

Раздел. Физика

Железный В. П., Семенюк Ю. В., Никулин А. Г., Лукьянов Н. Н.
Методические особенности экспериментального изучения процессов кипения нанофлюидов в свободном объеме

Исмаилов Т. А., Евдулов О. В., Хазамова М. А., Миспахов И. Ш.
Исследование теплофизических процессов в системе краткосрочного хранения и транспортировки биологических материалов

Большев К. Н., Иванов В. А., Степанов А. А., Каминский В. В.
Применение барорезисторов из моносulfида самария при проведении теплофизических экспериментов

Цветков О. Б., Лаптев Ю. А.
О теплопроводности дифторметана (HFC-32) в состоянии разреженного газа

Федоров М. И., Бочков Л. В., Исаченко Г. Н., Зайцев В. К., Еремин И. С.
Влияние германия на решеточную теплопроводность твердых растворов на основе силицида магния.

Раздел. Энергетическое, металлургическое и химическое машиностроение

Довгялло А. И., Сармин Д. В., Угланов Д. А., Цапкова А. Б.
Использование баллона с криогенной заправкой в различных областях техники

Цой А. П., Грановский А. С.; Бараненко А. В., Эглит А. Я.
Расчет величины эффективной холодопроизводительности холодильной системы, использующей охлаждающий эффект небосвода

Абдусаматов Х. И., Лаповок Е. В., Ханков С. И.
Периодические изменения энергетического баланса и криосферы земли под действием долговременных вариаций солнечной постоянной

Ханевич М. Д., Манихас Г. М., Ваикуров С. М., Хазов А. В.
Сверхнизкие температуры в хирургическом лечении сарком мягких тканей

Коченков Н. В.
Проблема разработки научно-методических основ создания систем кондиционирования воздуха для помещений с разнохарактерными нагрузками

Раздел. Технология продовольственных продуктов

Ишевский А. Л., Marin Iniesta F.
Перспективы и риски агропромышленного комплекса Российской Федерации в условиях закона убывающей эффективности

Шахов С. В., Мосолов Г. И., Барыкин Р. А.
Разработка вакуум-сублимационной сушилки для обезвоживания жидких продуктов

Данин В. Б., Пастухов А. С.
Поступление хлебобулочных изделий на участок охлаждения. Оптимизация на основе модели системы массового обслуживания

Иванов П. П., Плотников И. Б., Халтурин М. А.
Влияние температуры экстрагента на процесс получения экстракта из замороженных плодов рябины красной в аппарате с вибрационной насадкой

Верболоз Е. И., Антуфьев В. Т., Кобыда Е. В.
Исследование эффективности предварительной подготовки молочных продуктов к переработке

СО
3
s
Z
4
M
n
I.
Т
с
В
А
о
Т
П
Р
Е
I
с
S
с
I
П
Т
С
u
А
Т
Е
i
А
U
s
А
П
I
S
P
А
А
Т
а
п
I
А
Т
а
п
I
S
P
А
Т
а
п