.org/10.1088/1755-1315/954/1/012044)

8. Бурмагина, Т.Ю. Анализ пищевой ценности плодов растительного сырья как функциональных ингредиентов для разработки молочных продуктов геродиетического питания / Т.Ю. Бурмагина, А.И. Бакланова // Молочнохозяйственный вестник [Электронный ресурс] : электронный период. теорет. и науч.-практ. журнал / ред. А.Л. Бирюков; ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА. – Вологда-Молочное. –2022. – № 1(45). – С. 177 – 186.– Режим доступа : <http://molochnoe.ru/journal>.

9. Бурмагина, Т.Ю. Оценка консистенции концентрированного продукта на молочной основе / Т.Ю. Бурмагина, А.И. Гнездилова // Молочнохозяйственный вестник [Электронный ресурс] : электронный период. теорет. и науч.-практ. журнал / ред. А.Л. Бирюков; ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА. – Вологда-Молочное. – 2022. – № 1(45). – С. 187 – 197. – Режим доступа : <http://molochnoe.ru/journal>.

10. Burmagina T.Y., Gnezdilova A.I. Реологические свойства новых видов консервов на молочной основе. SADI 2021: Международная научно-практическая конференция в рамках проведения IV Молочного форума «Вологда – молочная столица России» «Передовые достижения науки в молочной отрасли» (препринт).

11. Kurenkova L.A., Burmagina T.Y. Влияние стабилизационных систем на реологические свойства йогурта с растительными компонентами. SADI 2021: Международная научно-практическая конференция в рамках проведения IV Молочного форума «Вологда – молочная столица России» «Передовые достижения науки в молочной отрасли» (препринт).

12. Боброва, А.В. Методология обоснования срока годности пищевых продуктов при разработке студентами документов по стандартизации / А.В. Боброва, Н.Г. Острцова, Т.Ю. Бурмагина // Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научнопрактической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. Часть 2. – Вологда-Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2022. – с. 23-29.

13. Куренкова, Л.А. Роль дисциплины «Общая химия и основы химического анализа» в освоении дисциплины «Методы исследования сырья и пищевых продуктов» / Л.А. Куренкова, Т.Ю. Бурмагина, Е.В. Хайдукова // Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научнопрактической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. Часть 2. – Вологда-Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2022. – с. 184-187.

14. Матвеева, Н.О. Специфика обучающего практикума для академического бакалавриата по «Органической, биологической и физколлоидной химии» / Н.О. Матвеева, Е.В. Хайдукова, Т.Ю. Бурмагина, И.С. Полянская // Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной

научнопрактической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. Часть 2. – Вологда-Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2022. – с. 199-202.

15. Неронова, Е.Ю. Изучение процесса получения молока на ферме в ряде дисциплин кафедры технологии молока и молочных продуктов / Е.Ю. Неронова, Д.С. Габриелян, Л.А. Куренкова, Т.Ю. Бурмагина // Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научнопрактической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. Часть 2. – Вологда-Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2022. – с. 224-227.

16. Острецова, Н.Г. Опыт использования информационных систем в области технического регулирования при изучении дисциплин «Метрология», «Стандартизация», «Подтверждение соответствия» / Н.Г. Острецова, А.В. Боброва, Т.Ю. Бурмагина, Е.Ю. Неронова // Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научнопрактической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. Часть 2. – Вологда-Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2022. – с. 243-247.

17. Полянская, И.С. Государственные стандарты на продукты биотехнологии для звероводства / И.С. Полянская, Т.Ю. Бурмагина, Е.Ю. Неронова // Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научнопрактической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. Часть 2. – Вологда-Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2022. – с. 263-270.

18. Полянская, И.С. Биотехнология вяления мяса и рыбы с применением комплекса энзимов / И.С. Полянская [и др. Г.Н. Забегалова, Н.А. Шельгин, Ф.А. Пустовойтенко, Т.Ю. Бурмагина] // Актуальная биотехнология. – Воронеж, 2022. - №1. – с. 349-351.

19. Острецова Н.Г., Тиханова О.С. Технико-экономическая целесообразность производства творожных продуктов для питания школьников. // В сборнике: Первая ступень в науке. Сборник трудов по результатам работы X Международной научно-практической студенческой конференции. 2022.- С. 288-291.

20. Острецова Н.Г., Щокотова А.Д. Проектирование состава биоогурта, обогащенного селеном. // В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2022. - С. 183-187.

21. Острецова Н.Г., Шехурдина Э.О. Обоснование выбора компонентов для сливочно-растительного спреда функциональной направленности // В сборнике: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. 2022. – С.175-180.

22. Острецова Н.Г., Ничипоренко А.А. Разработка рецептуры творожного десерта, обогащенного пищевыми волокнами. // Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции,

посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. Часть 1. – Вологда-Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2022- С. 99 -103.

23. Острцова Н.Г.,Серкова Н.В.,Неронова Е.Ю.Целесообразность использования инулина в составе кисломолочного напитка из пахты. //Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. Часть 1. – Вологда-Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2022- С.118-123.

24. Острцова Н.Г.,Боброва А.В.,Бурмагина Т.Ю.Методология обоснования срока годности пищевых продуктов при разработке студентами документов по стандартизации. // Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. Часть 2. – Вологда-Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2022.-С. 23-29.

25. Острцова Н.Г., Боброва А.В.,Куренкова Л.А.Использование метода опережающей стандартизации при проектировании выпуска нового вида масла. // Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. Часть 2. – Вологда-Молочное: ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2022.- С.243-246.

26. Алексеева А.А., Куренков С.А., Хайдукова Е.В. Изучение физико-химических свойств сиропа овсяного / А.А. Алексеева, С.А. Куренков, Е.В. Хайдукова // Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сб. науч.трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. Вологда-Молочное: ИЦ Вологодская ГМХА, 2022. - С. 70-73.

27. Куренкова Л.А., Бурмагина Т.Ю., Хайдукова Е.В. Роль дисциплины "Общая химия и основы химического анализа" / Л.А. Куренкова, Т.Ю. Бурмагина Т.Ю., Е.В. Хайдукова Е.В. // Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сб. науч. трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. Вологда-Молочное: ИЦ Вологодская ГМХА,2022. - С. 184-187.

28. Матвеева Н.О., Хайдукова Е.В., Бурмагина Т.Ю., Полянская И.С. Специфика обучающего практикума для академического бакалавриата по "Органической, биологической и физколлоидной химии" / Н.О. Матвеева, Е.В. Хайдукова, Т.Ю. Бурмагина, И.С. Полянская // Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сб. науч. трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. Вологда-Молочное: ИЦ Вологодская ГМХА, 2022. - С. 199-202.

29. Хайдукова Е.В. Элементы проектной деятельности при изучении

дисциплины "Физика и химия пищевых систем" / Е.В. Хайдукова // Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сб. науч. трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. Вологда-Молочное: ИЦ Вологодская ГМХА, 2022. - С. 333-336.

30. Неронова Е.Ю., Хайдукова Е.В., Фатеева Н.В. Функциональный кисломолочный продукт "Тыквоежка" // Молочнохозяйственный вестник. – 2022, № 4 (48). – Вологда-Молочное, 2022. - С. 188-197.

31. Габриелян Д.С., Фатеева Н.В., Хайдукова Е.В. Разработка программы профориентационной экскурсии "Технология и экономика производства мороженого" // Международный журнал гуманитарных и естественных наук. – 2022, № 3-1 (66). - С. 22-25.

32. Хайдукова Е.В. Исследование сорбционных свойств продуктов мукомольного производства / Е.В. Хайдукова // Глобальные вызовы для продовольственной безопасности: риски и возможности: Сб. науч. трудов международной научно-практической конференции. Казань, 2021. - С. 587-591.

33. Хайдукова Е.В. Предметная олимпиада как индикатор освоения компетенций / Е.В. Хайдукова // Передовые достижения науки в молочной отрасли: Сб. науч. трудов по результатам работы Международной научно-практической конференции. Вологда-Молочное: ИЦ Вологодская ГМХА, 2021. - С. 270-273.

34. Polyanskaya, I., Popova, V., Stoyanova, L. Concept of metabiotics in fermented dairy products. Journal of Hygienic Engineering and Design. 2022. T. 37. С. 209-213.

35. Shigina, E, Polyanskaya, I, Popova, V Metabiotics in fermented milk product. Journal of Hygienic Engineering and Design, 2022. Vol. 40, pp. 266-269.

36. Метабиотические свойства штаммов *Lactobacillus acidophilus*, входящих в комплексные закваски для производства пробиотических молочных продуктов. Стоянова Л.Г., Дбар С.Д., Полянская И.С. Биотехнология. 2022. Т. 38. № 1. С. 3-12.

37. Полянская, И.С. Особенности микробиологических процессов при выработке слизневых сыров // И.С.Полянская, С.М.Аглиулин, Г.О.Катаранов // Сыроделие и маслоделие. 2022. № 1. С. 42-43.

38. Шигина, Е.С. Метабиотики в составе обогащенного йогурта // Е.С.Шигина, И.С.Полянская, В.Ф.Семенихина, Л.Г.Стоянов // Молочная промышленность. 2022. № 3. С. 19-21.

39. Стоянова, Л.Г. Метабиотические свойства штаммов *Lactobacillus acidophilus*, входящих в комплексные закваски для производства пробиотических молочных продуктов / Л.Г. Стоянова, С.Д.Дбар, И.С.Полянская // Биотехнология. 2022. Т. 38. № 1. С. 3-12.

40. Поромонов, Я.С., Функциональные продукты для животных на основе гидролизата молочной сыворотки // Я.С.Поромонов, А.А.Ничипоренко, И.С.Полянская, Л.М.Воропай, В.Ф.Семенихина, Л.Г.Стоянова // Молочная промышленность. 2022. № 9. С. 56-57.

41. Закрепина Е.Н., Носкова В.И., Полянская И.С., Муллагалиева О.А. Определение биохимической активности ассоциации пробиотических микроорганизмов при совместном культивировании. В сборнике: Актуальные вопросы ветеринарных и сельскохозяйственных наук: теория и практика. Материалы Национальной (Всероссийской) научной конференции Института ветеринарной медицины. Под редакцией Н.С. Низамутдиновой. Челябинск, 2022. С. 62-70.

42. Полянская И.С., Бурмагина Т.Ю., Неронова Е.Ю. Государственные стандарты на продукты биотехнологии для звероводства В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. Сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции, посвящённой дню рождения Николая Васильевича Верещагина. 2022. С. 263-269.

43. Полянская, И.С. Биотехнология вяления мяса с применением комплекса энзимов. Полянская И.С., Забегалова Г.Н., Шельгин Н.А., Пустовойтенко Ф.А., Бурмагина Т.Ю. Актуальная биотехнология. 2022. № 1. С. 349-350.

44. Полянская, И.С., Функциональный сравнительный анализ пробиотических и метабиотических ферментированных продуктов пищевых специализированных. Полянская И.С., Шигина Е.С. Актуальная биотехнология. 2022. № 1. С. 351-353.

45. Акенченкова М.А., рук. И.С. Полянская. Аминокислоты в питании человека и сельскохозяйственных животных // Последние тенденции в области науки и образования, январь 2022, с. 10.

46. В.В. Бондаренко.рук. И.С. Полянская. Питание в морской экспедиции // Последние тенденции в области науки и образования, январь 2022, с. 14.

47. Кузнецов М.С., рук. И.С. Полянская Перспективы использования литий-ионных аккумуляторов // Последние тенденции в области науки и образования, январь 2022, с. 50.

48. Велешку М.И., рук. И.С. Полянская Профилактика артрита у охотничьих и служебных пород собак // Последние тенденции в области науки и образования, январь 2022. с. 111.

49. Никулина В.Д., рук. И.С. Полянская Диета при кожном заболевании // Последние тенденции в области науки и образования, январь 2022, с. 360

50. Овчинникова А.А., рук. И.С. Полянская Влияние высокобелкового питания на тренирующийся организм, // в сб. Последние тенденции в области науки и образования, январь 2022, с. 364.

51. Чуркин В.Н., рук. И.С. Полянская Безопасные дымовые завесы / ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ В XXI ВЕКЕ 2022. - С. 20-24. http://science-peace.ru/files/PPRNO_2022.pdf

52. Пустовойтенко Ф.А., И.С. Полянская Юбилей российских грузоперевозок и молочного дела / ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ В XXI ВЕКЕ. 2022. - С. 80-85.

http://science-peace.ru/files/PPRNO_2022.pdf

53. Чуркин Вадим Николаевич (Вологодская ГМХА, 1 курс СПО), рук. И.С. Полянская ПАЛЕОДИЕТА В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ / Студенческая конференция «МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ НАУЧНЫЙ ФОРУМ» <https://studconf.com/conference/4-2022/agricultural/sub-327/23110125/>

54. Дарья Каранина, рук. И.С. Полянская РАЗРАБОТКА И ПРОИЗВОДСТВО ИСКУССТВЕННОЙ ПИЩИ Каранина Дарья Алексеевна (Вологодская ГМХА, 1 курс СПО) РАЗРАБОТКА И ПРОИЗВОДСТВО ИСКУССТВЕННОЙ ПИЩИ / Студенческая конференция «МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ НАУЧНЫЙ ФОРУМ» <https://studconf.com/conference/4-2022/agricultural/sub-327/23110127/>

55. Дружкин Андрей Николаевич (Вологодская ГМХА, 2 курс), рук. И.С. Полянская КОЛБАСА КАК ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ / Студенческая конференция «МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ НАУЧНЫЙ ФОРУМ» <https://studconf.com/conference/4-2022/agricultural/sub-327/23110126/>

56. Пустовойтенко Фёдор Андреевич (Вологодская ГМХА, 1 курс СПО) ЭНДОТЕРМИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В ОХЛАЖДАЮЩИХ СМЕСЯХ / Студенческая конференция «МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЙ НАУЧНЫЙ ФОРУМ» <https://studconf.com/conference/4-2022/agricultural/sub-327/23110124/>

57. К ириллСучков, рук. И.С. Полянская ФЕРМЕНТЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ // ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ НАУКИ В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ март 2022 г. - С.16-20. <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48162642>

58. Ольга Силина, рук. И.С. Полянская БИОЭЛЕМЕНТ БОР // СОВРЕМЕННАЯ НАУКА: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

59. Сучков К.О., рук. И.С. Полянская Органическая теория Лебедева в действии / ЗавучИнфо. 2022.

60. Пустовойтенко Ф.А., Полянская И.С. История химии в России / ЗавучИнфо. 2022.

61. Ульяна Петухова ФОРМЫ КАЛЬЦИЯ В СЫРОМ И ПАСТЕРИЗОВАННОМ МОЛОКЕ Научные исследования XXI века 28.12.2022.

62. А.Р. Шумский, И.С. Полянская Особенности биотехнологии сыров типа паста филата. // ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ. 2022. С. 38-42.

63. Д.А. Шумовский, И.С. Полянская Кормовые дрожжи при разведении норок // ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ. 2022. С. 55-58.

64. И.С. Полянская, Н.Д. Киселкина Химический состав нутриентов и его коррекция в рационе нутрий // НАУКА И ОБРАЗОВАНИЕ: ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ С. 14-16.

65. И.И. Барышев, И.С. Полянская Менделеев и Верещагин // НАУКА И ОБРАЗОВАНИЕ: ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ С. 31-34.

66. Д.Д. Хомутов, И.С. Полянская Состав нетрадиционных кормов

для кроликов // **НОВАЯ НАУКА: ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ И ПРАКТИЧЕСКИЙ ВЗГЛЯД** С. 12-15

67. СТРАТЕГИЯ «ПРОБИРОЧНОГО МЯСА» ДЛЯ РАЗВЕДЕНИЯ ЧЕРНОБУРОЙ ЛИСЫ Полянская И.С., Шешуков А.В. В сборнике: Интеграция науки и практики в со-временных условиях. материалы Международной (заочной) научно-практической конференции. Нефтекамск, 2022. С. 12-

68. Шешуков Р.В., Полянская И.С. Отмока и обезжиривание шкурок песка / **ПРИОРИТЕТНЫЕ НАУЧНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ В XXI ВЕКЕ**. Нефтекамск, 2022. С. 13-16.

69. Семичев Д.А., Полянская И.С. В сборнике: Интеграция науки и практики в современных условиях. материалы Международной (заочной) научно-практической конференции. Нефтекамск, 2022. С. 16-19.

70. БИОЭЛЕМЕНТ ЦИНК ДЛЯ ЖИВОТНЫХ Сучков К.О., Полянская И.С. В сборнике: **СОВРЕМЕННЫЕ НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА**. материалы Международной (заочной) научно-практической конференции. Нефтекамск, 2022. С. 16-20.

71. ТИАМИАЗНАЯ РЫБА В КОРМЛЕНИИ ЕНОТОВИДНОЙ СОБАКИ Полянская И.С., Дрягилева Е.П. В сборнике: **ПРИОРИТЕТНЫЕ НАУЧНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ В XXI ВЕКЕ**. Материалы Международной (заочной) научно-практической конференции. Нефтекамск, 2022. С. 24-27.

72. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ КОРМОВ ДЛЯ ЕНОТОВИДНОЙ СОБАКИ ПРИ КЛЕ-ТОЧНОМ СОДЕРЖАНИИ Дрягилева Е.П., Полянская И.С. В сборнике: Интеграция науки и практики в современных условиях. материалы Международной (заочной) науч-но-практической конференции. Нефтекамск, 2022. С. 27-30.

73. БИОЭЛЕМЕНТЫ В СОСТАВЕ РАЦИОНА СОБОЛЯ ПРИ КЛЕТОЧНОМ РАЗВЕ-ДЕНИИ Полянская И.С., Никерова М.С. В сборнике: **ПРИОРИТЕТНЫЕ НАУЧНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ В XXI ВЕКЕ**. Материалы Международной (заочной) научно-практической конференции. Нефтекамск, 2022. С. 8-12.

74. Кузнецова А.А., Полянская И.С. **ОБОГАЩЕНИЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ СПИРУЛИНОЙ // АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ** 28 ноября 2022.

75. Михеева А.Ю., рук. И.С. Полянская **СОВРЕМЕННАЯ ТЕОРИЯ АРОМАТИЧНОСТИ // ВЕКТОР РАЗВИТИЯ СОВРЕМЕННОЙ НАУКИ**. София. 2022. - С. 16-19.

76. Novokshanova, A. L. Gelation of nanofiltrated acid whey by κ-carrageenan and xanthan gum / A. L. Novokshanova, N. O. Matveeva, D. B. Nikityuk // *International Journal of Dairy Technology*. – 2022. – № 4(75). – pp. 831–841.

77. Новокшанова, А.Л. Ягоды северных лесов – ценный региональный биоресурс в создании специализированной пищевой продукции / А.Л. Новокшанова, А.А. Абабкова, Н.О. Матвеева // **Научное обозрение: Актуальные вопросы теории и практики: Сборник статей II**

международной научно-практической конференции. – Пенза: Наука и Просвещение, 2022. – С. 54-56.

78. Новокшанова А.Л. Разработка метода определения гидрофильных свойств пищевых волокон муки / А.Л. Новокшанова, А.М. Ермолина, Н.О. Матвеева // Передовые достижения науки в молочной отрасли : сборник научных трудов по результатам работы IV Международной научно-практической конференции (25 октября 2022 года, Вологда-Молочное) // [ответственный редактор В.В. Суров]. – Вологда-Молочное : ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2022. – С. 104-109

79. Абабкова А.А. Технологическая совместимость молочного и растительного сырья при создании напитка, заменяющего кофе / А.А. Абабкова, Н.О. Матвеева, А.Л. Новокшанова // Молочнохозяйственный вестник. – 2022. – №3 (47). – С. 176-187.

80. Новокшанова, А.Л. Разработка рецептуры пасты сливочной с соблюдением макронутриентного баланса / А.Л. Новокшанова, Н.О. Матвеева // Молочнохозяйственный вестник. – 2022. – №3 (47). – С. 205-217

2023

1. Острцова Н.Г., Серкова Н.В. Оценка конкурентоспособности фруктового йогурта из пахты, обогащенного инулином. // Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. Сборник научных трудов VIII Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, 2023.

2. Острцова Н.Г., Ничипоренко А.А. Разработка рецептуры творожного десерта, обогащенного пищевыми волокнами. // Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. Сборник научных трудов VIII Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, 2023.

3. Острцова Н.Г., Кокшарова А.Н. Обоснование отличительных признаков йогурта с сиропом топинамбура как функционального продукта. // Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. Сборник научных трудов VIII Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, 2023.

4. Острцова Н.Г., Щокотова А.Д., Щокотова А.С., Серкова Н.В. Разработка технологии йогурта из пахты, обогащенного селен-пропионикс. // Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. Сборник научных трудов VIII Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, 2023.

5. Сузько И.В., рук. И.С. Полянская БИОТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ЙОГУРТА СО СПИРУЛИНОЙ // МОЛОДЫЕ ИССЛЕДОВАТЕЛИ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО И ЛЕСНОГО КОМПЛЕКСОВ – РЕГИОНАМ апрель 2023.

6. Шешуков Р.В. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ ОТМОКЕ И ОБЕЗЖИРИВАНИИ ШКУРОК // МОЛОДЫЕ ИССЛЕДОВАТЕЛИ

АГРОПРОМЫШЛЕННОГО И ЛЕСНОГО КОМПЛЕКСОВ – РЕГИОНАМ
апрель 2023.

7. Подколзина У. А., рук. И.С. Полянская. Пищевые ароматизаторы – выбор технолога // Современная наука тенденции развития. март 2023. С. 7-10.

8. Ничипоренко А.А. АНТИОКСИДАНТНЫЕ СВОЙСТВА ЙОГУРТОВ // СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ НАУЧНОЙ МЫСЛИ. - 2023. - С. 6-9.

9. Ничипоренко А.А., рук. И.С. Полянская СПОСОБЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ АНТИОКСИДАНТНЫХ СВОЙСТВ ЙОГУРТА // МОЛОДЫЕ ИССЛЕДОВАТЕЛИ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО И ЛЕСНОГО КОМПЛЕКСОВ – РЕГИОНАМ, апрель 2023.

10. Серкова Н.В., рук. И.С. Полянская Аффективное тестирование ароматов йогуртов // Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам, апрель 2023.

11. Кригер Е.Д., рук. И.С. Полянская. Биохимическое потребление кислорода и окисляемость вод для промышленного использования // Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам, апрель 2023.

12. Муранова С.А., рук. И.С. Полянская. Биотехнология производства ферментированного функционального творожного продукта // МОЛОДЫЕ ИССЛЕДОВАТЕЛИ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО И ЛЕСНОГО КОМПЛЕКСОВ – РЕГИОНАМ, апрель 2023.

13. Львова К., рук. И.С. Полянская. Биоэлемент кальций как часть экономического критерия качества воды для аквакультур // МОЛОДЫЕ ИССЛЕДОВАТЕЛИ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО И ЛЕСНОГО КОМПЛЕКСОВ – РЕГИОНАМ, апрель 2023.

14. Боброва А.В., Ничипоренко А.А. ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПРИ ВЫБОРЕ ОБОГАЩЕННОГО ТВОРОЖНОГО ДЕСЕРТА. // Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. Сборник научных трудов VIII Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, 2023.

15. Матвеева Н.О. Исследование структурно-механических свойств пробиотического напитка с добавлением гречневой муки и какао / Н.О. Матвеева, А.Л. Новокшанова, А.М. Ермолина, А.А. Абабкова // Молочнохозяйственный вестник. – 2023. – №1 (49). – С. 152-162.