

Каталог диссертаций

1. Агафонов В.П. Научное обеспечение процесса сублимационной сушки пищевых продуктов: Диссертация на соиск. уч. степ. д.т.н. / В. П. Агафонов. - М.: ВНИПП, 2002.
2. Александрова В.Л. Разработка комбинированного способа замораживания мяса с применением вибрации: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / В. Л. Александрова. - М., 1988.
3. Алехина Л.В. Разработка технологии ферментного препарата для размягчения мяса на основе комплексной переработки эндокринно-ферментного сырья: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / Л. В. Алехина. - М.: ВНИИМП, 1983.
4. Алиев М.С. Разработка интенсивной технологии мясных замороженных кусковых полуфабрикатов: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / М. С. Алиев. - М.: ВНИИМП, 2009.
5. Андреева С.В. Разработка технологии паштетов для функционального питания людей, предрасположенных к сердечно-сосудистым патологиям: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / С. В. Андреева. - М.: ВНИИМП, 2011.
6. Асланова М.А. Разработка технологии мясоовощных консервов для детей раннего возраста: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / М. А. Асланова. - М.: ВНИИМП, 1997.
7. Базаров А.А. Совершенствование процесса и разработка комплекса оборудования для термической обработки вареных колбасных изделий в жидком теплоносителе с применением вибрации: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / А. А. Базаров. - М.: ВНИИМП, 2009.
8. Баронов В.И. Разработка и исследование вихревых устройств для гомогенизации и эмульгирования пищевых продуктов: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / В. И. Баронов. - Вологда: ВГМА, 2009.
9. Батаева Д.С. Создание и использование коллагенолитического препарата микробного происхождения для улучшения качества мясных продуктов: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / Д. С. Батаева. - М.: ВНИИМП, 2001.
10. Белякина Н.Е. Разработка мясного продукта для лечебного питания детей грудного возраста: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / Н. Е. Белякина. - М.: ВНИИМП, 1995.
11. Бердугина А.В. Разработка технологии белковых гидролизатов из вторичного сырья мясной промышленности: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / А. В. Бердугина. - М.: ВНИИМП, 2000.
12. Бойко О.А. Разработка технологии мясных продуктов с использованием сырья, обработанного коллагенолитическим ферментным препаратом микробного происхождения: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / О. А. Бойко. - М.: ВНИИМП, 2003.
13. Болешенко О.П. Разработка рубленых полуфабрикатов из конины для функционального питания: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / О. П. Болешенко. - М.: ВНИИМП, 2006.
14. Бурлакова С.С. Разработка количественного метода определения мышечной ткани в мясном сырье и продукции: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / С. С. Бурлакова. - М.: ВНИИМП, 2011.

- 15.Веретов Л.А. Разработка комплексной оценки функционально-технологических свойств пищевых красителей, применяемых в производстве мясопродуктов: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Л. А. Веретов. - М.: ВНИИМП, 2008.
- 16.Верхососова А.В. Разработка технологии специализированных мясных консервов, нутриентно адекватных специфике питания беременных и кормящих женщин: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / А. В. Верхососова. - М.: ВНИИМП, 2003.
- 17.Веселова П.П. Совершенствование процессов переработки скота и системы оценки качества животноводческого сырья: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук в форме научного доклада / П. П. Веселова. - М.: ВНИИМП, 1995.
- 18.Влезько А.А. Совершенствование технологии изготовления детских мясных консервов из говядины: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / А. А. Влезько. - М., 1989.
- 19.Воробьева О.В. Разработка технологии нового поколения ветчинных стерилизованных консервов: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / О. В. Воробьева. - М.: ВНИИМП, 2008.
- 20.Воскресенский С.Б. Разработка технологической схемы разделки свиных туш, унифицированной с международными системами: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / С. Б. Воскресенский. - М.: ВНИИМП, 2008.
- 21.Вострикова Н.Л. Разработка научно-методических основ комплексного мониторинга токсичных и биогенных элементов в органах и тканях сельскохозяйственных животных и птицы на основе принципов прослеживаемости: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Н. Л. Вострикова. - М.: ВНИИМП, 2009.
- 22.Галстян А.Г. Развитие научных основ и практические решения совершенствования технологий, повышения качества и расширения ассортимента молочных консервов: Диссертация на соиск. уч. степ. докт. техн. наук / А. Г. Галстян. - М.: ВНИИМИ, 2009.
- 23.Гиро Т.М. Технологические аспекты повышения эффективности переработки баранины с учетом региональных особенностей Поволжья: Диссертация на соиск. уч. степ. д.т.н. / Т. М. Гиро. - М.: ВНИИМП, 2006.
- 24.Горбатов А.А. Разработка процесса приготовления белковых гелей в колбасном производстве с использованием вибрационного перемешивания: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / А. А. Горбатов. - М., 1983.
- 25.Горбунова Н.А. Разработка пароструйного способа коагуляции крови убойных животных: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / Н. А. Горбунова. - М.: ВНИИМП, 1997.
- 26.Горохов Д.Г. Разработка технологии переработки жирового сырья животного происхождения в биодизельное топливо: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Д. Г. Горохов. - М.: ВНИИМП, 2010.
- 27.Густова Т.В. Разработка технологии стерилизованных паштетов с использованием растительного и растительно-мясных экстрактов: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Т. В. Густова. - М.: ВНИИМП, 2005.
- 28.Дегтярева И.Г. Разработка технологии варено-копченых продуктов из мяса северного оленя: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / И. Г. Дегтярева. - М.: ВНИИМП, 2008.
- 29.Деревицкая О.К. Создание поликомпонентных консервов на основе свинины, нутриентно адекватных специфике питания детей раннего возраста: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / О. К. Деревицкая. - М.: ВНИИМП, 2001.
- 30.Деркин А.Н. Разработка вареных колбас специального назначения для питания больных сахарным диабетом: Диссертация на соискание ученой степени канд. техн. наук

/ А. Н. Деркин. - М.: СГАУ им. Вавилова, 2003.

31. Дибирасулаев Д.М. Исследование влияния пищевых покрытий на сохранение качества и сокращение потерь массы охлажденных тушек птицы при хранении: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / Д. М. Дибирасулаев. - М.: ВНИИХП, 2003.

32. Дидан А.В. Разработка процесса механизации обвалки мяса методом отрыва мякотной ткани от кости: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / А. В. Дидан. - М.: МГУПБ, 2005.

33. Динзбург Л.И. Разработка специализированных вареных колбасных изделий с использованием минерально-органической добавки: Диссертация на соискание ученой степени кандидата техн. наук / Л. И. Динзбург. - М.: ВНИИМП, 2003.

34. Дорохов В.П. Разработка рационального режима процесса измельчения мясного сырья при получении фарша для сырокопченых колбас: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / В. П. Дорохов. - М.: МГУПБ, 2006.

35. Дубровский Н.В. Разработка технологии рубленых полуфабрикатов с заданными потребительскими свойствами из мяса цыплят-бройлеров: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Н. В. Дубровский. - М.: ВНИИПП, 2011.

36. Дыдыкин А.С. Разработка потребителски адаптированных продуктов на мясной основе для энтерального питания детей: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / А. С. Дыдыкин. - М.: ВНИИМП, 2005.

37. Евстафьева Е.А. Разработка технологии комплексного использования боенской крови: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / Е. А. Евстафьева. - М.: ВНИИМП, 2000.

38. Ибатуллина Л.А. Совершенствование технологии санитарной обработки емкостного оборудования и трубопроводов на предприятиях молочной промышленности с применением жидких моюще-дезинфицирующих средств: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Л. А. Ибатуллина. - М.: ВНИИМП, 2008.

39. Ильяков А.В. Разработка и применение комплекса соевых белков и пищевых волокон в технологии мясных продуктов: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / А. В. Ильяков. - Воронеж: ВГТА, 2008.

40. Илюхина С.С. Разработка процесса обезвоживания криоизмельченной компактной костной ткани с использованием электроосмоса: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / С. С. Илюхина. - М.: МГУПБ, 2005.

41. Казакова Н.В. Разработка научно обоснованной технологии мороженого пониженной калорийности: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Н. В. Казакова. - М.: ВНИИХИ, 2008.

42. Калинова Ю.Е. Теоретические и практические аспекты создания комбинированных мясных продуктов на основе образования комплексов мясными и растительными белками: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / Ю. Е. Калинова. - М.: ВНИИМП, 2001.

43. Качалова Е.А. Разработка установки для кристаллизации лактозы с воздушным охлаждением и подогревом: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Е. А. Качалова. - Вологда: ВГМА, 2009.

44. Козина З.А. Совершенствование технологии замороженных мясных рубленых полуфабрикатов: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / З. А. Козина. - М.: ВНИИМП, 1990.

45. Коршунова Т.Н. Интенсификация технологии сырокопченых колбас путем использования углеводных компонентов и винно-спиртовой композиции: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / Т. Н. Коршунова. - М.: ВНИИМП, 1999.

46. Костюков Е.М. Разработка вихревого устройства для интенсификации процесса зародышеобразования кристаллов лактозы в молокосодержащих консервах с сахаром: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Е. М. Костюков. - Вологда, 2009. - 152 с.
47. Коченкова И.И. Комплексное использование альгинатов в технологии мясных рубленых изделий: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / И. И. Коченкова. - М.: ВНИИМП, 2002.
48. Кретов М.А. Разработка технологии консервов из конины для лечебно-профилактического питания детей раннего возраста: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / М. А. Кретов. - М.: ВНИИМП, 2006.
49. Крылова В.Б. Научное обоснование и разработка технологии термопластической экструзии мясного и растительного сырья с целью расширения ассортимента мясопродуктов: Диссертация на соиск. уч. степ. докт. техн. наук / В. Б. Крылова. - М.: ВНИИМП, 2006.
50. Кузина Ж.И. Научное обоснование и промышленная реализация инновационных технологий санитарной обработки оборудования в молочной промышленности: Диссертация на соиск. уч. степ. докт. техн. наук / Ж. И. Кузина. - М.: ВНИИМП, 2010.
51. Кузнецова Г.А. Создание нового бактериального препарата и его использование для интенсификации технологии сырокопченых колбас: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / Г. А. Кузнецова. - М.: ВНИИМП, 2000.
52. Кузнецова О.А. Разработка научно-методических принципов выявления, оценки и управления опасными факторами при производстве мясной продукции: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / О. А. Кузнецова. - М.: ВНИИМП, 2009.
53. Кузнецова О.В. Разработка технологии применения фосфатов в колбасном производстве с целью повышения эффективности использования сырья и улучшения качества продукции: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / О. В. Кузнецова. - М.: ВНИИМП, 1992.
54. Кузьмина О.М. Исследование влияния состава защитной среды на выживаемость микроорганизмов в процессе криозамораживания: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / О. М. Кузьмина. - М.: ВНИИМП, 2010.
55. Куприянов В.А. Исследование и разработка технологии вареных колбас, обогащенных свекловичными волокнами и лактулозой: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / В. А. Куприянов. - М.: ВНИИМП, 2003.
56. Куприянов М.А. Разработка способов упаковки и хранения сосисок в модифицированной газовой среде: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / М. А. Куприянов. - М.: ВНИИМП, 2009.
57. Кучерук С.И. Исследование качества сырья и разработка технологии продуктов из мяса цыплят-бройлеров, выращенных с использованием природных цеолитов: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / С. И. Кучерук. - М.: МГУ, 2010.
58. Лазутин Д.А. Исследование качества мяса страуса и разработка технологии быстрозамороженных вторых готовых блюд для детского питания на его основе: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Д. А. Лазутин. - М.: ВНИИМП, 2009.
59. Лебедева Л.И. Разработка технологии эмульгированных мясных продуктов с использованием модифицированной рисовой муки: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Л. И. Лебедева. - М.: ВНИИМП, 2003.
60. Лимонов Г.Е. Исследование объемного сжатия мяса и мясопродуктов и истечения их

- через отверстия и насадки: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Г. Е. Лимонов. - М.: ВНИИМП, 1967.
61. Лисина Т.Н. Разработать технологию продукта антианемического действия с использованием крови убойных животных: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / Т. Н. Лисина. - М.: ВНИИМП, 1998.
62. Лисицын А.Б. Технологические аспекты повышения экзотрофической эффективности промышленной переработки мясного сырья: Диссертация на соиск. уч. степ. д.т.н. / А. Б. Лисицын. - М.: ВНИИМП, 1997.
63. Лисицын Б.А. Научное обоснование технологии, рациональных режимов стерилизации и хранения нового поколения паштетов в таре из ламистера: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Б. А. Лисицын. - М.: ВНИИМП, 2007.
64. Литвинова Е.В. Теоретические и практические основы разработки технологии функциональных продуктов с антимутагенными свойствами: Диссертация на соиск. уч. степ. д.т.н. / Е. В. Литвинова. - М.: ВНИИМП, 2003.
65. Любина Н.В. Разработка технологии колбасных изделий для рационального и лечебно-профилактического питания детей: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / Н. В. Любина. - М.: ВНИИМП, 1996.
66. Макаренкова Г.Ю. Разработка интегральной системы управления качеством вареных колбасных изделий: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Г. Ю. Макаренкова. - М.: ВНИИМП, 2007.
67. Максимов Д.А. Разработка адаптированного подающего гибкого органа в волчках: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Д. А. Максимов. - М.: МГУПБ, 2008.
68. Манджиева Н.Н. Разработка технологии мясорастительных консервов в мягкой полимерной таре с учетом специфики питания населения Республики Калмыкия: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Н. Н. Манджиева. - М.: ВНИИМП, 2009.
69. Минаев М.Ю. Разработка бактериального препарата с денитрифицирующими свойствами и его применение в технологии мясных продуктов: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / М. Ю. Минаев. - М.: ВНИИМП, 2006.
70. Мишин И.А. Разработка технологии колбасок без оболочки на основе модификации свойств фаршевой системы: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / И. А. Мишин. - М.: ВНИИМП, 1993.
71. Мишина А.В. Разработка технологии биойогурта, обогащенного лактоферрином: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / А. В. Мишина. - М.: ВНИИМИ, 2010.
72. Моргунов А.В. Разработка теоретических основ механизированной обвалки мяса методом штамповки: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / А. В. Моргунов. - М.: МГУПБ, 2005.
73. Мяленко Д.М. Совершенствование технологии расфасовки молочной продукции путем обеззараживания потребительской тары импульсным ультрафиолетовым излучением: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Д. М. Мяленко. - М.: ВНИИМИ, 2009. - 137 с.
74. Насонова В.В. Сравнительное изучение антиокислительной активности дигидрохверцетина в мясопродуктах: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / В. В. Насонова. - М.: ВНИИМП, 2008.
75. Нелепов Ю.Н. Научно-практические аспекты совершенствования технологии мясопродуктов на основе реализации функционально-технологических свойств сырья: Диссертация на соиск. уч. степ. д.т.н. / Ю. Н. Нелепов. - М., 2000.

76. Нескоромная Л.В. Разработка нового поколения полукопченых колбас для питания детей школьного возраста: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / Л. В. Нескоромная. - М.: ВНИИМП, 2003.
77. Никифоров Л.Л. Научно-практические основы совершенствования процесса и аппаратурного оформления очистки сточных вод мясоперерабатывающих предприятий: Диссертация на соиск. уч. степ. доктора техн. наук / Л. Л. Никифоров. - М.: МГУПБ, 2008.
78. Орлова Е.А. Исследование влияния вакуумной упаковки на хранимоспособность сыров с повышенной массовой долей влаги: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Е. А. Орлова. - Углич: ВНИИМС, 2010.
79. Павлова Н.М. Разработка технологии йодированной кулинарной продукции из мяса кур-несушек механической обвалки: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Н. М. Павлова. - Орел: ОГИЭТ, 2008.
80. Панченко И.Г. Совершенствование технологического процесса и оборудования для холодильной обработки мелкоштучных продуктов: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / И. Г. Панченко. - М.: ВНИХИ, 2005.
81. Перевышин Н.П. Разработка технологии лечебных консервов для детского питания из мяса цыплят с использованием минерально-белковой добавки: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / Н. П. Перевышин. - М.: ВНИИМП, 2003.
82. Петров А.Н. Теория и практика повышения устойчивости жировой фазы консервов на молочной основе общего и специального назначения: Диссертация на соиск. уч. степ. докт. техн. наук / А. Н. Петров. - М.: ВНИМИ, 2010.
83. Петров Г.А. Изучение особенностей мясного сырья, полученного от свиней отечественной и датской селекции в условиях промышленных комплексов: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Г. А. Петров. - М.: ВНИИМП, 2010.
84. Петрова С.В. Прогнозирование технологии распылительной сушки на основе контроля качества сухого молока: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / С. В. Петрова. - М.: ОГАУ, 2005.
85. Полякова А.В. Разработка эффективной технологии деликатесных изделий из говядины ранних сроков автолиза: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / А. В. Полякова. - М.: ВНИИМП, 2004.
86. Пономарев А.Н. Разработка комплексной технологии молочных продуктов заданного уровня качества и функциональной направленности: Диссертация на соиск. уч. степ. докт. техн. наук / А. Н. Пономарев. - Воронеж: ВГТА, 2009.
87. Пчелкина В.А. Разработка микроструктурных методов идентификации растительных компонентов в мясном сырье и готовых продуктах: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / В. А. Пчелкина. - М.: ВНИИМП, 2010.
88. Самсонов В.Н. Совершенствование процесса использования теплоты отработанного воздуха на примере сушильных установок молочной промышленности: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / В. Н. Самсонов. - М.: МГУПБ, 2003.
89. Селиванова Е.Б. Разработка метода оценки свежести свинины с использованием мультисенсорной системы "VOCmeter": Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Е. Б. Селиванова. - М.: ВНИИМП, 2008.
90. Сидорова Е.В. Разработка барьерной технологии консервирования натуральных кишечных оболочек: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Е. В. Сидорова. - М.: ВНИИМП, 2006.
91. Сидоряк А.Н. Разработка мясорезательной машины с возвратно-поступательным

движением режущего механизма: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / А. Н. Сидорьяк. - М.: МГУПБ, 2006.

92. Сидорьяк А.Н. Совершенствование процесса измельчения мяса: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / А. Н. Сидорьяк. - М.: МГУПБ, 2007.

93. Симоненко С.В. Научные аспекты переработки козьего молока и получения продуктов общего и специального назначения: Диссертация на соиск. уч. степ. докт. техн. наук / С. В. Симоненко.

94. Скорбящев В.Д. Разработка процесса и аппаратов гидроглазирования замороженного мясного сырья в блоках для стабилизации их качества и массы при хранении: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / В. Д. Скорбящев. - М.: ВНИИМП, 1999.

95. Сметанина Л.Б. Создание нового поколения технологий консервов на базе ферментативной модификации и тиндализации говядины различного морфологического состава: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / Л. Б. Сметанина. - М.: ВНИИМП, 2002.

96. Смышляев П.В. Оптимальная система управления универсальными термокамерами: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / П. В. Смышляев. - Н. Новгород: НГТУ, 2004.

97. Степанова О.А. Разработка способа очистки производственных вод мясокомбинатов с целью эффективного извлечения и возврата в производство содержащихся в них белково-жировых веществ: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / О. А. Степанова. - М.: ВНИИМП, 1979.

98. Стрекалова Е.В. Разработка технологии варено-копченых продуктов из ферментированной говядины с разным характером автолиза: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Е. В. Стрекалова. - М.: ВНИИМП, 2008.

99. Сурнин Е.В. Разработка технологии геродиетических колбасных изделий, обогащенных биологически активными ингредиентами из свиных ножек: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Е. В. Сурнин. - М.: ВНИИМП, 2011.

100. Сурнина А.И. Разработка комплексных биологически активных добавок с очищающим эффектом и их применение в функциональных мясорастительных консервах: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / А. И. Сурнина. - М.: ВНИИМП, 2011.

101. Сусь И.В. Усовершенствование технологии консервирования кишечного сырья: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / И. В. Сусь. - М.: ВНИИМП, 2002.

102. Тарасов В.К. Научное обоснование и совершенствование аппаратов для мойки овощей: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / В. К. Тарасов. - М.: РЭА им. Плеханова, 2008.

103. Творогова А.А. Теоретическое и экспериментальное обоснование формирования и стабилизации структуры мороженого: Диссертация на соиск. уч. степ. д.т.н. / А. А. Творогова. - М.: ВНИИХИ, 2006.

104. Текутьева Л.А. Разработка технологии сырокопченых мясopодуKтов на основе комплексного использования стартовых культур и дальневосточных бальзамов: Диссертация на соискание ученой степени канд. техн. наук / Л. А. Текутьева. - М.: ВНИИМП, 2003.

105. Тимченко С.В. Разработка технологии стерилизованных мясных консервов с повышенной устойчивостью к абиогенной порче: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / С. В. Тимченко. - М.: ВНИИМП, 1998.

106. Титов Е.И. Теоретические и практические аспекты создания поликомпонентных

продуктов питания на мясной основе: Диссертация на соиск. уч. степ. д.т.н. / Е. И. Титов. - М., 2000.

107.Трифонова Д.О. Разработка технологии вкусо-ароматических эмульсий для производства колбасных изделий на основе применения ультразвука: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Д. О. Трифонова. - М.: ВНИИМП, 2008.

108.Туниева Е.К. Изучение особенностей функционально-технологического действия стабилизаторов в составе многокомпонентных рассолов, разработка пищевой композиции на их основе и технологии ее применения для цельнокусковых продуктов из свинины: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Е. К. Туниева. - М.: ВНИИМП, 2009.

109.Устинова А.В. Научные основы разработки и производства мясных продуктов детского питания: Диссертация на соиск. уч. степ. докт. техн. наук в форме научного доклада / А. В. Устинова. - М.: ВНИИМП, 1993.

110.Хвыля С.И. Развитие методологии контроля качества и идентификации состава мясного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: Диссертация на соиск. уч. степ. д.т.н. / С. И. Хвыля. - М.: ВНИИМП, 2002.

111.Федулова Л.В. Разработка на принципах прижизненной модификации животных технологии мясных продуктов, обладающих нейрореабилитационным действием: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Л. В. Федулова. - М.: ВНИИМП, 2011.

112.Цинпаев М.А. Совершенствование технологии сырокопченых колбас на основе оценки "барьерных" значений показателей качества: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / М. А. Цинпаев. - М.: ВНИИМП, 2008.

113.Чечиков И.В. Повышение эффективности процесса фильтрования сточных вод мясоперерабатывающих производств от грубодисперсных примесей на основе применения установок модульного типа: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / И. В. Чечиков. - М.: МГУПБ, 2009.

114.Чиркова О.И. Разработка технологии мясорастительных паштетов для функционального питания: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / О. И. Чиркова. - М.: ВНИИМП, 2008.

115.Шикина М.А. Микробиологические характеристики как критический фактор оценки безопасности производства мясных стерилизованных консервов в системе ХАССП: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / М. А. Шикина. - М.: ВНИИМП, 2007.

116.Шишкин С.В. Интенсификация процесса замораживания мяса на основе фазовых переходов его компонентов с использованием слаботочных электрических импульсов: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / С. В. Шишкин. - М.: МГУПБ, 2007.

117.Штахова Т.А. Применение муки бобовых культур в технологии мясных рубленых полуфабрикатов повышенной биологической ценности: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Т. А. Штахова. - Орел: ОГАУ, 2008.

118.Шутов В.Е. Физико-химические аспекты структурообразования и разработка технологии сырного продукта из сухого молока с растительным жиром: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / В. Е. Шутов. - Углич: ВНИИМС, 2008.

119.Щербакова С.А. Разработка технологии кисломолочного продукта с пробиотико-пребиотическим эффектом: Диссертация на соиск. уч. степ. к.т.н. / С. А. Щербакова. - М.: ВНИИМИ, 2005.

120.Эдер А.В. Разработка технологии мясных кусковых консервов из говядины в мягкой полимерной таре: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / А. В. Эдер. - М.:

ВНИИМП, 2010.

121.Юскина О.Н. Разработка биотехнологического способа получения препарата белка из биомассы дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* на основе направленного ферментативного гидролиза клеточных стенок: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. биол. наук / О. Н. Юскина. - М.: ВНИИПБТ, 2008.

122.Юшина Ю.К. Разработка технологии комплекса питательных сред и мониторинговые исследования мяса и мясных продуктов на наличие листерий: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / Ю. К. Юшина. - М.: ВНИИМП, 2005.

123.Якушев А.О. Совершенствование процесса паровакуумного размораживания измельченного мясного сырья и его аппаратное оформление: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / А. О. Якушев. - М.: МГУПБ, 2011.

124.Яцюта А.Л. Исследования качества и безопасности мясопродуктов в зависимости от их вида и длительности хранения в целях оптимизации сроков годности: Диссертация на соиск. уч. степ. канд. техн. наук / А. Л. Яцюта. - М.: ВНИИМП, 2005.