

Международной академии холода – четверть века!

## Раздел. Технология продовольственных продуктов

*Мезенова О. Я.*

Перспективы получения и использования протеинов из вторичного рыбного сырья

*Иванченко О. Б., Данина М. М.*

Использование лекарственных трав в технологии темных элей

*Буянова И. В., Лупинская С. М., Имangалиева Ж. К.*

Оценка эффективности применения нетрадиционных способов продления сроков годности пищевых продуктов

*Соболева Е. В., Сергачева Е. С., Смертина Е. С.,*

*Федянина Л. Н., Лях В. А., Гладышчук О. С.*

Неиспользование экстракта жимолости (*Lonicera edulis*) в технологии хлебобулочных изделий

*Боброва А. В., Острецова Н. Г.*

Влияние состава комбинированной молочной основы на формирование структуры и качественные показатели йогурта

*Пономарева О. И., Борисова Е. В., Прохорчик Н. П.*

Кислотоустойчивые штаммы дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* для производства кислых элей

*Муравьев К. Ю., Баракова Н. В., Хомяков Ю. В., Панова Г. Г.*

Накопление селена в процессе культивирования амаранта

*Романчиков С. А.*

Мобильная экспресс-лаборатория для определения качества продовольствия

## Раздел. Энергетическое, металлургическое и химическое машиностроение

*Миникаев А. Ф., Пронин В. А., Жигновская Д. В., Кузнецов Ю. Л.*

Использование методов компьютерного моделирования для разработки профилей рабочих органов винтового однороторного компрессора

## Раздел. Физика

*Марченко А. С., Сулин А. Б., Афанасьев С. М.*

Имитационное моделирование процессов в системах жизнеобеспечения

*Лазарев В. Л., Богоданов П. А., Петров М. М., Томсон К. Ю.*

К вопросу оценки неоднородности свойств и состава сред

3

The international Academy of refrigeration — a quarter of a century!

## Section. Technology of food products

*Mezenova O. J.*

Prospects for producing and using proteins from secondary fish raw materials

*Ivanchenko O. B., Danina M. M.*

The use of leaves of sage and yarrow in the technology Dark Ales

*Buyanova I. V., Lupinskaya S. M., Imangaliyeva Z. K.*

The effectiveness of non-traditional ways to extend the shelf life of food products

*Soboleva E. V., Sergacheva E. S., Smertina E. S.,*

*Fedyanina L. N., Lyakh V. A., Gladyshechuk O. S.*

The use of honeysuckle (*Lonicera caulis*) extract in baking technology

*Bobrova A. V., Ostretsova N. G.*

The effect of combined dairy basis on the formation of structure and quality indicators of yogurt

*Ponomareva O. I., Borisova E. V., Prokhorchik I. P.*

Acid-resistant strains of *Saccharomyces cerevisiae* yeast in the production of acid ales

*Muravyov K. Y., Barakova N. V., Khomyakov Y. V., Panova G. G.*

Accumulation of selenium during the cultivation of amaranth

*Romanchikov S. A.*

Mobile express laboratory for food freshness assessment

5

11

19

26

33

41

48

54

## Section. Energetic, metallurgical and chemical mechanical engineering

*Minikayev A. F., Pronin V. A., Zhigovskaya D. V., Kuznetsov Yu. L.*

The use of computer modelling for the development of the working bodies' profiles for screw single-rotor compressor

## Section. Physics

*Marchenko A. S., Sulim A. B., Afanasev S. M.*

Simulation modeling of processes in life support systems

*Lazarev V. L., Bogdanov P. A., Petrov M. M., Tomson K. U.*

Evaluating heterogeneity of composition and properties for different environments

61

67

74