

**Дальневосточный федеральный университет  
(ДФУ)  
Научная библиотека**

**Чижикова  
Ольга Григорьевна**

**Биобиблиографический указатель научных трудов**

Составители: Т. А. Федосеева  
Т. В. Поликарпова

Выпущен: июнь 2013г.

**Владивосток  
2013**

Хронологический указатель содержит библиографию трудов профессора Ольги Григорьевны Чижиковой (1974–2013 гг.).

В пределах каждого года труды расположены в алфавитном порядке. Знаком \* отмечены работы, не зарегистрированные Российской книжной палатой или не сверенные de visu. Полнотекстовые источники представлены с согласия автора.

Составители указателя выражают признательность за помощь Сухановой Н. А.

*Ведущий библиограф Федосеева Т. А.  
Главный библиограф Поликарпова Т. В.*

**ЧИЖИКОВА**  
**Ольга Григорьевна**  
**кандидат технических наук,**  
**профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров ДВФУ**



Чижикова Ольга Григорьевна родилась в г. Владивостоке Приморского края 15 октября 1941 г.

В 1964 г. закончила Дальневосточный технический институт рыбной промышленности и хозяйства (Дальрыбвтуз).

Ученая степень кандидата технических наук присуждена диссертационным Советом Московского института народного хозяйства им. Г. В. Плеханова в 1975 г. и утверждена ВАК СССР в 1977 г. Ученое звание доцента по кафедре «Товароведение продовольственных товаров» присвоено ВАК СССР в 1982 г. Ученое звание профессора по кафедре «Товароведение продовольственных товаров» присвоено Министерством образования РФ в 2004 г.

В 2004 г. О. Г. Чижикова была избрана академиком Международной Академии наук экологии и безопасности жизнедеятельности по секции «Безопасность жизнедеятельности».

Стаж научно-педагогической работы в вузе составляет 44 года.

О. Г. Чижиковой разработаны лекционные курсы: «Товароведение и экспертиза товаров», «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров», «Товароведение кондитерских товаров», «Основы анатомии растительного и животного сырья», «Теоретические основы товароведения», «Биотехнология, товароведение и экспертиза масложировых продуктов лечебного, специального и профилактического питания», «Биотехнология, товароведение и экспертиза хлебобулочных изделий лечебного, специального и профилактического питания».

Профессором О. Г. Чижиковой проделана большая методическая работа. Она постоянно уделяет внимание совершенствованию методов обучения, первая на кафедре товароведения внедрила такую форму контроля знаний студентов, как микроэкзамены. С целью организации самостоятельной работы студентов ею разработаны и внедрены в учебный процесс кроссворды и ситуационные задачи по различным разделам товароведения.

По совместительству работала:

- главным технологом хлебопекарного предприятия ЗАО «Кредо-Хлеб»;
- технологом-консультантом Австралийского Представительства по Дальнему Востоку России «Гудман Филдэр Интернешнл»;
- технологом-консультантом в ОАО «Хлебный Дом»;
- технологом-консультантом в ОАО «Кредо-2».

Имеет 329 публикации, из них 60 учебно-методических и 269 научных работ, используемых в педагогической практике. В их числе 2 монографии, 14 учебных пособий (в том числе 2 – с грифом Министерства образования РФ, 6 – с грифом УМО, 3 – с грифом ДВ РУМЦ), 17 патентов.

Принимала участие в разработке госбюджетных тем. В трех разработках по хозяйственным темам была научным руководителем.

Под руководством Чижиковой Ольги Григорьевны и при ее непосредственном участии на кафедре был создан коллектив по разработке хлебопекарных улучшителей для хлебобулочных, кондитерских изделий, а также изделий специального назначения. В этом направлении подготовлены и защищены 5 кандидатских диссертаций.

В настоящее время О. Г. Чижикова является научным руководителем инициативной темы «Развитие ассортимента улучшителей, композиционной муки для хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий; хлебобулочных изделий специального назначения».

Ольга Григорьевна активно участвует в проведении научных студенческих конференций, в конкурсах научно-студенческих работ различных уровней, в том числе во Всероссийских по разделам «Пищевая промышленность» и «Биотехнология».

За последние годы семь студенческих работ, выполненных под руководством О. Г. Чижиковой, были отмечены дипломами Минобразования РФ и дипломами конкурсных комиссий.

На протяжении многих лет Ольга Григорьевна была куратором студенческих групп; организовывала на кафедре профориентационную работу по набору студентов.

О. Г. Чижикова постоянно повышает свою квалификацию:

- 1995 г. – стажировка в Японии на пищевых предприятиях г. Ниигаты;
- 1997, 1998 гг. – семинары по хлебопекарному производству, организованные Японской ассоциацией по торговле с Россией и Восточной Европой «Ротобо», г. Владивосток;

- 1997 г. – стажировка в Австралии на пищевых предприятиях компании «Гудман Филдер Интернэшнл», г. Сидней;
- 1998 г. – семинар-демонстрация по применению дрожжей и улучшителей, организованный французской компанией «Lesaffre»;
- 1999 г. – участие в 14-ой Международной выставке хлебопечения, кондитерских изделий и домашней кухни во Франции в г. Париже;
- 1999 г. – семинар Международного симпозиума «Питание XXI века: медико-биологические аспекты, пути оптимизации», г. Владивосток;
- 1999 г. – семинар-консультация «Организация технологического процесса и выполнение требований СанПиН на мини-пекарнях», г. Владивосток;
- 2000 г. – семинар по производству хлебобулочных и кондитерских изделий, организованный Японской ассоциацией по торговле с Россией и Восточной Европой, г. Владивосток;
- 2010 г. – стажировка в компании «Пасифик продукт», г. Владивосток;
- 2003 г. – конференция «Здоровье через хлеб», 8-я Международная специализированная выставка продуктов питания, напитков, тары и упаковки технологического и торгового оборота «Продмаркет–2003», г. Владивосток.

В 2001 г. О. Г. Чижикова была награждена нагрудным знаком «Почетный работник высшего профессионального образования РФ», в 2004 г. – медалью имени М. В. Ломоносова Международной академией наук экологии и безопасности жизнедеятельности.

Научно-методическая деятельность Чижиковой Ольги Григорьевны отличается высоким профессионализмом, она зарекомендовала себя как исключительно трудолюбивый, принципиальный, дисциплинированный преподаватель, хороший организатор, она пользуется заслуженным авторитетом среди студентов и коллег.

*Главный библиограф  
Поликарпова Т. В.*

## Список научных трудов

### 1974

1. \*Влияние относительной влажности воздуха на сохраняемость халвы подсолнечной // Кондитерская промышленность : реф. сб. – М. : ЦНИИТЭИ пищепром, 1974. – Вып. 8. – С. 5–8. – Соавт.: Хомутов Б. И., Соболева М. И.
2. Изменение жира тахинной и подсолнечной халвы при хранении // Изв. ВУЗов. Пищевая технология. – 1974. – № 3. – С. 152–154. – Соавт.: Соболева М. И., Медведева Т. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova22.pdf>.
3. Изменение липидов халвы подсолнечной в процессе производства // Кондитерская промышленность : реф. сб. – М. : ЦНИИТЭИ пищепром, 1974. – Вып. 7. – С. 12–15. – Соавт.: Соболева М. И., Хомутов Б. И.

### 1975

4. Влияние технологии производства халвы тахинной на групповой состав липидов // Кондитерская промышленность : экспресс-информ. – М. : ЦНИИТЭИ пищепром. – 1975. – Вып. 3. – С. 26–28. – Соавт.: Соболева М. И., Хомутов Б. И.
5. Гигроскопические свойства халвы // Хлебопекарная и кондитерская промышленность. – 1975. – № 4. – С. 25–26. – Соавт.: Хомутов Б. И., Соболева М. И., Михайлов В. Д. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova19.pdf>.

6. Исследование изменений состава и свойств липидов халвы в процессе ее получения и хранения : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Моск. ин-т нар. хоз-ва им. Г. В. Плеханова. – М., 1975. – 31 с. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova29.pdf>.
7. \*Исследование изменений состава и свойств липидов халвы в процессе ее получения и хранения : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Моск. ин-т нар. хоз-ва им. Г. В. Плеханова. – М., 1975. – [150] с.
8. \*Потери жира в халве в процессе ее хранения // Кондитерская промышленность : экспресс-информ. – М. : ЦНИИТЭИ пищепром, 1975. – Вып. 2. – С. 34–36. – Соавт.: Соболева М. И., Хомутов Б. И.

#### 1976

9. Влияние упаковочного материала на стойкость жира халвы подсолнечной при хранении // Кондитерская промышленность : реф. сб. – М. : ЦНИИТЭИ пищепром, 1976. – Вып. 5. – С. 21–26. – Соавт.: Соболева М. И., Оноприйчук Л. И., Беляцкая О. Н. и др.
10. Изменение липидов подсолнечной халвы при хранении // Хлебопекарная и кондитерская промышленность. – 1976. – № 2. – С. 24–25. – Соавт.: Соболева М. И., Хомутов Б. И. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova20.pdf>.
11. \*Исследование подсолнечной халвы при хранении // Товароведение пищевых продуктов. Вып. 5 : сб. науч. тр. – М. : МИНХ, 1976. – С. 40–47. – Соавт.: Соболева М. И., Ле Тхи Шоан.

#### 1977

12. \*Влияние упаковки на качество халвы при хранении // Товароведение пищевых продуктов. Вып. 7 : сб. науч. тр. – М. : МИНХ, 1977. – С. 7–18. – Соавт.: Соболева М. И., Сирохман И. В., Бондарева Э. С.
13. Изменение липидов подсолнечного семени при производстве халвы // Хлебопекарная и кондитерская промышленность. – 1977. – № 9. – С. 32–33. – Соавт.: Соболева М. И., Хомутов Б. И., Шишкина Н. И., Бондарева Э. С. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova16.pdf>.

#### 1978

14. Влияние процессов производства на фракционный состав липидов подсолнечной халвы // Хлебопекарная и кондитерская промышленность. – 1978. – № 8. – С. 25–26. – Соавт.: Соболева М. И., Хомутов Б. И. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova17.pdf>.
15. Защитные свойства шоколадной глазури // Хлебопекарная и кондитерская промышленность. – 1978. – № 4. – С. 38–40. – Соавт.: Соболева М. И. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova18.pdf>.

#### 1979

16. Влияние глазирования подсолнечной халвы на её пищевую ценность и сохраняемость // Товароведение пищевых продуктов. Вып. 8 : сб. науч. тр. – М. : МИНХ, 1979. – С. 73–80. – Соавт.: Соболева М. И., Кашаев И. И.
17. Окисление липидов подсолнечной халвы в процессе ее хранения // Совершенствование технологии и качества продовольственных товаров и общественного питания. Вып. 2 : межвуз. темат. сб. – Владивосток : ДВИСТ, 1979. – С. 118–121. – Соавт.: Соболева М. И.
18. Основы анатомии растительного и животного сырья : метод. указания к лаб. занятиям. – Владивосток : ДВИСТ, 1979. – 16 с. – Соавт.: Галун Л. А.

#### 1981

19. \*Качество приморского меда, реализуемого через колхозный рынок // Совершенствование технологии и качества продовольственных товаров и общественного

- питания. № 6 : межвуз. сб. науч. тр. – Владивосток : ДВИСТ, 1981. – Соавт.: Калугина С. А., Павел Т. М., Коростылева Л. А.
20. Методические указания к лабораторным занятиям по товароведению продуктов растительного происхождения для студентов торгово-экономического факультета. – Владивосток : ДВИСТ, 1981. – 32 с.
21. Методические указания к лабораторным занятиям по «Спецкурсу». – Владивосток : ДВИСТ, 1981. – 19 с. – Соавт.: Калугина С. А.
22. О качестве приморского меда // Пчеловодство. – 1981. – № 8. – С. 29–30. – Соавт.: Калугина С. А., Павел Т. М., Коростылева Л. А. и др.

#### 1982

23. Использование раздаточного материала на лекциях по товароведению // Дальнейшее улучшение высшего заочного и вечернего образования в вузах Дальневосточного региона : тез. докл. межвуз. регион. конф. – Владивосток : ДВИСТ, 1982. – С. 18.
24. Учебник по товароведению [рецензия] // Советская торговля. – 1982. – № 6. – С. 44. – Соавт.: Павлова Ж. П., Калугина С. А., Салун И. Л. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova117.pdf>.
25. Элементы исследования при выполнении контрольных, курсовых и дипломных работ студентами заочниками // Дальнейшее улучшение высшего заочного и вечернего образования в вузах Дальневосточного региона : тез. докл. межвуз. регион. конф. – Владивосток : ДВИСТ, 1982. – С. 15. – Соавт.: Ленцова Л. В., Дедюхина В. П., Калугина С. А., Дударева Н. Т.

#### 1983

26. О составе медов Приморья // Пчеловодство. – 1983. – № 1. – С. 25–27. – Соавт.: Дедюхина В. П., Калугина С. А., Аникина О. И.

#### 1984

27. Зерномучные товары (для студентов заочников) : метод. указания к изучению раздела «Товароведение продовольственных товаров». – Владивосток : ДВИСТ, 1984. – 8 с.
28. \*Изучение возможности получения крекеров на основе молочной сыворотки // Товароведение и технология торговли и общественного питания. Вып. 3 : сб. тр. – М. : МИНХ, 1984. – С. 224–229. – Деп. ЦНИИНТЭИ торговли 25.09.84, № 31то-8. – Соавт.: Селезнева Г. Д., Соловьева Л. П., Калугина С. А.
29. \*Минеральный состав меда Приморского края // Товароведение и технология торговли и общественного питания. Вып. 3 : сб. тр. – М. : МИНХ, 1984. – С. 220–224. – Деп. ЦНИИНТЭИ торговли 25.09.84, № 31то-84. – Соавт.: Калугина С. А., Коростылева Л. А., Павел Т. М.
30. \*Поиск способов увеличения сроков хранения растительных масел, используемых в консервном производстве // Пути совершенствования технологических процессов и оборудования для производства, хранения и транспортировки продуктов питания : тез. докл. всесоюз. науч. конф., г. Москва, 29–31 мая 1984 г. – М. : МТИПП, 1984. – Соавт.: Дедюхина В. П., Закрыжевская Л. Г., Калугина С. А.
31. Развитие исследовательских умений студентов на лабораторных занятиях по товароведению продовольственных товаров // Проблемы активизации познавательной деятельности студента : тез. докл. науч.-метод. конф. профессорско-преподавательского состава. – Владивосток : ДВИСТ, 1984. – С. 38. – Соавт.: Соловьева Л. П., Калугина С. А.

#### 1985

32. \*Изучение возможности получения крекеров на основе молочной сыворотки // Товароведение и технология торговли продовольственными товарами. – М., 1985. – Соавт.: Калугина С.А. [и др.].

33. \*Использование молочной сыворотки для производства печенья : информ. листок 112-85 / Приморский МТЦНТИП. – Владивосток, 1985. – 3 с. – Соавт.: Соловьева Л. П., Калугина С. А., Болохина Е. С.
34. \*Использование отходов сокового производства в хлебобулочных изделиях : информ. листок 220-85 / Приморский МТЦНТИП. – Владивосток, 1985. – 3 с. – Соавт.: Соловьева Л. П., Калугина С. А., Пикалова Г. А.
35. \*Использование соевого шрота в качестве обогатителя сухарных изделий : информ. листок 105-85 / Приморский МТЦНТИП. – Владивосток, 1985. – 3 с. – Соавт.: Соловьева Л. П., Черненко А. П.
36. Лабораторные занятия с элементами научного поиска // Вестн. высш. шк. – М., 1985. – № 2. – С. 46–47. – Соавт.: Соловьева Л. П., Калугина С. А.
37. Методические указания по контролю за самостоятельной работой студентов специальности 1729 по товароведению продовольственных товаров. – Владивосток : ДВИСТ, 1985. – 30 с.
38. Совершенствование методов и методик проведения практических и лабораторных занятий : отчет о НИР. – Владивосток : ДВИСТ, 1985. – 26 с. – № 01840034-563. – Соавт.: Таранец Н. Г., Дедюхина В. П., Гамов В. К. и др.

### 1986

39. \*Изменение качества масла ароматизированного коптильным препаратом «МИНХ» в процессе хранения // Обработка рыбы и морепродуктов: отечественный производственный опыт : экспресс-информ. – 1986. – Вып. 2. – С. 4–7. – Соавт.: Дедюхина В. П., Лапшин И. И., Самбурова Г. Н. и др.
40. Исследование качества масла, ароматизированного коптильным препаратом «МИНХ», в процессе хранения // Рыбное хозяйство. – 1986. – № 7. – С. 70–72. – Соавт.: Цыбулько Е. И., Лапшин И. И., Дедюхина В. П., Самбурова Г. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova21.pdf>.
41. \*Исследование свойств хлебных грузов для обеспечения сохранности перевозки в Дальневосточном бассейне : науч. отчет по хоз.-договорной теме. – Владивосток, 1986. – № 86/135. – Соавт.: Соловьева Л. П., Черненко А. П.
42. Методические указания по выполнению и оформлению контрольной работы по товароведению плодов и овощей для студентов 1733 заочного факультета. – Владивосток : ДВИСТ, 1986. – 16 с. – Соавт.: Коростылева Л. А.
43. Методические указания по использованию мини-ЭВМ при выполнении лабораторных работ по дисциплине «Товароведение зерномучных товаров». – Владивосток : ДВИСТ, 1986. – 16 с. – Соавт.: Морозова Г. М.
44. Методические указания по организации научной работы студентов на товароведном факультете. – Владивосток : ДВИСТ, 1986. – 32 с. – Соавт.: Калугина С. А., Таранец Н. Г.
45. \*Поиск эффективных способов стабилизации растительных масел, используемых в консервном производстве с целью удлинения сроков хранения : отчет о НИР / ВЦНТИ. – М., 1986. – № 0155394. – Соавт.: Дедюхина В. П.
46. \*Развитие исследовательских умений студентов на лабораторных занятиях по специальности // Итоги работы вузов по координационному плану важнейших научно-методических исследований проблем высшего образования в XI пятилетке : тез. докл. межвуз. регион. науч.-метод. конф. – Хабаровск : ХПТИ, 1986. – С. 124–125. – Соавт.: Соловьева Л. П., Таранец Н. Г.
47. \*Стабилизация масла ароматизированного коптильным препаратом «МИНХ» в процессе хранения // Отечественный производственный опыт / ЦНИИ ТИРХ. – М., 1986. – № 2. – С. 4–8. – Соавт.: Лапшин И. И., Самбурова Г. Н., Дедюхина В. П.

### 1987

48. \*Использование отвара кальмара на пищевые цели // Рыбное хозяйство: отечественный опыт. – М., 1987. – № 6. – С. 13–15. – Соавт.: Дедюхина В. П., Шульгина Н. В.

49. Методические указания по проведению практических и лабораторных работ по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» для студентов специальности 1729. – Владивосток : ДВИСТ, 1987. – 51 с.
50. Методические указания по решению задач по товароведению продовольственных товаров для студентов специальности 1729. – Владивосток : ДВИСТ, 1987. – 17 с. – Соавт.: Ленцова Л. В., Коростылева Л. А.

### 1988

51. \*Изучение возможности использования соевого шрота в производстве майонеза // Хозяйственный механизм интенсивного развития социалистической экономики : темат. сб. – М. : МИНХ, 1988. – С. 123. – (Плехановские чтения). – Соавт.: Касторных М. С., Селезнева Г. Д., Павлова Ж. П.
52. \*Изучение возможности получения белкового изолята из соевого жмыха // Хозяйственный механизм интенсивного развития социалистической экономики : темат. сб. – М. : МИНХ, 1988. – С. 132–134. – (Плехановские чтения). – Соавт.: Платова Е. А, Артюков А. А., Касторных М. С., Селезнева Г. Д.
53. Использование соевого шрота в качестве обогатителя кондитерских изделий // Итоги научно-исследовательской работы за 1986–1987 гг. : тез. докл. науч.-практ. конф. – Владивосток : ДВИСТ, 1988. – С. 114–115. – Соавт.: Горчакова Н. К., Черненко А. П. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova135.pdf>.
54. \*Использование соевого шрота взамен орехов в конфетных массах // Хозяйственный механизм интенсивного развития социалистической экономики : темат. сб. – М. : МИНХ, 1988. – С. 137–138. – (Плехановские чтения). – Соавт.: Селезнева Г. Д., Касторных М. С.
55. Комбинированные пищевые продукты из рыбного сырья // Рыбная промышленность. – 1988. – № 4. – С. 17–22. – Соавт.: Базилевич В. И., Копейкина Л. В., Павлова Ж. П. и др.
56. \*Контроль самостоятельной работы студентов по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» // Проблемы организации самостоятельной работы студентов под руководством преподавателя : материалы XIV регион. науч.-метод. конф. – Благовещенск, 1988. – С. 113. – Соавт.: Базилевич В. И., Коростылева Л. А., Парфенова Т. В.
57. Пищевая ценность отходов сокового производства и пути их использования // Итоги научно-исследовательской работы за 1986–1987 гг. : тез. докл. науч.-практ. конф. – Владивосток : ДВИСТ, 1988. – С. 115–116. – Соавт.: Ефименко Л. И., Соловьева Л. П. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova136.pdf>.
58. Пищевые продукты улучшенного качества из рыбного сырья // Разработка процессов получения комбинированных продуктов питания : тез. докл. III всесоюз. науч.-техн. конф. – М., 1988. – С. 40. – Соавт.: Базилевич В. И., Тришина В. В., Симонян Е. В.
59. \*Рыбные котлеты улучшенного качества из минтая : информ. листок 87-88 8 / Приморский МТЦНТИП. – Владивосток, 1988. – С. 1–3. – Соавт.: Базилевич В. И., Гришина Н. И., Вишневская Л. И.
60. \*Совершенствование способов обработки, повышения качества и расширение ассортимента продовольственных товаров на основе безотходной технологии : отчет о НИР. – Владивосток, 1988. – № 0188.0067840. – Соавт.: Копейкина Л. В., Коростылева Л. А., Павлова Ж. П. и др.
61. Химический состав плодов *Vaccinium praestans* Lamb // Растительные ресурсы. – 1988. – № 4. – С. 507–509. – Соавт.: Ефименко Л. И., Калугина С. А., Пантюхова А. Н.

### 1989

62. \*Влияние желтого сахара на свойства теста и качество готовых хлебобулочных изделий // Концепция обновления социалистической экономики : темат. сб. – М. : МИНХ, 1989. – (Вторые Плехановские чтения). – Соавт.: Скулова Т. И.
63. Комбинированные пищевые продукты // ЦНИИТЭИ РХ. – 1989. – № 4. – Соавт.: Базилевич В. И., Копейкина Л. В., Павлова Ж. П.



64. Кулинарные изделия из рыбного фарша повышенной пищевой ценности // Проблемы индустриализации общественного питания страны : тез. докл. II всесоюз. науч. конф., г. Харьков, 12–14 дек. 1989 г. – Харьков : Харьковский институт общ. питания, 1989. – С. 298. – Соавт.: Коростылева Л. А., Базилевич В. И., Должененко Е. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova30.pdf>.
65. \*Методические указания по использованию персональных ЭВМ при выполнении лабораторных работ по товароведению кондитерских товаров. – Владивосток : ДВИСТ, 1989. – Соавт.: Морозова Г. М., Соловьева Л. П.
66. Оценка качества рыбных котлет по степени пенетрации // Электрофизические методы обработки пищевых продуктов и сельскохозяйственного сырья : тез. докл. VI всесоюз. науч.-техн. конф. – М., 1989. – С. 68. – Соавт.: Базилевич В. И., Коростылева Л. А., Должененко Е. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova119.pdf>.
67. Перспективы использования отходов производства сухих завтраков из зернового сырья // Проблемы индустриализации общественного питания страны : тез. докл. II всесоюз. науч. конф., г. Харьков, 12–14 дек. 1989 г. – Харьков, 1989. – С. 227–228. – Соавт.: Соловьева Л. П. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova31.pdf>.
68. \*Расширение ассортимента и уточнение технологии производства консервов из мяса трубача, морского гребешка и кальмара : науч. отчет по хоз.-договорной теме. – Владивосток, 1989. – № 01.8.80 0633396. – Соавт.: Базилевич В. И., Коростылева Л. А., Соловьева Л. П. и др.
69. Сборник ситуационных задач по разделу товароведения «Зерномучные товары» для студентов специальности 1733. – Владивосток : ДВИСТ, 1989. – 42 с. – Соавт.: Парфенова Т. В.
70. Ситуационные задачи по товароведению кондитерских товаров. – Владивосток : ДВИСТ, 1989. – 24 с. – Соавт.: Соловьева Л. П.
71. \*Совершенствование ассортимента консервов из брюхоногих моллюсков // Актуальные проблемы товароведения продтоваров и подготовки товароведов в период перестройки : тез. докл. IV всесоюз. науч.-практ. конф. – М., 1989. – С. 234. – Соавт.: Базилевич В. И., Коростылева Л. А., Копейкина Л. В. и др.
72. Совершенствование ассортимента пищевых продуктов путем использования нетрадиционного сырья // Актуальные проблемы товароведения продтоваров и подготовки товароведов в период перестройки : тез. докл. IV всесоюз. науч.-практ. конф. – М., 1989. – С. 130. – Соавт.: Соловьева Л. П., Парфенова Т. В.
73. Совершенствование форм контроля самостоятельной работы студентов по товароведению продовольственных товаров // Вопросы активизации и самостоятельности студента – важный фактор подготовки молодого специалиста : тез. докл. науч.-метод. конф. – Владивосток : ДВИСТ, 1989. – С. 70–71. – Соавт.: Базилевич В. И., Парфенова Т. В.
74. \*Товароведная характеристика мучных восточных сладостей, изготовленных с использованием желтого сахара // Концепция обновления социалистической экономики : тем. сб. – М. : МИНХ, 1989. – (Вторые Плехановские чтения). – Соавт.: Селезнева Г. Д., Касторных М. С., Павлова Ж. П.

## 1990

75. Влияние овощных добавок на качество продуктов из рыбного фарша // Теоретические и практические аспекты применения методов инженерной физико-химической механики с целью совершенствования и интенсификации технологических процессов пищевых производств : тез. докл. науч. конф., г. Москва, 1–4 нояб. 1990 г. – М., 1990. – С. 131. – Соавт.: Базилевич В. И., Коростылева Л. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova118.pdf>.
76. Влияние тепловой обработки на качество и микробиологические показатели соевого молока // Проблемы влияния тепловой обработки на пищевую ценность продуктов питания : тез. докл. всесоюз. науч. конф., г. Харьков, дек. 1990 г. – Харьков, 1990. – С. 477.

- Соавт.: Соловьева Л. П., Платова Е. А., Федюк О. Г. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova32.pdf>.
77. О возможности использования желтого сахара в печенье // Хлебопродукты. – 1990. – № 2. – С. 21–22. – Соавт.: Соловьева Л. П., Парфенова Т. В., Богун Т. А., Селезнева Г. Д. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova3.pdf>.
78. Ситуационные задачи как фактор активизации познавательной деятельности студентов при освоении курса «Товароведение продовольственных товаров» // Совершенствование форм и методов организации учебного процесса : материалы межвуз. науч.-метод. конф. – Комсомольск-на-Амуре, 1990. – С. 55. – Соавт.: Базилевич В. И., Ленцова Л. В., Коростылева Л. А. и др.
79. Состав фосфолипидов бульонов, образующихся при термообработке мяса трубача // Проблемы влияния тепловой обработки на пищевую ценность продуктов питания : тез. докл. всесоюз. науч. конф., г. Харьков, дек. 1990 г. – Харьков, 1990. – С. 114. – Соавт.: Базилевич В. И., Копейкина Л. В., Мельников А. И. и др. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova132.pdf>.

### 1991

80. \*Внедрение нового ассортимента консервов из трубача, кальмара и гребешка на основе безотходной технологии : науч. отчет по хоз.-договорной теме. – Владивосток, 1991. – № 0190.0 010723. – Соавт.: Базилевич В. И., Копейкина Л. В., Коростылева Л. А.
81. Индивидуальная подготовка студентов к проведению органолептической оценки качества продовольственных товаров // Социально-психологические условия успешного обучения студентов : материалы конф. – Владивосток : ДМГИ, 1991. – С. 24. – Соавт.: Соловьева Л. П., Базилевич В. И.
82. К вопросу использования желтого сахара на пищевые цели // Разработка комбинированных продуктов питания : медико-биологические аспекты, технология, аппаратурное оформление, оптимизация. Раздел I : тез. докл. IV всесоюз. науч.-техн. конф. – Кемерово, 1991. – С. 58. – Соавт.: Соловьева Л. П., Парфенова Т. В., Жарский В. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova33.pdf>.
83. Комбинированные пищевые продукты на основе рыбного фарша и овощных паст // Разработка комбинированных продуктов питания : медико-биологические аспекты, технология, аппаратурное оформление, оптимизация. Раздел III, б : тез. докл. IV всесоюз. науч.-техн. конф. – Кемерово, 1991. – С. 154–155. – Соавт.: Базилевич В. И., Коростылева Л. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova34.pdf>.
84. Микроэкзамены как одна из форм активизации учебного процесса // Интенсификация учебного процесса : тез. докл. регион. науч.-метод. конф., г. Владивосток, 19–21 нояб. 1991 г. – Владивосток : ДВКИ, 1991. – С. 150. – Соавт.: Ленцова Л. В., Соловьева Л. П. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova53.pdf>.
85. \*Пищевая ценность котлет из фарша минтая новых рецептур // Тезисы докладов Всесоюзной конференции по пищевой химии. – М., 1991. – С. 95. – Соавт.: Базилевич В. И., Коростылева Л. А., Денисова Е. Н.
86. Повышение биологической ценности и стойкости кондитерских кремов // Разработка комбинированных продуктов питания: медико-биологические аспекты, технология, аппаратурное оформление, оптимизация. Раздел I : тез. докл. IV всесоюз. науч.-техн. конф. – Кемерово, 1991. – С. 59. – Соавт.: Соловьева Л. П., Ляхова З. С., Калугина С. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova35.pdf>.
87. \*Применение фермента для улучшения качества продуктов из рыбного фарша // Химические превращения пищевых полимеров : тез. докл. всесоюз. конф. – Светлогорск, 1991. – Соавт.: Базилевич В. И., Коростылева Л. А.
88. \*Химический состав и пищевая ценность дикоросов Дальнего Востока // Тезисы докладов Всесоюзной конференции по пищевой химии. – М., 1991. – С. 90. – Соавт.: Соловьева Л. П., Калугина С. Т., Ефименко Л. И.

89. \*Химический состав мяса брюхоногих моллюсков и продуктов его переработки // Тезисы докладов Всесоюзной конференции по пищевой химии. – М., 1991. – С. 94. – Соавт.: Базилевич В. И., Копейкина Л. В., Коростылева Л. А. и др.

#### 1992

90. Деловые игры – тренажер для будущего специалиста // Деловые игры и методы активного обучения. Ч. I : материалы науч.-практ. конф. – Челябинск, 1992. – С. 15–16. – Соавт.: Коростылева Л. А., Соловьева Л. П., Базилевич В. И. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova36.pdf>.
91. \*Изучение качества сахара в процессе хранения : науч. отчет по хоз.-договорной теме. 1990–1992 гг. – Владивосток, 1992. – № 0190.0 010725. – Соавт.: Парфенова Т. В., Соловьева Л. П.
92. \*Изучение пищевой ценности и рациональное использование вторичных ресурсов продовольственного комплекса с целью расширения ассортимента и повышения качества продуктов питания : отчет о НИР. – Владивосток, 1992. – № 0188.0067641. – Соавт.: Павлова Ж. П.
93. К вопросу о взаимной заинтересованности вуза, студента и предприятия // Проблемы повышения качества подготовки студентов вузов и перспективы перестройки учебного процесса : тез. докл. науч.-практ. конф. – Барнаул, 1992. – С. 22. – Соавт.: Базилевич В. И., Коростылева Л. А.
94. Морская флора и гидробионты как источники биологически активных веществ // Эколого-гигиенические проблемы питания населения : тез. докл. республ. науч. конф. – Киев, 1992. – С. 105. – Соавт.: Соловьева Л. П., Маслюков Ю. П., Звалинский В. И. и др.
95. Применение нетрадиционных видов сырья в хлебопечении // Тезисы докладов XXVI научной студенческой конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1991–1992 гг. – Владивосток : ДВКИ, 1992. – С. 8–9. – Соавт.: Васильева Т. А., Волынец Е. А., Палий Л. Ф. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova124.pdf>.

#### 1993

96. Влияние соевого шрота на органолептические свойства и биологическую эффективность кулинарных жиров при хранении // Вопросы питания. – 1993. – № 2. – С. 61–62. – Соавт.: Ленцова Л. В., Самбурова Г. Н., Ботова Н. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova5.pdf>.
97. Зерномучные товары : метод. рекомендации по организации самостоятельной работы и варианты контрольных работ для студентов специальности 27.12 заоч. формы обучения. – Владивосток : ДВКИ, 1993. – 28 с.
98. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов специальности 0612 по разделу «Товароведение продуктов растительного происхождения». – Владивосток : ДВКИ, 1993. – 32 с. – Соавт.: Соловьева Л. П., Коростылева Л. А., Анистратенко Е. А.
99. \*Модифилан как основа для продуктов лечебно-профилактического назначения // Пятый Национальный конгресс по питанию : тез. докл. – Болгария, 1993. – Соавт.: Соловьева Л. П.
100. Опыт индивидуального подхода в освоении методов оценки качества продтоваров // Деловые игры и методы активного обучения : тез. докл. межвуз. науч.-практ. конф. – Челябинск : Изд-во ЧГТУ, 1993. – С. 51–52. – Соавт.: Соловьева Л. П., Базилевич В. И. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova37.pdf>.
101. Перспективы использования побочных продуктов производства соевого масла // Комплексная переработка пищевого сырья и основные направления расширения ассортимента продуктов питания : тез. докл. межгос. науч. конф. – Владивосток : ДВКИ, 1993. – С. 86–87. – Соавт.: Соловьева Л. П., Сташина Т. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova106.pdf>.

102. Пищевая ценность и использование отходов переработки свеклы столовой // Комплексная переработка пищевого сырья и основные направления расширения ассортимента продуктов питания : тез. докл. межгос. науч. конф. – Владивосток : ДВКИ, 1993. – С. 87–88. – Соавт.: Соловьева Л. П., Павлюченкова Л. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova108.pdf>.
103. Рациональное использование вторичных материальных ресурсов пищевой промышленности Дальнего Востока // Комплексная переработка пищевого сырья и основные направления расширения ассортимента продуктов питания : тез. докл. межгос. науч. конф. – Владивосток : ДВКИ, 1993. – С. 65–66. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova114.pdf>.
104. Товароведение продуктов растительного и животного происхождения : сб. задач и упражнений. – Владивосток : ДВГУ, 1993. – 62 с. – Соавт.: Павлова Ж. П., Ленцова Л. В., Соловьева Л. П.

#### 1994

105. Использование модифилана для кондитерских изделий лечебно-профилактического назначения // Экология человека : проблемы и состояние лечебно-профилактического питания. Ч. 2 : тез. докл. 3-го междунар. симп. – М., 1994. – С. 103. – Соавт.: Соловьева Л. П.
106. Использование черешков свеклы столовой в качестве сырья для производства профилактического питания // Экология человека : проблемы и состояние лечебно-профилактического питания. Ч. 2 : тез. докл. 3-го междунар. симп. – М., 1994. – С. 64. – Соавт.: Соловьева Л. П.
107. Овощные консервы из черешков свеклы столовой – конкурентоспособные продукты // Современные технологии и предпринимательство: региональные проблемы АТР : сб. материалов науч.-техн. конф., г. Владивосток, 10–11 окт. 1994 г. – Владивосток : ДВТИ, 1994. – С. 57. – Соавт.: Соловьева Л. П., Элькина Н. В., Гоша Т. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova103.pdf>.
108. Пастообразные продукты на основе соевого шрота // Развитие массового питания гостиничного хозяйства и туризма в условиях рыночных отношений : тез. докл. науч. конф. – Владивосток : ДВКИ, 1994. – С. 24. – Соавт.: Соловьева Л. П., Шпинева Н. В.
109. Производство цукатов из овощного сырья в фермерских хозяйствах // Современные технологии и предпринимательство: региональные проблемы АТР : сб. материалов науч.-техн. конф., г. Владивосток, 10–11 окт. 1994 г. – Владивосток : ДВТИ, 1994. – С. 115. – Соавт.: Соловьева Л. П., Кравченко М. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova111.pdf>.
110. Соевый шрот как эффективный естественный антиокислитель пищевых жиров и масел // Экология человека : проблемы и состояние лечебно-профилактического питания. Ч. 2 : тез. докл. междунар. симп. – М., 1994. – С. 206–207. – Соавт.: Ленцова Л. В., Самбунова Г. Н., Павел Т. М.
111. Товароведение продуктов растительного происхождения : метод. рекомендации по организации самостоятельной работы и варианты контрольных работ для студентов 3 го курса специальности 0612 заоч. формы обучения. – Владивосток : ДВКИ, 1994. – 20 с. – Соавт.: Коростылева Л. А., Соловьева Л. П.

#### 1995

112. Батон «Владимирский» : техн. условия ТУ 9115-001-25390034-95.
113. Использование местного сырья для получения цукатов // Проблемы качества потребительских товаров и коммерческой деятельности в условиях рынка. Ч. 2 : тез. докл. междунар. конф. – Владивосток : Изд-во ДВКИ, 1995. – С. 126–127. – Соавт.: Соловьева Л. П., Поповская О. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova98.pdf>.
114. Использование пшеничной муки в качестве нового стабилизатора для майонезов // Проблемы качества потребительских товаров и коммерческой деятельности в условиях

- рынка. Ч. 2 : тез. докл. междунар. конф. – Владивосток : Изд-во ДВКИ, 1995. – С. 131. – Соавт.: Соловьева Л. П., Серебренникова Л. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova95.pdf>.
115. О возможности использования местного растительного сырья для производства фруктово-ягодных кондитерских изделий // Научно-технический прогресс в перерабатывающих отраслях АПК : тез. докл. междунар. конф., 16–18 мая 1995 г. – М. : Изд. комплекс МГАПП, 1995. – С. 206. – Соавт.: Соловьева Л. П.
116. Перспективные сырьевые источники для получения дешевых красителей // Проблемы качества потребительских товаров и коммерческой деятельности в условиях рынка. Ч. 2 : тез. докл. междунар. конф. – Владивосток : Изд-во ДВКИ, 1995. – С. 130. – Соавт.: Соловьева Л. П., Качанова Т. М., Станиславчик Т. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova105.pdf>.
117. Повышение качества профессиональной подготовки студентов // Пути повышения качества обучения студентов в современных условиях : материалы регион. междууз. науч. конф. – Владивосток : ДВТИРХ, 1995. – Соавт.: Коростылева Л. А., Базилевич В. И.
118. Приморское сырье в производстве профилактических продуктов питания // Научно-технический прогресс в перерабатывающих отраслях АПК : тез. докл. междунар. конф., 16–18 мая 1995 г. – М. : Изд. комплекс МГАПП, 1995. – С. 212–213. – Соавт.: Маслюков Ю. П., Базилевич В. И., Соловьева Л. П. и др.
119. Приморское сырье в производстве профилактических хлебобулочных изделий // Проблемы качества потребительских товаров и коммерческой деятельности в условиях рынка. Ч. 2 : тез. докл. междунар. конф. – Владивосток : ДВКИ, 1995. – С. 145–146. – Соавт.: Соловьева Л. П. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova110.pdf>.
120. Пути улучшения хлебопекарных свойств пшеничной муки // Проблемы качества потребительских товаров и коммерческой деятельности в условиях рынка. Ч. 2 : тез. докл. междунар. конф. – Владивосток : ДВКИ, 1995. – С. 129. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova112.pdf>.
121. \*Решение проблемы полноценности хлебобулочных изделий в Приморском крае // Научно-технический прогресс в перерабатывающих отраслях АПК : тез. докл. междунар. конф., 16–18 мая 1995 г. – М. : Изд. комплекс МГАПП, 1995. – С. 168. – Соавт.: Соловьева Л. П.
122. Совершенствование подготовки специалистов для коммерческой деятельности // Проблемы развития коммерческой деятельности на внутреннем и внешнем рынках : тез. докл. науч.-практ. семинара, г. Хабаровск, 13–14 апр. 1995 г. – Хабаровск : ХГАЭП, 1995. – С. 68. – Соавт.: Соловьева Л. П. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova130.pdf>.
123. Совершенствование экзаменационного контроля по товароведению продовольственных товаров // Высшее образование : качество, информация, перспективы : тез. докл. науч.-метод. конф. – Хабаровск : ХГАЭП, 1995. – С. 208.
124. Товароведение зерномучных товаров : учеб. пособие в схемах. – Владивосток : ДВКИ, 1995. – 146 с. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova30.pdf>.

## 1996

125. Влияние овса на хлебопекарные свойства муки и качество пшеничного хлеба // Современные проблемы производства, качества и реализации потребительских товаров : тез. докл. всерос. науч. конф. – Владивосток : ДВГАЭУ, 1996. – С. 48. – Соавт.: Коршенко Л. О., Майорова И. И., Пантелева О. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova93.pdf>.
126. Использование пшеничной муки в качестве нетрадиционного сырья для производства майонеза // Тезисы докладов XXVII научной студенческой конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1995–1996 гг. – Владивосток : ДВГАЭУ, 1996. – С.

57. – Соавт.: Серебренникова Л. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova128.pdf>.
127. Использование растительных добавок для сдобного печенья // Современные проблемы производства, качества и реализации потребительских товаров : тез. докл. всерос. науч. конф. – Владивосток : ДВГАЭУ, 1996. – С. 47. – Соавт.: Соловьева Л. П., Дмитриенко И. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova94.pdf>.
128. Использование соевого молока в производстве майонезов // Современные проблемы производства, качества и реализации потребительских товаров : тез. докл. всерос. науч. конф. – Владивосток : ДВГАЭУ, 1996. – С. 68. – Соавт.: Соловьева Л. П. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova99.pdf>.
129. Практикум по выполнению лабораторных и практических занятий по товароведению продуктов растительного происхождения. Ч. I : учеб. пособие. – Владивосток : ДВГАЭУ, 1996. – 136 с. – Соавт.: Соловьева Л. П., Коростылева Л. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova32.pdf>.
130. Практикум по выполнению лабораторных и практических занятий по товароведению продуктов растительного происхождения. Ч. II : учеб. пособие. – Владивосток : ДВГАЭУ, 1996. – 80 с. – Соавт.: Соловьева Л. П., Коростылева Л. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova31.pdf>.
131. \*Пончики : техн. условия ТУ 9119-001-39873885-96.
132. Пути улучшения хлебопекарных свойств ржаной муки // Тезисы докладов XXVII научной студенческой конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1995–1996 гг. – Владивосток : ДВГАЭУ, 1996. – С. 56. – Соавт.: Морозова И. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova129.pdf>.
133. \*Способ приготовления консервов из мяса : пат. 2045907 Рос. Федерация. – [1996]. – Соавт.: Копейкина Л. В., Базилевич В. И., Дмитрикова В. Г.
134. \*Сухари «Владимирские» : техн. условия ТУ 9115-003-25390034-96.

### 1997

135. \*Батон «Веснушка» : техн. условия ТУ 9110-005-42097597-97.
136. \*Влияние семян подсолнечника на хлебопекарные свойства пшеничной муки // Тезисы докладов XXVIII научной студенческой конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1996–1997 гг. – Владивосток : ДВГАЭУ, 1997. – С. 74. – Соавт.: Коршенко Л. О., Романова В. М.
137. \*Майонез : пат. 2097988 С1 Рос. Федерация. – Оpubл. 10.12.97. – Соавт.: Соловьева Л. П.
138. Припасы свекольные : пат. 2093993 С1 Рос. Федерация. – Оpubл. 27.10.97. – Соавт.: Соловьева Л. П.
139. \*Свекольные соленые палочки : пат. 2093037 С1 Рос. Федерация. – Оpubл. 20.10.97. – Соавт.: Соловьева Л. П.
140. \*Сухари : техн. условия ТУ 9118-004-42097597-97.

### 1998

141. Использование масличных семян в качестве улучшающей добавки в хлебе // Тезисы докладов XXIX научной межвузовской студенческой конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1997–1998 гг. – Владивосток : ДВГАЭУ, 1998. – С. 93–94. – Соавт.: Сартакова Л. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova122.pdf>.
142. \*Листовые вафли : пат. 2105477 С1 Рос. Федерация. – Оpubл. 27.02.98. – Соавт.: Соловьева Л. П., Сташина Т. А.
143. \*Пончики сдобные : техн. условия ТУ 9119-002-39899583-98.
144. Разработка экологически чистых продуктов питания на основе хлебопекарного улучшителя повышенной пищевой ценности // Проблемы экологии и рационального природопользования Дальнего Востока : тез. докл. Дальневост. регион. конф. молодых ученых, 17–18 нояб. 1998 г. – Владивосток : Изд-во ВГУЭС, 1998. – С. 226. – Соавт.:

Каленик Т. К., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova120.pdf>.

145. \*Сок «Свекольная роза» : пат. 2105509 С1 Рос. Федерация. – Оpubл. 27.02.98. – Соавт.: Соловьева Л. П.
146. Хлеб зерновой «Сезам» : техн. условия ТУ 9110-001-39399583-98.
147. Эффективное средство повышения качества хлеба – хлебопекарные улучшители // Вестн. ДВГАЭУ. – 1998. – № 1 (5). – С. 91–97. – Соавт.: Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova23.pdf>.

#### 1999

148. Влияние белоксодержащих продуктов – семян гороха – на качество хлеба из пшеничной муки // Проблемы экспериментальной, профилактической и клинической медицины на Дальнем Востоке : тез. докл. 40-й науч.-практ. конф. – Владивосток : ДВГАЭУ, 1999. – С. 23. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К.
149. \*Композиция для приготовления сиропа «Бордо» : пат. 2137406 С1 Рос. Федерация. – Оpubл. 20.09.99. – Соавт.: Соловьева Л. П.
150. Новая основа для поликомпонентных улучшителей пшеничного хлеба // Вестн. ДВГАЭУ. – 1999. – № 2. – С. 146–151. – Соавт.: Каленик Т. К., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova25.pdf>.
151. Обогащение хлебопродуктов массового и лечебно-профилактического назначения // Проблемы экспериментальной, профилактической и клинической медицины на Дальнем Востоке : тез. докл. 40-й науч.-практ. конф. – Владивосток : ДВГАЭУ, 1999. – С. 5. – Соавт.: Каленик Т. К., Балакина О. В.
152. \*Повидло : пат. 2136164 С1 Рос. Федерация. – Оpubл. 10.09.99. – Соавт.: Соловьева Л. П.
153. Семена зернобобовых культур – биологически активные добавки, используемые в хлебобулочных изделиях // Питание XXI века : медико-биологические аспекты, пути оптимизации : тез. докл. междунар. симп., г. Владивосток, 7–9 окт. 1999 г. – Владивосток : Дальнаука, 1999. – С. 182–183. – Соавт.: Каленик Т. К., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova121.pdf>.
154. \*Соленые черешки : пат. 2128916 С1 Рос. Федерация. – Оpubл. 20.04.99.
155. Технология хлебопечения : учеб. пособие. – Владивосток : Изд-во ДВГАЭУ, 1999. – 184 с. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/664/chizhikova7.pdf>.
156. Товароведение продуктов растительного происхождения (зерномучные и кондитерские товары) : учеб. пособие в схемах. – Владивосток : ДВГАЭУ, 1999. – 175 с. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/620/620.21.2/chizhikova8.pdf>.
157. \*Улучшитель хлебопекарный : техн. условия ТУ 9295-080-02067936-99. – Соавт.: Каленик Т. К., Коршенко Л. О.
158. \*Улучшитель хлебопекарный «Солнечный» : техн. условия ТУ 9295-081-02067936-99. – Соавт.: Каленик Т. К., Коршенко Л. О.

#### 2000

159. Ассортимент и качество товаров в условиях рынка // Социально-экономические приоритеты Российского общества : тез. докл. всерос. форума молодых ученых. – Екатеринбург, 2000. – С. 52. – Соавт.: Каленик Т. К., Балакина О. В.
160. Влияние пищевой профилактической соли на потребительские свойства хлеба // Пищевой белок и экология : материалы междунар. науч.-техн. конф. – М. : МГУПБ, 2000. – С. 164–165. – Соавт.: Коршенко Л. О., Балакина О. В.
161. Влияние ферментативно-активных растительных добавок на пшеничную муку с низкими хлебопекарными свойствами // Пищевые биотехнологии: проблемы и перспективы в XXI веке : тез. докл. I междунар. симп., г. Владивосток, 13–16 сент. 2000 г. – Владивосток : Изд-во ДВГАЭУ, 2000. – С. 71–72. – Соавт.: Каленик Т. К., Коршенко Л. О., Мотавкина Н. С. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova38.pdf>.

162. \*Икра овощная : пат. 2160009 С2 Рос. Федерация. – Оpubл. 10.12.2000. – Соавт.: Таратухина С. В.
163. Исследование гречневой и чечевичной муки в качестве компонентов для мучных смесей // Пищевые биотехнологии: проблемы и перспективы в XXI веке : тез. докл. I междунар. симп., Владивосток, 13–16 сент. 2000 г. – Владивосток : Изд-во ДВГАЭУ, 2000. – Владивосток : ДВГАЭУ, 2000. – С. 60–61. – Соавт.: Зотова Н. В., Воронцова О. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova49.pdf>.
164. К вопросу о культуре преподавания // Культура как интегрирующий фактор в образовательных структурах высшей школы : тез. докл. регион. науч.-метод. конф., Владивосток, 6–7 апр. 2000 г. – Владивосток : ДВГАЭУ, 2000. – С. 53–56. – Соавт.: Дедюхина В. П., Павлова Ж. П., Каленик Т. К., Ленцова Л. В.. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova51.pdf>.
165. Коммерческое товароведение продовольственных товаров : метод. рекомендации по организации самостоятельной работы и варианты контрольных работ для студентов 2-го курса специальности 0614 заочной формы обучения. – Владивосток : Изд-во ДВГАЭУ, 2000. – 20 с. – Соавт.: Коростылева Л. А.
166. \*Композиция для приготовления повидла : пат. 2158521 С2 Рос. Федерация. – Оpubл. 10.11.2000. – Соавт.: Соловьева Л. П., Базилевич В. И.
167. \*Кондитерские кремы с соевыми добавками // Пищевой белок и экология : материалы междунар. науч.-техн. конф. – М. : МГУПБ, 2000. – С. 159. – Соавт.: Парфенова Т. В., Николаева А. Н., Кудряшова А. А.
168. Практикум по выполнению лабораторных работ и практических занятий по товароведению продуктов растительного происхождения : учеб. пособие. – Владивосток : ДВГАЭУ, 2000. – 272 с. – Соавт.: Соловьева Л. П., Коростылева Л. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/620/620.21/chizhikova33.pdf>.
169. \*Рагу овощное : пат. 2160010 С1 Рос. Федерация. – Оpubл. 10.12.2000. – Соавт.: Таратухина С. В.
170. Соевые добавки в кондитерских кремах // Пищевые биотехнологии: проблемы и перспективы в XXI веке : тез. докл. I междунар. симп., г. Владивосток, 13–16 сент. 2000 г. – Владивосток : Изд-во ДВГАЭУ, 2000. – С. 272–273. – Соавт.: Парфенова Т. В., Быстрова А. Н., Николаева А. Н. и др. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova68.pdf>.
171. Товароведная характеристика хлебопекарных улучшителей на основе дальневосточного сырья // Пищевые биотехнологии: проблемы и перспективы в XXI веке : тез. докл. 1-го междунар. симп., г. Владивосток, 13–16 сент. 2000 г. – Владивосток : Изд-во ДВГАЭУ, 2000. – С. 169–170. – Соавт.: Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova69.pdf>.
172. Фасолевый хлеб – новое изделие с повышенным содержанием белка // Вестн. ДВГАЭУ. – 2000. – № 3. – С. 92–95. – Соавт.: Каленик Т. К., Балакина О. В., Смертина Е. С. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova24.pdf>.
173. Фасоль как белоксодержащее сырье для хлебобулочных изделий // Тезисы докладов XXXI научной межвузовской студенческой конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1999–2000 гг. – Владивосток : Изд-во ДВГАЭУ, 2000. – С. 165–166. – Соавт.: Смертина Е. С. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova116.pdf>.
174. Хлебобулочные изделия с овощными добавками – продукты для здорового образа жизни // Экология, безопасность жизнедеятельности, охрана труда и устойчивое развитие Дальневосточных территорий : сб. докл. науч. чтений, г. Владивосток, 18–19 апр. 2000 г. – Владивосток : ТАНЭБ, 2000. – С. 72–73. – (Междунар. науч. чтения «Приморские зори – 2001»). – Соавт.: Балакина О. В., Погорецкая О. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova127.pdf>.
175. Хлебобулочные изделия с β-каротином – продукты функционального назначения // Пищевые биотехнологии: проблемы и перспективы в XXI веке : тез. докл. I междунар.



симп., г. Владивосток, 13–16 сент. 2000 г. – Владивосток : Изд-во ДВГАЭУ, 2000. – С. 73–74. – Соавт.: Каленик Т. К., Балакина О. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova73.pdf>.

176. Хлебопекарные улучшители и их функциональная роль в хлебопечении : учеб. пособие. – Владивосток : Изд-во ДВГАЭУ, 2000. – 64 с. – Соавт.: Каленик Т. К., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/664/chizhikova5.pdf>.

## 2001

177. Гречневая мука как основа хлебопекарного улучшителя // Пища. Экология. Человек : тез. докл. IX междунар. науч.-техн. конф. – М., 2001. – С. 24. – Соавт.: Смертина Е. С., Коршенко Л. О., Кастусик А. С.
178. \*Здоровье населения и расширение ассортимента диетических хлебобулочных изделий // Человеческий потенциал и проблемы социально-экономического развития Дальнего Востока, сотрудничество со странами АТР : тез. докл. Тихоокеанского форума соотечественников. – Владивосток, 2001. – С. 17. – Соавт.: Балакина О. В.
179. Использование нетрадиционного сырья для производства ржаных сортов хлеба // Экономика России и экономические знания на рубеже веков : тез. докл. форума молодых ученых и студентов. – Екатеринбург, 2001. – С. 49–50. – Соавт.: Смертина Е. С., Малявка Е. В.
180. Использование соевого жмыха в рецептурах хлебопекарных улучшителей // Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг : тез. докл. междунар. практ. конф. – Орел, 2001. – С. 226. – Соавт.: Смертина Е. С., Горчакова Н. К., Погодина О. О.
181. Качество образования – категория фундаментальная // Управление качеством образования : тез. докл. регион. науч.-метод. конф. – Владивосток : ДВГАЭУ, 2001. – С. 64–66. – Соавт.: Каленик Т. К., Дедюхина В. П., Ленцова Л. В., Ж. П. Павлова. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova101.pdf>.
182. \*Композиция для приготовления улучшителя хлебопекарного «Солнечный» : пат. 2171581 С2 Рос. Федерация. – Опубл. 10.08.2001. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К.
183. Кроссворды по товароведению продуктов растительного происхождения : учеб. пособие. – Владивосток : ДВГАЭУ, 2001. – 116 с.
184. Пищевая ценность гречневой муки и расширение области ее применения // В XXI век с натуральными продуктами питания : тр. участников междунар. конф. – СПб., 2001. – С. 35–36. – Соавт.: Зотова Н. В., Смертина Е. С., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova107.pdf>.
185. Поликомпонентные улучшители для пшеничных сортов хлеба на основе пшеничной муки // Актуальные проблемы качества : теория и практика : тез. докл. межрегион. науч.-практ. конф., Владивосток, 15–16 нояб. 2001 г. – Владивосток : Изд-во ДВГАЭУ, 2001. – С. 42–44. – Соавт.: Смертина Е. С., Коршенко Л. О., Гетман А. С. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova59.pdf>.
186. Разработка основного и дополнительного сырья для хлебопечения с целью повышения качества и пищевой ценности хлебобулочных изделий // Экология, безопасность жизнедеятельности, охрана труда и устойчивое развитие. Вып. 2 : сб. докл. науч. чтений, г. Владивосток, 24–26 апр. 2001 г. – Владивосток : ТАНЭБ, 2001. – С. 69–71. – (Междунар. науч. чтения «Приморские зори–2001»). – Соавт.: Коршенко Л. О., Зотова Н. В., Смертина Е. С. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova137.pdf>.
187. Разработка хлебопекарных улучшителей на основе гречневой муки // Тезисы докладов XXXII научной межвузовской студенческой конференции по итогам научно-исследовательской работы за 2000–2001 гг. – Владивосток : ДВГАЭУ, 2001. – С. 88. – Соавт.: Коршенко Л. О., Веселова В. В., Смертина Е. С.
188. Расширение ассортимента хлебопекарных улучшителей для пшеничных и ржано-пшеничных сортов хлеба // Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и

- услуг : тез. докл. междунар. практ. конф. – Орел, 2001. – С. 213. – Соавт.: Смертина Е. С., Коршенко Л. О.
189. Роль личности преподавателя в реализации планов внутривузовских структур управления качеством учебного процесса // Управление качеством образования : тез. докл. регион. науч.-метод. конф. – Владивосток : ДВГАЭУ, 2001. – С. 38–40. – Соавт.: Копейкина Л. В., Коростылева Л. А., Парфенова Т. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova67.pdf>.
190. Соя. Пищевая ценность и использование. – Владивосток : Изд-во ДВГАЭУ, 2001. – 148 с. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/664/chizhikova3.pdf>.
191. Товароведная характеристика хлебопекарного улучшителя на основе семян подсолнечника // Актуальные проблемы качества : теория и практика : тез. докл. межрегион. науч.-практ. конф., г. Владивосток, 15–16 нояб. 2001 г. – Владивосток : Изд-во ДВГАЭУ, 2001. – С. 52–53. – Соавт.: Коршенко Л. О., Смертина Е. С. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova70.pdf>.
192. \*Улучшитель хлебопекарный «Бинсой» : техн. условия ТУ 9295-110-02067936-2001. – Соавт.: Коршенко Л. О., Смертина Е. С., Погодина О. О.
193. \*Улучшитель хлебопекарный «Трибо» : техн. условия ТУ 9295-111-02067936-2001. – Соавт.: Коршенко Л. О., Смертина Е. С., Веселова В. В.
194. \*Хлеб пшеничный с фасоловой массой : техн. условия ТУ 9115-09002067936-2001. – Соавт.: Каленик Т. К., Балакина О. В., Смертина Е. С.
195. \*Хлебобулочные изделия с тыквой : техн. условия ТУ 9115-09602067936-2001. – Соавт.: Каленик Т. К., Балакина О. В.

## 2002

196. \*Композиция для приготовления улучшителя хлебопекарного : пат. 2185065 С2 Рос. Федерация. – Оpubл. 20.07.2002. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К.
197. \*Новые улучшители для хлебопечения на основе дальневосточного сырья // Наука – техника – технологии на рубеже третьего тысячелетия : материалы III междунар. науч.-практ. конф. – Находка, 2002. – С. 74–76. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К.
198. \*О целесообразности использования гречневой муки в хлебопечении // Наука – техника – технологии на рубеже третьего тысячелетия : материалы III междунар. науч.-практ. конф. – Находка, 2002. – С. 80–82. – Соавт.: Зотова Н. В., Смертина Е. С., Байгозина В. М.
199. Подбор основы для комплексного хлебопекарного улучшителя // Тезисы докладов XXXIII научной межвузовской студенческой конференции по итогам научно-исследовательской работы за 2001–2002 гг. – Владивосток : ДВГАЭУ, 2002. – С. 66–67. – Соавт.: Смертина Е. С., Шедько Ю. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova58.pdf>.
200. Роль лабораторных и практических занятий в получении практических навыков и умений товароведа-эксперта // Роль производственной практики в системе образования : тез. докл. регион. науч.-метод. конф., г. Владивосток, 25–26 апр. 2002 г. – Владивосток : Изд-во ДВГАЭУ, 2002. – С. 139–140. – Соавт.: Парфенова Т. В., Ленцова Л. В., Коростылева Л. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova66.pdf>.
201. Соевый жмых : новая область применения // Вестн. ДВГАЭУ. – 2002. – № 1. – С. 84–88. – Соавт.: Смертина Е. С., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova27.pdf>.
202. Товароведение и экспертиза пищевых жиров : учеб. пособие в схемах. – Владивосток : ДВГАЭУ, 2002. – 136 с. – Соавт.: Ленцова Л. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/620/620.21.5/chizhikova89.pdf>.
203. «Трибо» – комплексный хлебопекарный улучшитель на основе гречневой муки // Хлебопечение России. – 2002. – № 2. – С. 22–23. – Соавт.: Смертина Е. С., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova71.pdf>.

## 2003

204. Куркума – перспективное йодсодержащее сырье для хлебопечения // Экология, безопасность жизнедеятельности, защита в чрезвычайных ситуациях, охрана, безопасность, медицина и гигиена труда, устойчивое развитие Дальневосточных территорий. Вып. 1 : материалы междунар. науч. чтений, г. Владивосток, 1–4 окт. 2003 г. – Владивосток : Изд-во ТАНЭБ, 2003. – С. 176–178. – (Междунар. науч. чтения «Приморские зори – 2003»). – Соавт.: Кастусик А. С. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova84.pdf>.
205. Новые композиционные смеси в производстве хлеба // Пища. Экология. Человек : материалы 5-ой междунар. науч.-техн. конф. – М., 2003. – С. 137. – Соавт.: Смертина Е. С., Зотова Н. В., Иринёва Е. С. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova83.pdf>.
206. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : метод. рекомендации по организации и контролю самостоятельной работы студентов 3-го курса, оч. формы обучения, специальности 351100 по дисциплине «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров». – Владивосток : ДВГАЭУ, 2003. – 28 с. – Соавт.: Смертина Е. С.
207. \*Технология производства хлебобулочных изделий с повышенной биологической ценностью // Биотехнология – состояние и перспективы развития : тез. докл. 1-го междунар. конгр., г. Москва, 14–18 окт. 2003 г. – М., 2003. – Соавт.: Павлова О. В., Каленик Т. К.
208. Хлеб ржано-пшеничный «Ивановский особый» : техн. условия ТУ 913-50829198-004-03.

#### 2004

209. Исследование кукурузной муки в качестве основы для комплексного хлебопекарного улучшителя // Пищевые биотехнологии: проблемы и перспективы в XXI веке : сб. материалов II междунар. симп., г. Владивосток, 3–6 дек. 2004 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2004. – С. 187–189. – Соавт.: Коршенко Л. О., Смертина Е. С. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova50.pdf>.
210. \*Композиция для приготовления улучшителя хлебопекарного : пат. 2242879С2 Рос. Федерация. – [2004]. – Соавт.: Смертина Е. С., Коршенко Л. О.
211. О возможности использования некоторых видов растений в качестве потенциального йодсодержащего пищевого сырья // Вестн. ДВГАЭУ. – 2004. – № 4. – С. 94–99. – Соавт.: Смертина Е. С., Самченко О. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova2.pdf>.
212. Пищевая ценность и использование отходов переработки свеклы столовой // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2004. – № 9. – С. 58–59. – Соавт.: Смертина Е. С., Лим С. В., Косяченко О. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova14.pdf>.
213. \*Пищевые красители из растительного сырья. Характеристика и применение // Тезисы докладов XXXV научной межвузовской студенческой конференции по итогам научно-исследовательской работы за 2003–2004 гг. – Владивосток, 2004. – Соавт.: Каленик Т. К., Терешина С. А.
214. Полуфабрикаты для обогащения мучных кондитерских изделий // Кондитерское производство. – 2004. – № 3. – С. 10–11. – Соавт.: Смертина Е. С., Коршенко Л. О., Таракановская А. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova7.pdf>.
215. Разработка макаронных изделий повышенной пищевой ценности // Пищевые биотехнологии: проблемы и перспективы в XXI веке : сб. материалов II междунар. симп., г. Владивосток, 3–6 дек. 2004 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2004. – С. 177–178. – Соавт.: Самченко О. Н., Коршенко Л. О., Смертина Е. С., Самойлов С. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova64.pdf>.
216. Расширение ассортимента пищевых продуктов с куркумой // Товарный консалтинг и аудит качества : материалы всерос. науч.-практ. конф., г. Екатеринбург, 17–18 нояб., 2004

г. – Екатеринбург, 2004. – С. 62. – Соавт.: Самченко О. Н., Смертина Е. С., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova82.pdf>.

## 2005

217. Использование гречневой муки при изготовлении макаронных изделий // Современное хлебопекарное производство. Перспективы его развития : сб. науч. тр. 6-ой междунар. науч.-практ. конф., Екатеринбург, 18 февр. 2005 г. – Екатеринбург, 2005. – С. 67. – Соавт.: Смертина Е. С., Коршенко Л. О., Самченко О. Н.
218. Использование хлебопекарных дрожжей для обогащения продуктов питания // Экология, безопасность жизнедеятельности, защита в чрезвычайных ситуациях, охрана, безопасность, медицина и гигиена труда, устойчивое развитие Дальневосточных территорий. Вып. 2 : материалы междунар. науч. чтений, г. Владивосток, 14–17 апр. 2005 г. – Владивосток : Изд-во ТАНЭБ, 2005. – С. 195–197. – (Междунар. науч. чтения «Приморские зори – 2005»). – Соавт.: Тилиндис Т. В., Таракановская А. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova86.pdf>.
219. Композиционная смесь «Бинсой» – улучшитель для хлебобулочных изделий // Хлебопечение России. – 2005. – № 2. – С. 24–25. – Соавт.: Смертина Е. С., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova52.pdf>.
220. Кроссворды по товароведению продуктов растительного происхождения : учеб. пособие. – 2-е изд., доп. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2005. – 128 с. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/620/620.21/chizhikova6.pdf>.
221. Макароны изделия «Солнцедар» : техн. условия ТУ 9149143-02067936-2005. – Соавт.: Каленик Т. К., Самченко О. Н.
222. Новые макаронные изделия // Актуальные проблемы технологии живых систем : сб. материалов 1-ой междунар. науч.-техн. конф. молодых ученых, г. Владивосток, 21–23 дек. 2005 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2005. – С. 224–228. – Соавт.: Самченко О. Н., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova54.pdf>.
223. Новый обогатитель для макаронных изделий // Экология, безопасность жизнедеятельности, защита в чрезвычайных ситуациях, охрана, безопасность, медицина и гигиена труда, устойчивое развитие Дальневосточных территорий. Вып. 2 : материалы междунар. науч. чтений, г. Владивосток, 14–17 апр. 2005 г. – Владивосток : Изд-во ТАНЭБ, 2005. – С. 212–214. – (Междунар. науч. чтения «Приморские зори – 2005»). – Соавт.: Коршенко Л. О., Самченко О. Н., Смертина Е. С., Самойлов С. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova102.pdf>.
224. Оценка возможности использования лилии тигровой в качестве сырья для получения натурального красителя // Актуальные проблемы технологии живых систем : сб. материалов 1-ой междунар. науч.-техн. конф. молодых ученых, г. Владивосток, 21–23 дек. 2005 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2005. – С. 241–242. – Соавт.: Терешина С. А., Каленик Т. К. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova55.pdf>.
225. Повышение пищевой ценности хлебобулочных изделий за счет использования натуральных биокорректоров // Актуальные проблемы технологии живых систем : сб. материалов 1-ой междунар. науч.-техн. конф. молодых ученых, г. Владивосток, 21–23 дек. 2005 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2005. – С. 242–245. – Соавт.: Тилиндис Т. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova57.pdf>.
226. Поиск новых источников йода среди растительных объектов для обогащения продуктов питания // Экология, безопасность жизнедеятельности, защита в чрезвычайных ситуациях, охрана, безопасность, медицина и гигиена труда, устойчивое развитие Дальневосточных территорий. Вып. 2 : материалы междунар. науч. чтений, г. Владивосток, 14–17 апр. 2005 г. – Владивосток : Изд-во ТАНЭБ, 2005. – С. 218–222. – (Междунар. науч. чтения «Приморские зори – 2005»). – Соавт.: Самченко О. Н., Кастусик А. С. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova87.pdf>.

227. Пути повышения биологической ценности хлебобулочных изделий // Современное хлебопекарное производство. Перспективы его развития : сб. науч. тр. 6-ой междунар. науч.-практ. конф., г. Екатеринбург, 18 февр. 2005 г. – Екатеринбург, 2005. – С. 20–23. – Соавт.: Смертина Е. С., Коршенко Л. О., Самченко О. Н. и др.
228. Разработка и исследование комплексных хлебопекарных улучшителей восстановительного действия // Современное хлебопекарное производство. Перспективы его развития : сб. науч. тр. 6-ой междунар. науч.-практ. конф., г. Екатеринбург, 18 февр. 2005 г. – Екатеринбург, 2005. – С. 31–32. – Соавт.: Смертина Е. С., Коршенко Л. О.
229. Разработка и исследование улучшителей для пшенично-ржаных сортов хлеба // Актуальные проблемы технологии живых систем : сб. материалов 1-ой междунар. науч.-техн. конф. молодых ученых, г. Владивосток, 21–23 дек. 2005 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2005. – С. 237–240. – Соавт.: Смертина Е. С., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova63.pdf>.
230. Разработка хлебопекарных улучшителей повышенной пищевой ценности // Экология, безопасность жизнедеятельности, защита в чрезвычайных ситуациях, охрана, безопасность, медицина и гигиена труда, устойчивое развитие Дальневосточных территорий. Вып. 2 : материалы междунар. науч. чтений, г. Владивосток, 14–17 апр. 2005 г. – Владивосток : Изд-во ТАНЭБ, 2005. – С. 192–195. – (Междунар. науч. чтения «Приморские зори – 2005»). – Соавт.: Смертина Е. С., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova85.pdf>.
231. \*Растительное сырье для обогащения изделий из муки // Устойчивость и безопасность в экономике, праве, политике стран АТР. Ч. 3 : материалы междунар. молодеж. симп., Хабаровск, 4–6 окт. 2005 г. – Хабаровск : РИЦ ХГАЭП, 2005. – С. 186–189. – Соавт.: Самченко О. Н.
232. Решение проблемы качества хлебобулочных изделий // Устойчивость и безопасность в экономике, праве, политике стран АТР. Ч. 3 : материалы междунар. молодеж. симп., Хабаровск, 4–6 окт. 2005 г. – Хабаровск : РИЦ ХГАЭП, 2005. – С. 189–190. – Соавт.: Смертина Е. С.
233. Роль куркумы в решении проблемы йододефицита // Инновации в науке и образовании. Ч. I : сб. тр. междунар. науч. конф., г. Калининград, 19–21 окт. 2005 г. – Калининград : Изд-во КГТУ, 2005. – С. 209–211. – Соавт.: Самченко О. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova81.pdf>.
234. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : методические рекомендации по организации самостоятельной работы и варианты контрольных работ для студентов 4-го курса специальности 351100, специализации 351101 заоч. формы обучения. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2005. – 12 с. – Соавт.: Смертина Е. С.
235. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : метод. рекомендации по организации самостоятельной работы и варианты контрольных работ для студентов 2-го курса специальности 080301 (351300) заоч. формы обучения. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2005. – 15 с. – Соавт.: Смертина Е. С.

## 2006

236. Звездчатка – нетрадиционное йодосодержащее сырье для пищевых продуктов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – № 5. – С. 46–47. – Соавт.: Коршенко Л. О., Самченко О. Н., Кастусик А. С. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova13.pdf>.
237. Перспективы использования звездчатки в производстве макаронных изделий // Сборник научных трудов 7-ой межрегиональной научно-практической конференции, г. Екатеринбург, 15 февр. 2006 г. – Екатеринбург, 2006. – С. 42–45. – Соавт.: Самченко О. Н.
238. Сухая опара – перспективный полуфабрикат для хлебобулочных изделий // Продовольственная безопасность в системе народосбережения : тез. докл. междунар. науч.-практ. конф., г. Екатеринбург, 7–8 дек. 2006 г. – Екатеринбург, 2006. – С. 42–45. – Соавт.: Тилиндис Т. В.

239. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров : учеб. пособие в схемах. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2006. – 212 с. – Соавт.: Смертина Е. С., Коростылева Л. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/620/620.21.6/chizhikova79.pdf>.
240. Товароведная и гигиеническая оценка продуктов функционального назначения // Мясная индустрия. – 2006. – № 11. – С. 18–20. – Соавт.: Копейкина Л. В., Повойко Л. М. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova4.pdf>.

## 2007

241. Влияние способа производства хлеба на сохранность  $\beta$ -каротина // Современные направления теоретических и прикладных исследований 2007 г. Т. 5, № 1 : сб. тр. междунар. науч.-практ. конф., г. Одесса, 15–25 марта 2007 г. – Одесса, 2007. – С. 12–13. – Соавт.: Павлова О. В., Каленик Т. К.
242. Выбор экстрагента для извлечения минеральных веществ из скорлупы куриных яиц // Экология, защита в чрезвычайных ситуациях, охрана, безопасность и медицина труда, гигиена питания, образование. Вып. I : материалы междунар. науч. чтений, г. Владивосток, 12–14 апр. 2007 г. – Владивосток : Изд-во ТАНЭБ, 2007. – С. 242–244. – (Междунар. науч. чтения «Приморские Зори–2007»). – Соавт.: Павлова О. В., Каленик Т. К., Струпуль Н. Э., Поварова Н. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova77.pdf>.
243. Использование хрена в качестве йодосодержащей добавки в хлебобулочные изделия // Актуальные проблемы технологии живых систем : сб. материалов 2-й междунар. науч.-техн. конф. молодых ученых, г. Владивосток, 26–27 сент. 2007 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2007. – С. 71–73. – Соавт.: Самченко О. Н., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova45.pdf>.
244. Использование ячменного солода в разработке сухого полуфабриката, предназначенного для пшеничных сортов хлеба // Актуальные проблемы технологии живых систем : сб. материалов 2-й междунар. науч.-техн. конф. молодых ученых, г. Владивосток, 26–27 сент. 2007 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2007. – С. 76–77. – Соавт.: Тилиндис Т. В., Коршенко Л. О., Ванюшкина Т. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova46.pdf>.
245. Мука из кунжутного семени – перспективная основа для комплексного хлебопекарного улучшителя // Современное хлебопекарное производство, перспектива его развития : сб. науч. тр. 8-ой междунар. науч.-практ. конф., Екатеринбург, 20 февр. 2007 г. – Екатеринбург, 2007. – С. 12–15. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К., Тилиндис Т. В.
246. Пищевая ценность и использование отходов переработки свежих плодов и овощей : [монография]. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2007. – 212 с. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/664/chizhikova1.pdf>.
247. Полуфабрикат повышенной биологической ценности для хлебобулочных изделий // Хлебопродукты. – 2007. – № 7. – С. 51–52. – Соавт.: Тилиндис Т. В., Коршенко Л. О., Бородинова Е. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova6.pdf>.
248. Применение янтарной кислоты для экстрагирования минеральных веществ из скорлупы куриных яиц // Безопасность жизнедеятельности: образование, экология, охрана труда, пожарная и промышленная безопасность в ЧС : материалы XI междунар. науч. чтений МАНЭБ и междунар. науч.-метод. конф. по безопасности жизнедеятельности, посвященной 100-летию Юж.-Рос. гос. техн. ун-та, г. Новочеркасск, 24–26 мая 2007 г. – Новочеркасск : ЮРГТУ (НПИ), 2007. – С. 297–298. – Соавт.: Павлова О. В., Каленик Т. К.
249. Разработка полуфабриката из луковой шелухи для подкрашивания пищевых продуктов // Экология, защита в чрезвычайных ситуациях, охрана, безопасность и медицина труда, гигиена питания, образование. Вып. I : материалы междунар. науч. чтений, г. Владивосток, 12–14 апр. 2007 г. – Владивосток : Изд-во ТАНЭБ, 2007. – С. 221–223. – (Междунар. науч. чтения «Приморские Зори–2007»). – Соавт.: Терешина С. А., Коршенко

Л. О., Федоренко А. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova75.pdf>.

250. Расширение ассортимента макаронных изделий повышенной пищевой ценности // Экология, защита в чрезвычайных ситуациях, охрана, безопасность и медицина труда, гигиена питания, образование. Вып. I : материалы междунар. науч. чтений, г. Владивосток, 12–14 апр. 2007 г. – Владивосток : Изд-во ТАНЭБ, 2007. – С. 224–225. – (Междунар. науч. чтения «Приморские Зори–2007»). – Соавт.: Самченко О. Н., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova76.pdf>.
251. Товароведение продовольственных товаров : метод. рекомендации по организации самостоятельной работы и варианты контрольных работ для студентов 3-го курса специальности 260501 заоч. формы обучения. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2007. – 24 с. – Соавт.: Смертина Е. С.
252. Хлебопекарный улучшитель на основе морской водоросли ламинарии японской // Современные направления теоретических и прикладных исследований 2007 г. Т. 5, № 1 : сб. тр. междунар. науч.-практ. конф., г. Одесса, 15–25 марта 2007 г. – Одесса, 2007. – С. 10–12. – Соавт.: Коршенко Л. О.

## 2008

253. Использование порошковых полуфабрикатов и комплексных улучшителей для замедления черствения хлеба // Пищевые биотехнологии: проблемы и перспективы XXI в. : сб. материалов III междунар. симп., г. Владивосток, 8–10 окт. 2008 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2008. – С. 295–297. – Соавт.: Тилиндис Т. В., Коршенко Л. О., Смертина Е. С., Пилипенко И. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova97.pdf>.
254. Использование пряностей семейства Имбирные в качестве источника биологически активных веществ в изделиях из муки // Вестн. ТГЭУ. – 2008. – № 4. – С. 67–72. – Соавт.: Самченко О. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova43.pdf>.
255. Исследование влияния куркумы на процессы окисления // Пищевые биотехнологии: проблемы и перспективы XXI в. : сб. материалов III междунар. симп., г. Владивосток, 8–10 окт. 2008 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2008. – С. 63–64. – Соавт.: Самченко О. Н., Лим С. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova100.pdf>.
256. Перспективы использования гречневой лузги как источника получения пищевого красителя // Пищевые биотехнологии: проблемы и перспективы XXI в. : сб. материалов III междунар. симп., г. Владивосток, 8–10 окт. 2008 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2008. – С. 298–299. – Соавт.: Коршенко Л. О., Бондарчук О. М. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova104.pdf>.
257. \*Печенье сахарное «Звездный дождь» : техн. условия ТУ 9131-180-02067936-2008. – Соавт.: Самченко О. Н.
258. Пищевая ценность и рациональное использование отходов переработки плодов хурмы // Пищевые биотехнологии: проблемы и перспективы XXI в. : сб. материалов III междунар. симп., г. Владивосток, 8–10 окт. 2008 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2008. – С. 300–301. – Соавт.: Самченко О. Н., Костик Н. Е., Лим С. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova109.pdf>.
259. \*Пряники сырцовые «Восточные сказки» : техн. условия ТУ 9133-181-02067936-2008. – Соавт.: Самченко О. Н.
260. Разработка технологии хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности // Пищевые биотехнологии: проблемы и перспективы XXI в. : сб. материалов III междунар. симп., г. Владивосток, 8–10 окт. 2008 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2008. – С. 260–263. – Соавт.: Павлова О. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova113.pdf>.
261. Рекомендации по выполнению и подготовке диссертационной работы к защите для обучающихся в аспирантуре по научным специальностям технического и биологического

- профиля. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2008. – 44 с. – Соавт.: Каленик Т. К., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/378/chizhikova79.pdf>.
262. \*Сухой полуфабрикат для хлебобулочных изделий : СТО 02067936-001-2008. – Соавт.: Тилиндис Т. В.
263. Улучшитель для пшеничных сортов хлеба на основе гороховой муки // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2008. – № 4. – С. 75–77. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К., Тилиндис Т. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova9.pdf>.

## 2009

264. \*«Витемб» – порошок полуфабрикат для хлебопечения // Современные технологии создания пищевых продуктов в рамках требований государственной политики в области здорового питания : материалы междунар. науч.-практ. конф., Волгоград, 24–25 июня 2009 г. – Соавт.: Тилиндис Т. В., Коршенко Л. О., Мансурова Л. Н.
265. \*Влияние биологически активной добавки «Маристим» на хлебопекарные свойства пшеничной муки и качество хлеба // Пищевая промышленность: состояние, проблемы, перспективы : сб. материалов междунар. науч.-практ. конф., Оренбург, 14–15 окт. 2009 г. – Оренбург : ИПК ГОУ ОГУ, 2009. – С. 183–185. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К., Дакуко Е. В.
266. Влияние каррагинана на сохранение свежести хлеба // Актуальные проблемы технологии живых систем : сб. материалов III междунар. науч.-техн. конф. молодых ученых, г. Владивосток, 8–10 окт. 2009 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2009. – С. 13–16. – Соавт.: Каленик Т. К., Самченко О. Н., Лысенко М. С., Лим С. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova39.pdf>.
267. Влияние соевого лецитина на хлебопекарные свойства пшеничной муки и качество хлеба // Актуальные проблемы технологии живых систем : сб. материалов III междунар. науч.-техн. конф. молодых ученых, Владивосток, 8–10 окт. 2009 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2009. – С. 23–25. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К., Дакуко Е. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova40.pdf>.
268. Возможность использования экстрактов кальция в хлебопечении // Актуальные проблемы технологии живых систем : сб. материалов III междунар. науч.-техн. конф. молодых ученых, Владивосток, 8–10 окт. 2009 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2009. – С. 108–111. – Соавт.: Павлова О. В., Каленик Т. К. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova41.pdf>.
269. Возможность повышения биологической ценности пшеничного хлеба с помощью использования семян фасоли // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 5. – С. 67–69. – Соавт.: Каленик Т. К., Смертина Е. С., Павлова О. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova11.pdf>.
270. Использование комплексных хлебопекарных улучшителей в хлебопечении // Актуальные проблемы технологии живых систем : сб. материалов III междунар. науч.-техн. конф. молодых ученых, Владивосток, 8–10 окт. 2009 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2009. – С. 54–56. – Соавт.: Каленик Т. К., Коршенко Л. О., Дакуко Е. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova47.pdf>.
271. Использование кунжутной пасты в качестве дополнительного источника железа в хлебобулочных изделиях // Экология, защита в чрезвычайных ситуациях, охрана, безопасность и медицина труда, продовольственная безопасность, образование. Вып. II : материалы междунар. науч. чтений. – Владивосток : Изд-во ТАНЭБ, 2009. – С. 337–338. – (Междунар. науч. чтения «Приморские зори–2009»). – Соавт.: Самченко О. Н., Супрунова И. А., Лим С. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova125.pdf>.
272. Исследование тычинок цветков лилейных в качестве сырья для получения пищевого красителя // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 6. – С. 70–71. – Соавт.:



Терешина С. А., Коршенко Л. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova12.pdf>.

273. \*Источники фермента липоксигеназы для комплексных хлебопекарных улучшителей // Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия : материалы междунар. науч.-практ. конф., г. Краснодар, 17–19 сент. 2009 г. – Краснодар : Кубанский технол. ун-т, 2009. – С. 271. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К., Дакуко Е. В.
274. Новые аспекты применения пряностей семейства имбирных // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 3. – С. 36–37. – Соавт.: Самченко О. Н., Коршенко Л. О., Таршина Е. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova10.pdf>.
275. \*Пищевая ценность и перспективы использования на пищевые цели отходов переработки хурмы // Пищевая промышленность : состояние, проблемы, перспективы : материалы междунар. практ. конф., Оренбург, 14–15 окт. 2009 г. – Оренбург, 2009. – С. 411–415. – Соавт.: Самченко О.Н., Супрунова И. А., Костик Н. Е.
276. Применение кресс-салата в производстве продуктов питания // Актуальные проблемы технологии живых систем : сб. материалов III междунар. науч.-техн. конф. молодых ученых, г. Владивосток, 8–10 окт. 2009 г. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2009. – С. 56–58. – Соавт.: Самченко О. Н., Супрунова И. А., Лим С. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova60.pdf>.
277. \*Развитие ассортимента функциональных хлебобулочных изделий // Пищевые технологии и биотехнологии : тез. X междунар. конф. молодых ученых, г. Казань, 13–16 апр. 2009 г. – Казань, 2009. – С. 428. – Соавт.: Самченко О. Н., Супрунова И. А.
278. Разработка хлебобулочных изделий с применением стевии // Вестн. ТГЭУ. – 2009. – № 4. – С. 79–85. – Соавт.: Чайка А. К., Каленик Т. К., Смертина Е. С., Самченко О. Н., Пилипенко И. О. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova26.pdf>.
279. \*Хлеб пшенично-ржаной «Кузьмичевский» : техн. условия ТУ 9113-193-02067936-09. – Сан.-эпид. закл. № 25. ПЦ.01. 744. Т.0021750.08.09 – Соавт.: Каленик Т. К., Самченко О. Н., Лысенко М. С.
280. Хлеб ржано-пшеничный «Посейдон» ТУ 9113-191-02067936-09. – Сан.-эпид. закл. № 25. ПЦ.01.744.Т. 002106.09.09. – Соавт.: Каленик Т. К., Самченко О. Н.
281. Хлеб, обогащенный минеральными веществами // Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века : материалы междунар. науч.-практ. конф., г. Краснодар, 17–19 сент. 2009 г. – Краснодар : Кубан. технол. ун-т, 2009. – С. 143–145. – Соавт.: Супрунова И. А., Самченко О. Н., Дзюба Е. А.

## 2010

282. Влияние комплексного хлебопекарного улучшителя «СЕЗАМ» на сохраняемость хлеба из пшеничной муки // Сборник научных трудов XI межрегиональной научно-практической конференции, г. Екатеринбург, февр. 2010 г. – Екатеринбург, 2010. – С. 38–41. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К., Дакуко Е. В.
283. Изучение рынка диетических хлебобулочных изделий // Эколого-экономические проблемы региональных рынков товаров и услуг : сб. материалов межрегион. науч.-практ. конф. с междунар. участием, г. Красноярск, 20 мая 2010 г. – Красноярск, 2010. – С. 265–272. – Соавт.: Самченко О. Н., Долгова Т. Г.
284. Использование инжира в качестве дополнительного источника минеральных веществ в пищевых продуктах // Новые технологии переработки сельскохозяйственного сырья в производстве продуктов общественного питания в 21 веке : сб. материалов междунар. конф. с элементами науч. шк. для молодежи. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2010. – С. 285–286. – Соавт.: Денисова С. А., Лим С. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova90.pdf>.

285. Мука льняная – перспективный источник пищевых волокон для разработки функциональных продуктов питания // Техника и технология пищевых производств. – 2010. – № 4. – С. 50–53. – Соавт.: Супрунова И. А., Самченко О. Н.
286. Полуфабрикаты из масличных семян как источники функциональных ингредиентов для хлебобулочных изделий // Вестн. ТГЭУ. – 2010. – № 3. – С. 82–89. – Соавт.: Супрунова И. М., Каленик Т. К., Самченко О. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova28.pdf>.
287. \*Пряности как потенциальное сырьё для расширения ассортимента хлебобулочных изделий // Сборник научных трудов XI межрегиональной научно-практической конференции, г. Екатеринбург, февр. 2010 г. – Екатеринбург, 2010. – С. 49. – Соавт.: Самченко О. Н.
288. \*Регулирование качества хлебобулочных изделий из смеси пшеничной и ржаной муки // Эколого-экономические проблемы региональных рынков товаров и услуг : сб. материалов межрегион. науч.-практ. конф. с междунар. участием, г. Красноярск, 20 мая 2010 г. – Красноярск, 2010. – С. 237–239. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К., Дакуко Е. В.
289. \*Состав для приготовления диетического ржано-пшеничного хлеба : пат. 2405311 С1 Рос. Федерация. – Опубл. 10.12.2010. – Соавт.: Каленик Т. К., Самченко О. Н.
290. Товароведение и экспертиза плодоовощных и вкусовых товаров : учеб. пособие в схемах. – Ростов-н/Д. : Издательский центр «МарТ»; Феникс, 2010. – 208 с. – (Учебный курс). – Соавт.: Смертина Е. С., Коростылева Л. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/620/620.21.6/chizhikova4.pdf>.
291. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : метод. указания по организации самостоятельной раб. студентов 2-го курса специальности 080301 «Коммерция (Торговое дело)» оч. формы обучения. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2010. – 24 с. – Соавт.: Самченко О. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/620/620.21/chizhikova130.pdf>.
292. \*Характеристика и использование цикория в производстве хлебобулочных изделий // Сборник научных трудов XI межрегиональной научно-практической конференции, г. Екатеринбург, февр. 2010 г. – Екатеринбург, 2010. – С. 31–34. – Соавт.: Самченко О. Н., Супрунова И. А., Мостовая Е. Г.
293. Хлеб «Живительный» // Новые технологии переработки сельскохозяйственного сырья в производстве продуктов общественного питания в 21 веке : сб. материалов междунар. конф. с элементами науч. шк. для молодежи. – Владивосток : Изд-во ТГЭУ, 2010. – С. 287–289. – Соавт.: Венкова А. В., Венкова В. В., Лим С. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova91.pdf>.
294. Цикорий как источник пищевых волокон для ржано-пшеничных видов хлеба // Материалы межрегиональной научно-практической конференции с международным участием, г. Красноярск, 20 мая 2010 г. – Красноярск, 2010. – С. 272–275. – Соавт.: Супрунова И. А., Самченко О. Н.

## 2011

295. \*Булочки «Колобок чесночно-морковный» : СТО 253801001-002-2011.
296. Влияние зерновой фасоли на пищевую ценность и качество хлебобулочных изделий // Инновационные процессы в развитии сферы общественного питания : материалы межрегион. науч.-практ. конф., г. Красноярск, 27 апр. 2011 г. – Красноярск, 2011. – С. 79–80. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К., Абдулаева Н. Н.
297. Добавки из семян бобовых культур для хлебобулочных изделий // Экологическая, продовольственная и медицинская безопасность человечества. Ч. 1 : материалы 1-го междунар. конгр., 14–17 нояб. 2011 г. – М. : ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», 2011. – С. 295–296. – Соавт.: Коршенко Л. О., Абдулаева Н. Н.
298. Дополнительные нетрадиционные источники кальция для хлебобулочных изделий // Экологическая, продовольственная и медицинская безопасность человечества. Ч. I :

- материалы 1-го междунар. конгр. , 14–17 нояб. 2011 г. – М. : ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», 2011. – С. 117–119. – Соавт.: Супрунова И. А.
299. Использование кунжута протертого для оптимизации минерального состава хлеба из пшеничной муки // Хлебопечение России. – 2011. – № 2. – С. 14–15. – Соавт.: Супрунова И. А., Самченко О. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova8.pdf>.
300. Композиционная смесь для улучшения качества хлеба из пшеничной муки с низкими хлебопекарными свойствами // Современное хлебопекарное производство: перспективы развития : XII всерос. науч.-практ. конф., г. Екатеринбург, 6–7 апр. 2011 г. – Екатеринбург, 2011. – С. 40–42. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К., Абдулаева Н. Н.
301. Композиционная смесь с использованием сои для хлебопечения // Аграрные проблемы соеосеющих территорий Азиатско-Тихоокеанского региона : сб. науч. тр. по материалам междунар. науч.-практ. конф., г. Благовещенск, 2011 г. – Благовещенск, 2011. – С. 79–81. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К., Ракова Н. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova92.pdf>.
302. \*Паста из семян тыквы – сырье, улучшающее пищевую ценность сахарного печенья // Современное хлебопекарное производство: перспективы развития : XII всерос. науч.-практ. конф., г. Екатеринбург, 6–7 апр. 2011 г. – Екатеринбург, 2011. – Соавт.: Супрунова И. А.
303. Потенциальное сырье для разработки комплексного хлебопекарного улучшителя // Молодежная наука – пищевой промышленности : материалы II междунар. науч. конф. – Ставрополь, 2011. – С. 44–45. – Соавт.: Абдулаева Н. Н., Коршенко Л. О.
304. Разработка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для школьного питания // Проблемы бизнеса и технологий в Дальневосточном регионе : сб. материалов междунар. науч.-практ. конф. молодых ученых. – Находка : НОУ ВПО «Институт технологии и бизнеса», 2011. – С. 45–46. – Соавт.: Денисова С. А.
305. Разработка хлебобулочных изделий с функциональным ингредиентом // Инновационные процессы в развитии сферы общественного питания : материалы межрегион. науч.-практ. конф., Красноярск, 27 апр. 2011 г. – Красноярск, 2011. – Соавт.: Супрунова И. А., Самченко О. Н.
306. \*Хлеб пшенично-ржаной «Арсеньевский» : СТО 253801001-003-2011.
307. \*Хлеб пшенично-ржаной «Никитинский» : СТО 253801001-001-2011.
308. \*Хлеб пшеничный «Трофимовский» : СТО 02067936-003-2011. – Соавт.: Супрунова И. А., Самченко О. Н.
309. \*Хлебопекарный улучшитель «Японика» : СТО 02067936-002-2011. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К., Абдулаева Н. Н.

## 2012

310. Использование зерна гречихи в качестве основы для комплексного хлебопекарного улучшителя // Известия вузов. Пищевая технология. – 2012. – № 4. – С. 46–48. – Соавт.: Коршенко Л. О., Абдулаева Н. Н., Коршенко Е. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova138.pdf>.
311. Использование облепихового шрота в безглютеновых хлебобулочных изделиях // Тенденции и перспективы развития современного научного знания : тез. докл. 5-ой междунар. заоч. науч.-практ. конф. – М., 2012. – Соавт.: Текутьева Л. А., Коршенко Л. О., Смертина Е. С.
312. Использование протертой массы из семян кунжута для повышения пищевой ценности вафель // Дни науки–2012 : тез. докл. 7-ой междунар. науч.-практ. конф., г. Прага, 27 марта–5 апр. 2012 г. – Прага, 2012. – С. 83–85. – Соавт.: Супрунова И. А.
313. Исследование протертой массы из семян масличного мака для производства хлебобулочных изделий // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2012. – № 3. – С. 57–61. – Соавт.: Супрунова И. А.

314. Композиция для приготовления хлебопекарного улучшителя «Японика» : пат. RU № 2455829 С2 20 07 2012. – Соавт.: Коршенко Л. О., Каленик Т. К., Абдулаева Н. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova141.pdf>.
315. Перспектива использования капусты брокколи // Сборник научных трудов, Владивосток, 18–20 окт. 2012 г. – Владивосток : Изд-во ТАНЭБ, 2012. – С. 252–253. – (Междунар. науч. чтения «Приморские Зори–2012»). – Соавт.: Коршенко Л. О., Некрасова Н. А., Лопатенко О. В.
316. Перспективные источники пищевых сырьевых ресурсов из побочных продуктов переработки плодов и овощей // Материалы 7-ой всероссийской научно-практической конференции, Магнитогорск, 25 апр. 2012 г. – Магнитогорск, 2012. – С. 502–504. – Соавт.: Самченко О. Н., Супрунова И. А.
317. Разработка порошкового полуфабриката для хлебопекарного производства // Техника и технология пищевых производств. – 2012. – № 2. – С. 96–101. Соавт.: Тилиндис Т. В., Коршенко Л. О., Абдулаева Н. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova133.pdf>.
318. Разработка хлебобулочных изделий свободных от глютена // Сборник научных трудов, Владивосток, 18–20 окт. 2012 г. – Владивосток : Изд-во ТАНЭБ, 2012. – С. 254–255. – (Междунар. науч. чтения «Приморские Зори–2012»). – Соавт.: Коршенко Л. О., Смертина Е. С.
319. Роль минеральных веществ в формировании качества хлебобулочных изделий // Материалы 7-ой всероссийской научно-практической конференции, Магнитогорск, 25 апр. 2012 г. – Магнитогорск, 2012. – С. 110–112. – Соавт.: Коршенко Л. О., Коршенко Е. А., Абдулаева Н. Н.
320. Роль хлебопекарных улучшителей в обеспечении качества и конкурентоспособности хлебобулочных изделий // Актуальные проблемы качества и конкурентоспособности товаров и услуг : тез докл. всерос. науч.-практ. конф., Набережные Челны, 22–23 марта 2012 г. – Набережные Челны, 2012. – С. 141–143. – Соавт.: Коршенко Л. О., Коршенко Е. А.
321. Роль хлебопекарных улучшителей в сохранении свежести хлеба // Товаровед продовольственных товаров. – 2012. – № 9. – С. 48–51. – Соавт.: Коршенко Л. О., Абдулаева Н. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova15.pdf>.
322. Состав для приготовления ржаной лепешки : пат. RU № 2450524 С2 20 05 2012. – Соавт.: Каленик Т. К., Самченко О. Н., Супрунова И. А. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova140.pdf>.
323. Товароведение и таможенная экспертиза зерномучных и кондитерских товаров : метод. указания по организации самостоятельной работы и варианты контрольных работ очной и заочной форм обучения. – Владивосток : Изд. дом Дальневост. федерал. ун-та, 2012. – 45 с. – Соавт.: Парфенова Т. В. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/620/620.21.2/chizhikova126.pdf>.
324. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учеб. пособие. – Владивосток : Изд. дом Дальневост. федерал. ун-та, 2012. – 133 с. – Соавт.: Коршенко Л. О.
325. Хлебобулочное изделие с пониженным содержанием белка // Актуальные вопросы товароведения и безопасности товаров : тез докл. междунар. науч.-практ. конф., Коломна, 23 марта 2012 г. – Коломна, 2012. – С. 210. – Соавт.: Коршенко Л. О., Коршенко Е. А., Морщикова А. Е.
326. Хозяйственная и биохимическая характеристика зерна гречихи, произрастающей в Приморском крае // Вестн. ТГЭУ. – 2012. – № 3. – С. 111–117. – Соавт.: Клыков А. Г., Моисеенко Л. М., Каленик Т. К., Коршенко Л. О., Педоченко В. Ф. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova131.pdf>.
327. Экологизация продукции через обогащение хлебобулочных изделий пищевыми волокнами // Сборник научных трудов, Владивосток, 18–20 окт. 2012 г. – Владивосток :

Изд-во ТАНЭБ, 2012. – С. 255–259. – (Международ. науч. чтения «Приморские Зори–2012»).

– Соавт.: Супрунова И. А.

### 2013

328. Изменение хлебопекарных свойств пшеничной муки при добавлении семян льна и продуктов их переработки // Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания. Т. 1 : тез. докл. 6-ой междунар. науч.-практ. конф. – Челябинск : Изд. центр ЮУрГУ, 2013. – С. 204–206. – Соавт.: Абдулаева Н. Н., Звягинцева Е. А., Коршенко Л. О.
329. Сухие смеси с добавлением облепихового шрота для безглютеновых хлебобулочных изделий // Пищевая промышленность. – 2013. – № 3. – С. 18–19. – Соавт.: Коршенко Л. О., Смертина Е. С., Текутьева Л. А., Сон О. М., Мухортов С. А., Алексеев Н. Н. – URL: <http://srv-elib-01.dvfu.ru:8000/cgi-bin/edocget.cgi?ref=/chizhikova139.pdf>.

### Список соавторов

Абдулаева Н. Н.	296, 297, 300, 303, 309, 310, 314, 317, 319, 321, 328
Алексеев Н. Н.	329
Аникина О. И.	26
Анистратенко Е. А.	98
Артюков А. А.	52
Базилевич В.И.	55, 56, 59, 63, 64, 66, 68, 71, 73, 75, 78, 79, 80, 81, 83, 85, 87, 89, 90, 100, 117, 118, 133, 166
Байгозина В. М.	198
Балакина О. В.	151, 159, 160, 172, 174, 175, 178, 194, 195
Беляцкая О. Н.	9
Богун Т. А.	77
Болохина Е.С.	33
Бондарева Э. С.	12, 13
Бондарчук О. М.	256
Бородинова Е. В.	24
Ботова Н. А.	96
Быстрова А. Н.	170
Ванюшкина Т. А.	244
Васильева Т. А.	95
Венкова А. В.	293
Венкова В. В.	293
Веселова В. В.	87, 193
Вишневская Л. И.	59
Вольнец Е. А.	95
Воронцова О. В.	163
Галун Л. А.	18
Гамов В. К.	38
Гетман А. С.	185
Горчакова Н. К.	53, 180
Гоша Т. В.	107
Гришина Н. И.	59
Дакуко Е. В.	265, 267, 270, 273, 282, 282
Дедюхина В. П.	25, 30, 38, 39, 40, 45, 47, 48, 164, 181
Денисова Е. Н.	85
Денисова С. А.	284, 304
Дзюба Е. А.	281

Дмитриенко И. В.	127
Дмитрикова В. Г.	133
Долгова Т. Г.	283
Должененко Е. В.	64, 66
Дударева Н. Т.	25, 26
Ефименко Л. И.	57, 61, 88
Жарский В. Н.	82
Закрыжевская Л. Г.	30
Звалинский В. И.	94
Звягинцева Е. А.	328
Зотова Н. В.	163, 184, 186, 198, 205
Иринёва Е. С.	205
Каленик Т. К.	144, 148, 150, 151, 153, 157, 158, 159, 161, 164, 172, 175, 176, 181, 182, 194, 195, 196, 197, 206, 213, 221, 224, 241, 242, 245, 248, 261, 263, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 273, 278, 279, 280, 282, 286, 288, 289, 296, 300, 301, 309, 314, 322, 326
Калугина С. А.	19, 21, 22, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 36, 44, 61, 86, 88
Касторных М. С.	51, 52, 54, 74
Кастусик А.С.	177, 204, 226, 236
Качанова Т. М.	116
Кашаев И. И.	16
Клыков А. Г.	326
Копейкина Л. В.	55, 60, 63, 71, 79, 80, 89, 133, 189, 240
Коростылева Л. А.	19, 22, 29, 42, 50, 56, 60, 64, 66, 68, 71, 75, 78, 80, 83, 85, 87, 89, 90, 93, 98, 111, 117, 129, 130, 165, 168, 189, 200, 239, 290
Коршенко Е. А.	310, 319, 320, 325
Коршенко Л. О.	125, 136, 144, 148, 150, 153, 157, 158, 160, 161, 171, 176, 177, 182, 184, 185, 186, 187, 188, 191, 192, 193, 196, 197, 201, 203, 209, 210, 214, 215, 216, 217, 219, 222, 223, 227, 228, 229, 230, 236, 243, 244, 245, 247, 249, 250, 252, 253, 255, 261, 263, 264, 265, 267, 270, 272, 273, 282, 288, 296, 297, 300, 301, 303, 309, 310, 311, 314, 315, 317, 318, 319, 320, 321, 324, 325, 326, 328, 329
Костик Н. Е.	258
Косяченко О. В.	212
Кравченко М. В.	109
Кудряшова А. А.	167
Лапшин И. И.	39, 40, 47
Ле Тхи Шоан	11
Ленцова Л. В.	25, 50, 78, 79, 84, 96, 104, 110, 164, 181, 200, 202
Лим С. В.	212, 255, 258, 266, 271, 276, 284, 293
Лопатенко О. В.	315
Лысенко М. С.	266, 279
Ляхова З. С.	86
Майорова И. И.	125
Малявка Е. В.	179
Мансурова Л. Н.	264
Маслюков Ю. П.	94
Медведева Т. В.	2
Мельников А. И.	79
Михайлов В. Д.	5
Моисеенко Л. М.	326
Морозова Г. М.	43, 65
Морозова И.О.	132

Морщикова А. Е.	325
Мостовая Е. Г.	292
Мотавкина Н. С.	161
Мухортов С. А.	329
Некрасова Н. А.	315
Николаева А. Н.	167, 170
Оноприйчук Л. И.	9
Павель Т. М.	19, 22, 29, 110
Павлова Ж. П.	24, 51, 55, 60, 63, 74, 92, 104, 164, 181
Павлова О. В.	206, 241, 242, 248, 260, 268, 269
Павлюченкова Л. В.	102
Палий Л. Ф.	95
Пантелеева О. А.	125
Пантюхова А. Н.	61
Парфенова Т. В.	56, 69, 72, 73, 77, 82, 91, 167, 170, 189, 200, 323
Педоченко В. Ф.	326
Пикалова Г. А.	34
Пилипенко И. О.	253, 278
Платова Е. А.	52, 76
Поварова Н. В.	242
Повойко Л. М.	240
Погодина О. О.	180, 192
Погорецкая О. В.	174
Поповская О. А.	113
Ракова Н. Н.	301
Романова В. М.	136
Салун И. Л.	24
Самбурова Г. Н.	39, 40, 47, 96, 110
Самойлов С. В.	215, 223
Самченко О. Н.	211, 212, 214, 215, 216, 217, 221, 222, 223, 226, 227, 231, 233, 236, 237, 243, 250, 254, 255, 257, 258, 259, 266, 271, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 283, 286, 287, 289, 291, 292, 294, 299, 305, 308, 316, 322.
Сартакова Л. В.	141
Селезнева Г. Д.	28, 51, 52, 54, 77
Серебренникова Л. Н.	114, 126
Симонян Е. В.	58
Сирохман И. В.	12
Скулова Т. И.	62
Смертина Е. С.	172, 173, 177, 179, 180, 184, 185, 186, 187, 188. 191, 192, 201, 203, 205, 209, 210, 211, 214, 215, 216, 217, 219, 223, 227, 228, 229, 230, 232, 234, 235, 239, 251, 253, 269, 278, 290, 311, 318, 329
Соболева М. И.	1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17
Соловьева Л. П.	28, 31, 34, 35, 36, 41, 46, 57, 65, 67, 68, 70, 72, 76, 77, 81, 82, 84, 86, 88, 90, 91, 94, 98, 99, 100, 101, 102, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 111, 113, 114, 115, 116, 118, 119, 120, 127, 128, 129, 130, 138, 139, 145, 149, 152, 166, 168
Сон О. М.	329
Станиславчик Т. В.	116
Сташина Т. А.	101, 142
Струппуль Н. Э.	242
Супрунова И. А.	275, 276, 277, 281, 285, 286, 292, 294, 298, 299, 302, 305, 308, 312, 313, 316, 322, 327

Таракановская А. Н.	205, 218, 223
Таранец Н. Г.	38, 44, 46
Таратухина С. В.	162, 169
Таршина Е. А.	274
Текутьева Л. А.	311, 329
Терешина С. А.	213, 224, 249, 272
Тилиндис Т. В.	218, 225, 238, 244, 245, 247, 253, 262, 263, 264, 317, 276, 278, 333
Тришина В.В.	58
Федоренко А. А.	249
Федюк О. Г.	76
Хомутов Б.И.	1, 3, 4, 5, 8, 10, 13, 14
Цыбулько Е. И.	40
Чайка А. К.	278
Черненко А. П.	35, 41, 53
Шедько Ю. В.	199
Шишкина Н. И.	13
Шпинева Н. В.	108
Шульгина Н. В.	48
Элькина Н. В.	107