

Перечень научных статей, монографий, патентов, подготовленных преподавателями  
кафедры «Технологического оборудования»

ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия  
имени Н.В. Верещагина»

в период с 2021 по 2024 гг.

**БАРОНОВ ВЛАДИМИР ИГОРЕВИЧ**  
**Доцент кафедры Технологического оборудования**

1. Влияние ультразвуковой гомогенизации на размер жировых шариков молока Фиалкова Е.А., Баронов В.И., Баранов О.А., Добрынина В.В., Малкова А.С. В сборнике: Актуальные вопросы аграрной науки. Сборник трудов по итогам Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 85-летию со дня рождения кандидата с.-х. наук, профессора, декана агрономического факультета с 1983 г. по 1994 г. Осипова Александра Павловича. Нижний Новгород, 2023. С. 306-309.
2. Интенсификация процесса теплообмена в трубчатом пастеризаторе для сливок Фиалкова Е.А., Баронов В.И., Катаранов Г.О. В сборнике: Актуальные вопросы аграрной науки. Сборник трудов по итогам Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 85-летию со дня рождения кандидата с.-х. наук, профессора, декана агрономического факультета с 1983 г. по 1994 г. Осипова Александра Павловича. Нижний Новгород, 2023. С. 310-313.
3. Tests of a two-stage vortex device for homogenization of milk Fialkova E.A., Baronov V.I., Slobodin A.A. В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Сер. "International Conference on World Technological Trends in Agribusiness" 2021. С. 012139.
4. Организация учебного процесса при изучении дисциплины "Детали машин, основы конструирования и подъемно-транспортные машины" в ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА Кузнецова Н.И., Гайдидей С.В., Баронов В.И. В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. 2021. С. 121-123.
5. Способы создания давления гомогенизации в камере энергетического разделения вихревого устройства Фиалкова Е.А., Баронов В.И., Слободин А.А. В сборнике: Научно-образовательная среда как основа развития агропромышленного комплекса арктических территорий. Научно-практическая конференция с международным участием «Научно-образовательная среда как основа развития агропромышленного комплекса арктических территорий», посвященная 70-летию доктора ветеринарных наук, профессора, Заслуженного деятеля науки Республики Саха (Якутия) Павловой Александры Иннокентьевны. 2021. С. 184-187.
6. Некоторые практические аспекты введения цифровизации в оптимальное проектирование на примере вихревого гомогенизирующего устройства Слободин А.А., Фиалкова Е.А., Баронов В.И., Шевчук В.Б. В сборнике: Актуальные научные исследования. Сборник статей III Международной научно-практической конференции. В 2 частях. Пенза, 2021. С. 184-189.
7. Частично делактозированная деминерализованная сыворотка в комбинированных продуктах Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А., Куленко В.Г., Славоросова Е.В., Баронов В.И. Молочная промышленность. 2021. № 11. С. 43-45.

**ВИНОГРАДОВА ЮЛИЯ ВЛАДИМИРОВНА**  
**доцент кафедры Технологического оборудования**

1. Педагогические методы интенсификации изучения дисциплины "Процессы и аппараты пищевых производств"  
Виноградова Ю.В., Гнездилова А.И. В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. Сборник научных трудов по результатам работы V Международной научно-практической конференции. 2023. С. 23-25.
2. Теоретические и практические аспекты процесса кристаллизации лактозы в производстве молочного сахара.  
Гнездилова А.И., Шохалов В.А., Виноградова Ю.В., Шохалова В.Н. Молочнохозяйственный вестник. 2023. № 2 (50). С. 128-140.
3. Study of UF-retentate concentration degree in low- and lactose-free products' development  
Shokhalov V., Gnezdilova A., Vinogradova Yu., Shokhalova V. В сборнике: E3S Web of Conferences. International Scientific and Practical Conference "Development and Modern Problems of Aquaculture" (AQUACULTURE 2022). EDP Sciences, 2023. С. 01050.
4. Развитие цифровизации и ее использование в учебном процессе на кафедре технологического оборудования.  
Виноградова Ю.В., Гнездилова А.И., Шохалов В.А., Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А. 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. 55-59.
5. Рефлексия как средство совершенствования современного образования.  
Гнездилова А.И., Фиалкова Е.А., Виноградова Ю.В. 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. 83-87.
6. Ресурсосберегающая технология для повышения качества концентрированных молочных продуктов с сахаром.  
Виноградова Ю.В., Гнездилова А.И., Орджацян А.Л. В сборнике: Агропромышленный комплекс: проблемы и перспективы развития. Материалы всероссийской научно-практической конференции. В 4-х томах. Благовещенск, 2022. С. 28-35.
7. Способ производства ростовой среды с содержанием нанофильтрата творожной сыворотки, предназначенной для выращивания пробиотических культур  
Новикова Т.В., Воеводина Ю.А., Шестакова С.В., Рыжакина Т.П., Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А., Гнездилова А.И., Виноградова Ю.В., Кузин А.А. Патент на изобретение RU 2757137 C1, 11.10.2021. Заявка № 2020118509 от 04.06.2020.
8. Биологическая ценность концентрированных молочных продуктов с сахаром, разработанных на основе концентратов УФ и НФ  
Гнездилова А.И., Музыкантова А.В., Виноградова Ю.В. В сборнике: Современные достижения биотехнологии. Глобальные вызовы и актуальные проблемы переработки и использования вторичных сырьевых ресурсов агропромышленного комплекса России. Материалы VIII Международной научно-практической конференции. Под редакцией И.А. Евдокимова, А.Д. Лодыгина. Ставрополь, 2021. С. 90-92.
9. Деловая игра как инновационный инструмент образовательного процесса по дисциплине "Процессы и аппараты пищевых производств"  
Гнездилова А.И., Виноградова Ю.В. В сборнике: Передовые достижения науки в молочной отрасли. 2021. С. 48-54.
10. Comparison of natural curd whey and its nanoconcentrate in regard to the nutritional and biological value  
Shevchuk V.B., Shutro R.V., Gnezdilova A.I., Fialkova E.A., Vinogradova Yu.V. В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Сер. "International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials - Technology of Meat, Fish and Dairy Products" 2021. С. 032055.

11. Концентрированный молочный продукт с сахаром повышенной биологической ценности. Музыкантова А.В., Гнездилова А.И., Виноградова Ю.В., Шевчук В.Б. Молочная промышленность. 2021. № 7. С. 46-47.

**ГНЕЗДИЛОВА АННА ИВАНОВНА**  
**Профессор кафедры Технологического оборудования**

1. Шохалов В.А., Гнездилова А.И., Шохалова В.Н. Совершенствование процесса кристаллизации лактозы в производстве молочного сахара. Молочная промышленность, 2024, № 2, с. 48-52.

2. Гнездилова А.И., Шохалов В.А., Шохалова В.Н. Анализ и развитие известных теорий кристаллообразования. Молочнохозяйственный вестник, 2024, № 1, с. 173-183.

3. Бурмагина Т.Ю., Гнездилова А.И., Бакланова А.И. Обогащённая творожная масса для геродиетического питания. Патент RU 2804086 C1, 26.09.2023. Заявка № 2023100996 от 18.01.2023.

4. Куренкова Л.А., Куренков С.А., Гнездилова А.И. Способ получения консервированного сладкого молочного продукта. Патент RU 2807725 C1, 21.11.2023. Заявка от 12.04.2023.

5. Шохалов В.А., Гнездилова А.И., Шохалова В.Н. Способ получения молочного сахара. Патент RU 2810513 C1, 27.12.2023. Заявка от 24.05.2023.

6. Голдин Н.Е. и др. Установка для производства сгущённых молокосодержащих продуктов с сахаром. В: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам. Вологда-Молочное, 2023, с. 175-178.

7. Виноградова Ю.В., Гнездилова А.И. Педагогические методы интенсификации изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств». В: Передовые достижения науки в молочной отрасли, 2023, с. 23-25.

8. Шохалов В.А. и др. Разработка технологии низко- и безлактозных продуктов. Молочная промышленность, 2023, № 3, с. 26-27.

9. Гнездилова А.И. и др. Теоретические и практические аспекты процесса кристаллизации лактозы в производстве молочного сахара. Молочнохозяйственный вестник, 2023, № 2, с. 128-140.

10. Shokhalov V. et al. Study of UF-retentate concentration degree in low- and lactose-free products' development. В: E3S Web of Conferences, 2023, с. 01050.

11. Гнездилова А.И., Музыкантова А.В. Способ производства молочного концентрированного продукта с сахаром. Патент RU 2781769 C1, 17.10.2022. Заявка № 2022104687 от 22.02.2022.

12. Отчет о НИР. Разработка технологии производства концентрированных молочных продуктов с сахаром на основе сиропа топинамбура и концентрата сывороточных белков. ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА, 2022.

13. Виноградова Ю.В. и др. Развитие цифровизации и её использование в учебном процессе на кафедре технологического оборудования. В: Передовые достижения науки в молочной отрасли, 2022, с. 55-59.

14. Гнездилова А.И. и др. Рефлексия как средство совершенствования современного образования. В: Передовые достижения науки в молочной отрасли, 2022, с. 83-87.

15. Виноградова Ю.В. и др. Ресурсосберегающая технология для повышения качества концентрированных молочных продуктов с сахаром. В: Агропромышленный комплекс: проблемы и перспективы развития, 2022, с. 28-35.

16. Гнездилова А.И., Музыкантова А.В. Концентрированный молочный сладкий продукт повышенной пищевой ценности. Молочная промышленность, 2022, № 10, с. 53-55.

17. Бурмагина Т.Ю., Гнездилова А.И. Оценка консистенции концентрированного продукта на молочной основе. Молочнохозяйственный вестник, 2022, № 1 (45), с. 187-197.
18. Гнездилова А.И., Музыкантова А.В. Молочный концентрированный сладкий продукт. Молочнохозяйственный вестник, 2022, № 2 (46), с. 171-179.
19. Куренкова Л.А., Куренков С.А., Гнездилова А.И. Способ получения обезжиренного сгущенного молока с сахаром. Патент на изобретение RU 2741091 С1, 22.01.2021. Заявка № 2020108604 от 28.02.2020.
20. Новикова Т.В. и др. Способ производства ростовой среды с содержанием нанофильтрата творожной сыворотки, предназначенной для выращивания пробиотических культур. Патент на изобретение RU 2757137 С1, 11.10.2021. Заявка № 2020118509 от 04.06.2020.
21. Гнездилова А.И., Музыкантова А.В., Виноградова Ю.В. Биологическая ценность концентрированных молочных продуктов с сахаром, разработанных на основе концентратов УФ и НФ. В: Современные достижения биотехнологии. Глобальные вызовы и актуальные проблемы переработки и использования вторичных сырьевых ресурсов агропромышленного комплекса России. Материалы VIII Международной научно-практической конференции под редакцией И.А. Евдокимова, А.Д. Лодыгина. Ставрополь, 2021, с. 90-92.
22. Беляев Н.В., Кокошин Р.А. Разработка концентрированных молочных продуктов повышенной пищевой ценности. В: Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам, 2021, с. 163-167.
23. Гнездилова А.И., Виноградова Ю.В. Делинская игра как инновационный инструмент образовательного процесса по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств». В: Передовые достижения науки в молочной отрасли, 2021, с. 48-54.
24. Shevchuk V.B. и др. Comparison of natural curd whey and its nanoconcentrate in regard to the nutritional and biological value. В: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Сер. "International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials - Technology of Meat, Fish and Dairy Products", 2021, с. 032055.
25. Музыкантова А.В., Гнездилова А.И., Виноградова Ю.В., Шевчук В.Б. Концентрированный молочный продукт с сахаром повышенной биологической ценности. Молочная промышленность, 2021, № 7, с. 46-47.
26. Гнездилова А.И., Беляев Н.В., Кокошин Р.А. Разработка концентрированного сладкого молочного продукта с комбинированным белковым и углеводным составом. Молочнохозяйственный вестник, 2021, № 1 (41), с. 132-140.

**КУЗИН АНДРЕЙ АЛЕКСЕЕВИЧ**  
**Проректор по научной работе, Заведующий кафедрой кафедры Технологического**  
**оборудования, доцент**

1. Мишуров Н.П., Неменуцкая Л.А., Коноваленко Л.Ю., Кузин А.А., Гиро Т.М., Донченко Л.В., Масловский С.А. Состояние производства технологического оборудования, рекомендованного для эксплуатации в случае применения наилучших доступных технологий в пищевой и перерабатывающей отраслях агропромышленного комплекса. Аналитический обзор, Москва, 2023. 128 с.
2. Кузин А.А., Шохалов В.А. Эмиссии в окружающую среду при производстве сыров и творога. Молочнохозяйственный вестник, 2023, № 4, с. 80-88.
3. Энергетические аспекты актуализации справочника по наилучшим доступным технологиям «Производство напитков, молока и молочной продукции». В: Передовые достижения науки в молочной отрасли, 2023, т. 3, с. 81-84.
4. Коноваленко Л.Ю., Неменуцкая Л.А., Мишуров Н.П., Гиро Т.М., Донченко Л.В., Кузин А.А. Технологическое развитие пищевой и перерабатывающей отраслей при реализации модели экологического нормирования агропромышленного комплекса с учетом концепции наилучших доступных технологий. Аналитический обзор, Москва, 2022.
5. Шохалов В.А., Кузин А.А., Шохалова В.Н. Энергозатраты в производстве мороженого. Молочная промышленность, 2022, № 6, с. 38-40.
6. Новикова Т.В. и др. Способ производства ростовой среды с содержанием наночастиц творожной сыворотки, предназначенной для выращивания пробиотических культур. Патент на изобретение RU 2757137 С1, 11.10.2021. Заявка № 2020118509 от 04.06.2020.
7. Вологда-Молочное. Профессора Вологодской государственной молочнохозяйственной академии, 2021.
8. Matveeva N.O., Novokshanova A.L., Kuzin A.A. Effect of sucrose on the physical and mechanical characteristics of carbohydrate-protein sports gel. В: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering, Krasnoyarsk, Russian Federation, 2021, с. 12043.
9. Novokshanova A.L., Matveeva N.O., Kuzin A.A. Selection of thickening agents for whey concentrate. В: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall, Krasnoyarsk, Russian Federation, 2021, с. 32020.
10. Кузин А.А., Шохалов В.А. Некоторые аспекты актуализации справочника по наилучшим доступным технологиям «Производство напитков, молока и молочной продукции». В: Передовые достижения науки в молочной отрасли, 2021, с. 8-11.
11. Кузин А.А., Шохалов В.А. Эмиссии в окружающую среду при производстве сливочного масла. Молочная промышленность, 2021, № 7, с. 16-19.
12. Шохалов В.А., Кузин А.А. Пути сокращения эмиссий в окружающую среду при производстве сухих молочных продуктов. Молочная промышленность, 2021, № 11, с. 28-30.
13. Кузин А.А., Шохалов В.А., Грунская В.А., Шевчук В.Б., Евдокимов И.А., Лодыгин А.Д. Энергозатратность технологий цельномолочных продуктов. Молочная промышленность, 2021, № 2, с. 30-31.
14. Малков Н.Г., Кузин А.А. Вологодская государственная молочнохозяйственная академия им. Н.В. Верещагина - одно из старейших высших учебных заведений в области молочного дела. Молочная промышленность, 2021, № 9, с. 34.
15. Новокшанова А.Л., Кузин А.А., Медведева Н.А. Производство и качество молока коровьего сырого в Вологодской области. Молочнохозяйственный вестник, 2021, № 4 (44), с. 158-168.

16. Novokshanova A., Ababkova A.A., Kuzin A.A., Ganina V.I. Dynamics of milk material fermentation with whey protein hydrolysate. Current Research in Nutrition and Food Science, 2021, т. 9, № 2, с. 550-563.

**СЛАВОРОСОВА ЕЛЕНА ВИКТОРОВНА**  
**Доцент кафедры Технологического оборудования**

1. Энергетически эффективный способ сгущения творожной сыворотки «Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А., Славоросова Е.В., Кокшарова А.Н.». В сборнике: «Результаты современных научных исследований и разработок. Сборник статей XVIII Всероссийской научно-практической конференции». Пенза, 2022. С. 35-39.
2. Перспективный способ переработки молочной сыворотки «Славоросова Е.В., Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А., Голденшлях О.Н., Нечаев К.А.». Молочная промышленность. 2022. № 12. С. 14-16.
3. Метод наименьших квадратов в оптимизации аминокислотного состава комбинированных продуктов питания «Ефимов М.С., Кочергин К.А., Славоросова Е.В., Шевчук В.Б.». В сборнике: «Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам». 2021. С. 195-198.
4. Один из путей переработки молочной сыворотки на пищевые цели «Славоросова Е.В., Фиалкова Е.А., Шевчук В.Б.». В сборнике: «Актуальные вопросы развития аграрного сектора экономики Байкальского региона». Материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, посвященной Дню Российской науки. Улан-Удэ, 2021. С. 332-336.
5. Экономически эффективная технология производства делактизированной деминерализованной молочной сыворотки «Шевчук В.Б., Славоросова Е.В., Фиалкова Е.А.». В сборнике: «Современные научные исследования: актуальные вопросы, достижения и инновации». Сборник статей XXII Международной научно-практической конференции в 2 частях. Пенза, 2021. С. 48-51.
6. Частично делактизированная деминерализованная сыворотка в комбинированных продуктах «Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А., Куленко В.Г., Славоросова Е.В., Баронов В.И.». Молочная промышленность. 2021. № 11. С. 43-45.

**ШЕВЧУК ВЛАДИМИР БОРИСОВИЧ**  
**Научный сотрудник, доцент кафедры Технологического оборудования**

1. Энергетически эффективный способ сгущения творожной сыворотки «Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А., Славоросова Е.В., Кокшарова А.Н.». В сборнике: «Результаты современных научных исследований и разработок. Сборник статей XVIII Всероссийской научно-практической конференции». Пенза, 2022. С. 35-39.
2. Развитие цифровизации и ее использование в учебном процессе на кафедре технологического оборудования «Виноградова Ю.В., Гнездилова А.И., Шохалов В.А., Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А.». 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. 55-59.
3. Перспективный способ переработки молочной сыворотки «Славоросова Е.В., Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А., Голденшлаг О.Н., Нечаев К.А.». Молочная промышленность. 2022. № 12. С. 14-16.
4. Способ производства ростовой среды с содержанием наночастиц творожной сыворотки, предназначенной для выращивания пробиотических культур «Новикова Т.В., Воеводина Ю.А., Шестакова С.В., Рыжакина Т.П., Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А., Гнездилова А.И., Виноградова Ю.В., Кузин А.А.». Патент на изобретение 2757137 С1, 11.10.2021. Заявка № 2020118509 от 04.06.2020.
5. Comparison of natural curd whey and its nanoconcentrate in regard to the nutritional and biological value «Shevchuk V.B., Shutro R.V., Gnezdilova A.I., Fialkova E.A., Vinogradova Yu.V.». В сборнике: «IOP Conference Series: Earth and Environmental Science». Сер. «International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials - Technology of Meat, Fish and Dairy Products» 2021. С. 032055.
6. Некоторые практические аспекты введения цифровизации в оптимальное проектирование на примере вихревого гомогенизирующего устройства «Слободин А.А., Фиалкова Е.А., Баронов В.И., Шевчук В.Б.». В сборнике: «Актуальные научные исследования». Сборник статей III Международной научно-практической конференции. В 2 частях. Пенза, 2021. С. 184-189.
7. Метод наименьших квадратов в оптимизации аминокислотного состава комбинированных продуктов питания «Ефимов М.С., Кочергин К.А., Славоросова Е.В., Шевчук В.Б.». В сборнике: «Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам». 2021. С. 195-198.
8. Один из путей переработки молочной сыворотки на пищевые цели «Славоросова Е.В., Фиалкова Е.А., Шевчук В.Б.». В сборнике: «Актуальные вопросы развития аграрного сектора экономики Байкальского региона». Материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, посвященной Дню Российской науки. Улан-Удэ, 2021. С. 332-336.
9. Экономически эффективная технология производства делактизированной деминерализованной молочной сыворотки «Шевчук В.Б., Славоросова Е.В., Фиалкова Е.А.». В сборнике: «Современные научные исследования: актуальные вопросы, достижения и инновации». Сборник статей XXII Международной научно-практической конференции в 2 частях. Пенза, 2021. С. 48-51.
10. Энергозатратность технологий цельномолочных продуктов «Кузин А.А., Шохалов В.А., Грунская В.А., Шевчук В.Б., Евдокимов И.А., Лодыгин А.Д.». Молочная промышленность. 2021. № 2. С. 30-31.
11. Частично делактизированная деминерализованная сыворотка в комбинированных продуктах «Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А., Куленко В.Г., Славоросова Е.В., Баронов В.И.». Молочная промышленность. 2021. № 11. С. 43-45.
12. Концентрированный молочный продукт с сахаром повышенной биологической ценности «Музыкантова А.В., Гнездилова А.И., Виноградова Ю.В., Шевчук В.Б.». Молочная промышленность. 2021. № 7. С. 46-47.

**ШОХАЛОВ ВЛАДИМИР АЛЕКСЕЕВИЧ**  
**Доцент кафедры Технологического оборудования**

1. Разработка технологии низко- и безлактозных продуктов «Шохалов В.А., Гнездилова А.И., Слободин А.А., Шохалова В.Н.». Молочная промышленность. 2023. № 3. С. 26-27.
2. Развитие цифровизации и ее использование в учебном процессе на кафедре технологического оборудования «Виноградова Ю.В., Гнездилова А.И., Шохалов В.А., Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А.». 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. 55-59.
3. Энергозатраты в производстве мороженого «Шохалов В.А., Кузин А.А., Шохалова В.Н.». Молочная промышленность. 2022. № 6. С. 38-40.
4. Совершенствование распылительного диска сушильных установок «Копылов А.А., Тютикова А.С., Шохалов В.А.». В сборнике: «Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам». 2021. С. 232-237.
5. Вакуум-выпарной аппарат с пониженным уровнем эмиссий в окружающую среду «Тютикова А.С., Копылов А.А., Шевцов И.А.». В сборнике: «Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам». 2021. С. 294-299.
6. Некоторые аспекты актуализации справочника по наилучшим доступным технологиям "Производство напитков, молока и молочной продукции" «Кузин А.А., Шохалов В.А.». В сборнике: «Передовые достижения науки в молочной отрасли». 2021. С. 8-11.
7. Эмиссии в окружающую среду при производстве сливочного масла «Кузин А.А., Шохалов В.А.». Молочная промышленность. 2021. № 7. С. 16-19.
8. Пути сокращения эмиссий в окружающую среду при производстве сухих молочных продуктов «Шохалов В.А., Кузин А.А.». Молочная промышленность. 2021. № 11. С. 28-30.
9. Энергозатратность технологий цельномолочных продуктов «Кузин А.А., Шохалов В.А., Грунская В.А., Шевчук В.Б., Евдокимов И.А., Лодыгин А.Д.». Молочная промышленность. 2021. № 2. С. 30-31.

**ФИАЛКОВА ЕВГЕНИЯ АЛЕКСАНДРОВНА**  
**Профессор кафедры Технологического оборудования**

1. Влияние ультразвуковой гомогенизации на размер жировых шариков молока «Фиалкова Е.А., Баронов В.И., Баранов О.А., Добрынина В.В., Малкова А.С.». В сборнике: «Актуальные вопросы аграрной науки. Сборник трудов по итогам Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 85-летию со дня рождения кандидата с.-х. наук, профессора, декана агрономического факультета с 1983 г. по 1994 г. Осипова Александра Павловича». Нижний Новгород, 2023. С. 306-309.
2. Интенсификация процесса теплообмена в трубчатом пастеризаторе для сливок «Фиалкова Е.А., Баронов В.И., Катаранов Г.О.». В сборнике: «Актуальные вопросы аграрной науки. Сборник трудов по итогам Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 85-летию со дня рождения кандидата с.-х. наук, профессора, декана агрономического факультета с 1983 г. по 1994 г. Осипова Александра Павловича». Нижний Новгород, 2023. С. 310-313.
3. Способ эмульгирования и вихревое устройство для его осуществления «Фиалкова Е.А., Куленко Г.В., Куленко А.В.». Патент на изобретение 2783097 С1, 08.11.2022. Заявка № 2022123016 от 28.08.2022.
4. Энергетически эффективный способ сгущения творожной сыворотки «Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А., Славоросова Е.В., Кокшарова А.Н.». В сборнике: «Результаты современных научных исследований и разработок. Сборник статей XVIII Всероссийской научно-практической конференции». Пенза, 2022. С. 35-39.

5. Развитие цифровизации и ее использование в учебном процессе на кафедре технологического оборудования «Виноградова Ю.В., Гнездилова А.И., Шохалов В.А., Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А.». 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. 55-59.
6. Рефлексия как средство совершенствования современного образования «Гнездилова А.И., Фиалкова Е.А., Виноградова Ю.В.». 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. 83-87.
7. Интенсификация процесса теплообмена в трубчатом пастеризаторе для сливок «Фиалкова Е.А., Гнездилова А.И., Баронов В.И., Катаранов Г.О.». В сборнике: «Молодые учёные России. Сборник статей XV Всероссийской научно-практической конференции». Пенза, 2022. С. 9-11.
8. Перспективный способ переработки молочной сыворотки «Славоросова Е.В., Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А., Голденшлях О.Н., Нечаев К.А.». Молочная промышленность. 2022. № 12. С. 14-16.
9. Способ производства ростовой среды с содержанием нанофильтрата творожной сыворотки, предназначенной для выращивания пробиотических культур «Новикова Т.В., Воеводина Ю.А., Шестакова С.В., Рыжакина Т.П., Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А., Гнездилова А.И., Виноградова Ю.В., Кузин А.А.». Патент на изобретение 2757137 С1, 11.10.2021. Заявка № 2020118509 от 04.06.2020.
10. Tests of a two-stage vortex device for homogenization of milk «Fialkova E.A., Baronov V.I., Slobodin A.A.». В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Сер. "International Conference on World Technological Trends in Agribusiness" 2021. С. 012139.
11. Comparison of natural curd whey and its nanoconcentrate in regard to the nutritional and biological value «Shevchuk V.B., Shutro R.V., Gnezdilova A.I., Fialkova E.A., Vinogradova Yu.V.». В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Сер. "International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials - Technology of Meat, Fish and Dairy Products" 2021. С. 032055.
12. Способы создания давления гомогенизации в камере энергетического разделения вихревого устройства «Фиалкова Е.А., Баронов В.И., Слободин А.А.». В сборнике: «Научно-образовательная среда как основа развития агропромышленного комплекса арктических территорий. Научно-практическая конференция с международным участием». 2021. С. 184-187.
13. Некоторые практические аспекты введения цифровизации в оптимальное проектирование на примере вихревого гомогенизирующего устройства «Слободин А.А., Фиалкова Е.А., Баронов В.И., Шевчук В.Б.». В сборнике: «Актуальные научные исследования. Сборник статей III Международной научно-практической конференции». Пенза, 2021. С. 184-189.
14. Метод наименьших квадратов в оптимизации аминокислотного состава комбинированных продуктов питания «Ефимов М.С., Кочергин К.А., Славоросова Е.В., Шевчук В.Б.». В сборнике: «Молодые исследователи агропромышленного и лесного комплексов – регионам». 2021. С. 195-198.
15. Один из путей переработки молочной сыворотки на пищевые цели «Славоросова Е.В., Фиалкова Е.А., Шевчук В.Б.». В сборнике: «Актуальные вопросы развития аграрного сектора экономики Байкальского региона. Материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, посвященной Дню Российской науки». Улан-Удэ, 2021. С. 332-336.
16. Экономически эффективная технология производства делактизированной деминерализованной молочной сыворотки «Шевчук В.Б., Славоросова Е.В., Фиалкова Е.А.». В сборнике: «Современные научные исследования: актуальные вопросы, достижения и инновации. Сборник статей XXII Международной научно-практической конференции». Пенза, 2021. С. 48-51.
17. Частично делактизированная деминерализованная сыворотка в комбинированных продуктах «Шевчук В.Б., Фиалкова Е.А., Куленко В.Г., Славоросова Е.В., Баронов В.И.». Молочная промышленность. 2021. № 11. С. 43-45.