

## Содержание

1. Давыдович А.С., Лесникова Е.-Ю., Попылина Н.А., Анисимова Л.В. ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СВОЙСТВА СМЕСЕЙ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ И ПРОСЯНОЙ МУКИ
2. Манаева О.Н., Козубаева Л.А. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ ИЗДЕЛИЙ
3. Красова Е., Конева С.И. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИСПЕРГИРОВАННОГО ЗЕРНА РЖИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРЯНИКОВ
4. Андриенко М.Б., Калюжина В.А., Лесникова Е.-Ю., Попылина Н.А., Анисимова Л.В. ГИДРОТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ЗЕРНА ПРОСА С УВЛАЖНЕНИЕМ ПОД ВАКУУМОМ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МУКИ
5. Комякова Т.М., Конева С.И. РАЗРАБОТКА ИНТЕНСИВНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБА С ДОБАВЛЕНИЕМ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ
6. Дмитриева А.Н., Захарова А.С., Козубаева Л.А. ПЕЧЕНЬЕ С ДИСПЕРГИРОВАННЫМ ЗЕРНОМ ЯЧМЕНЯ
7. Комякова Т.М., Конева С.И. РАЗРАБОТКА ИНТЕНСИВНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБА С ДОБАВЛЕНИЕМ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ
8. Огаркова Т.В., Конева С.И. ВЛИЯНИЕ УЛУЧШИТЕЛЕЙ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ НА КАЧЕСТВО ХЛЕБА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
9. Никитина Н.С., Конева С.И. ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СВОЙСТВА МУКИ ИЗ ЗЕРНА СОРТО-ОБРАЗЦОВ ЯРОВОЙ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
10. Нагаев Д.Н., Уханова И.В., Козьмин А.С. Анисимова Л.В. ВЛИЯНИЕ СПОСОБА УВЛАЖНЕНИЯ ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ НА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЕГО ОТВОЛАЖИВАНИЯ ПРИ ХОЛОДНОМ КОНДИЦИОНИРОВАНИИ
11. Шляйгер Т.А., Ходырева З.Р. РАЗВИТИЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В РОССИИ
12. Лукьянчикова А.Ю., Кольтюгина О.В. АНАЛИЗ РЫНКА ОВОЩНЫХ СОКОВ И НАПИТКОВ
13. Колот Л.С., Кольтюгина О.В. ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ И МЯСОРАСТИТЕЛЬНЫХ КОНСЕРВОВ
14. Долгова Т.Е., Кольтюгина О.В. МЯСНЫЕ ПАШТЕТЫ
15. Чадромцева О.Н., Вайтанис М.А. РАЗВИТИЕ ПРИДОРОЖНЫХ КАФЕ В АЛТАЙСКОМ КРАЕ
16. Шерстобитова И.Н., Вайтанис М.А. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РОССИИ И АЛТАЙСКОГО КРАЯ
17. Вайдילהева Е.Н., Ходырева З.Р. МЕСТО КАФЕ В СИСТЕМЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
18. Киктенко Т.Г., Писарева Е.В. ЛЕТНИЕ ПЛОЩАДКИ КАК СПОСОБ ПРИВЛЕЧЕНИЯ КЛИЕНТОВ
19. Катуюшок Н.Ю., Вайтанис М.А. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПОЛУЧЕННЫХ ИЗ СЕЛЕКЦИОННЫХ ФОРМ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ АЛТАЙСКОГО КРАЯ
20. Трушников К.В., Писарева Е. В. РАЗВИТИЕ ПРИДОРОЖНОГО БИЗНЕСА
21. Фефелов Д.В., Писарева Е.В. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ НАЦИОНАЛЬНОГО ПРОЕКТА «ОБРАЗОВАНИЕ» - ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ
22. Сабельников Д.С., Жучкова Н.И., Коцюба В.П. ОБ ОСНОВНЫХ ТРЕБОВАНИЯХ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫХ К ФЛАНЦЕВЫМ СОЕДИНЕНИЯМ
23. Новоселов А.А., Коцюба В.П. О ПРОГРАММНОМ ОБЕСПЕЧЕНИИ УЧЕБНОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ БРАГОРЕКТИФИКАЦИОННЫХ УСТАНОВОК
24. Косоухова М.Б., Коцюба В.П. О РАЗРАБОТКЕ ТЕПЛООБМЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЙ БРУ
25. Черных Е.Г., Коцюба А.В., Коцюба В.П. ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ ИЗМЕРИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ «АЛКО»

26. Бабушкина К.С., Шелковская Н.К., Камаева С.И. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР НОВЫХ ТИПОВ ТИХИХ ВИН ИЗ ПЛОДОВ И ЯГОД СИБИРСКОГО РЕГИОНА
27. Абрамова А.С. Шелковская Н.К., Камаева С.И. БИОХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ИГРИСТЫХ ВИН ИЗ ГИБРИДОВ ГРУШ СИБИРСКОГО АССОРТИМЕНТА
28. Хотулева Е.С., Шелковская Н.К. Камаева С.И. ИССЛЕДОВАНИЕ БИОХИМИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ИГРИСТЫХ ВИН ИЗ ЯБЛОК СИБИРСКИХ СОРТОВ
29. Березина М.С., Коцюба В.П. ПРОЕКТ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЙ БРАГОРЕКТИФИКАЦИОННОЙ УСТАНОВКИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БИОЭТАНОЛА