Список публикаций сотрудников ГНУ ВНИИМП им. В.М.Горбатова Россельхозакадемии за 2008 год

1. Теория и практика переработки мяса / А. Б. Лисицын, Н. Н. Липатов, Л. С. Кудряшов и др.; Под общей редакцией академика РАСХН Лисицына А.Б. - 2-е изд. - М.: Эдиториал сервис, 2008. - 308 с.
2. Sensory systems: use in fresh meat quality control / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, Т. Г. Кузнецова, Е. Б. Селиванова // 54 International Congress of Meat Science and Technology. - Cape Town, South Africa, 2008. - С. 163.
3. Medical and biological enaluation of efficiency of sorption of heavy metals by food fibers, used in meat industry / И. М. Чернуха, Н. Е. Белякина, А. В. Устинова и др. // 54 International Congress of Meat Science and Technology. - Cape Town, South Africa, 2008. - С. 65.
4. Influence of enzyme preparations in feeds of meat productivity of pigs and meat quality / Т. М. Гиро, Н. В. Яковлева, С. И. Хвыля // 54 International Congress of Meat Science and Technology. - Cape Town, South Africa, 2008. - С. 68.
5. Use of histological metod for the evaluation of functional properties of brine preparations / А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, Е. К. Туниева
// Tehnologija mesa. - 2008. - №1-2, с.22-24.
6. Biotesting of fermented rice on infusoria for determination of its toxic properties / А. А. Семенова, Л. А. Веретов
// Tehnologija mesa. - 2008. - №1-2, с.41-45.
7. Possibities of application of dihydroquercetin for stabilizing quality of sausages produced from mechanically deboned poultry meat / А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, Е. К. Насонова В.В.// Tehnologija mesa. - 2008. - №3-4, с.113-116.
8. Взаимосвязь потребительских свойств и цен на мясные продукты / А. Б. Лисицын, Н. Ф. Небурчилова, Е. А. Мишенина
// Fleischwirtschaft International. Россия. - 2008, №1, p.77-78.
9. Улучшение качества мяса / А. Б. Лисицын, И. Ф. Горлов
// Fleischwirtschaft International. Россия. - 2008, №1, p.14-15.
10. Совершенствование методов оценки свежести мяса с сенсорной системой "VOCmeter" / И. М. Чернуха, Т. Г. Кузнецова, Е. Б. Селиванова, Н. Г. Царева
// Fleischwirtschaft International. Россия. - 2008, №1, p.90-92.
11. Сенсорная система "VOCmeter" для оценки свежести мясного сырья / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, Т. Г. Кузнецова и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2008. - №4, с.38-42.
12. Пути прижизненного формирования функционально-технологических свойств мясного сырья / И. М. Чернуха // Биотехнология. Вода и пищевые продукты. Материалы Международной научно-практической конференции. - М., 2008. - с.11.
13. Комплексная оценка функционально-технологических свойств пищевых красителей / А. А. Семенова, Г. П. Горошко, Л. А. Веретов // Биотехнология. Вода и пищевые продукты. Материалы Международной научно-практической конференции. - М., 2008. - с.13.

14. Возможность прижизненного обогащения мяса кроликов дефицитными для человека микронутриентами / И. М. Чернуха, М. И. Бабурина // Пути создания конкурентоспособных и безопасных продуктов питания: наука - практика - образование. Материалы I Международной Интернет-конференции. - Орел, 2008. - с.10-17.
15. Комплексная оценка функционально-технологических свойств пищевых красителей для мясопродуктов / А. А. Семенова, Г. П. Горошко, Л. А. Веретов // Пути создания конкурентоспособных и безопасных продуктов питания: наука - практика - образование. Материалы I Международной Интернет-конференции. - Орел, 2008. - с.17-25.
16. Комплексная оценка качества говяжьих отрубов как основа нового ГОСТа на разделку говяжьих туш / И. В. Сусь, Ю. В. Татулов, Т. М. Миттельштейн // Пути создания конкурентоспособных и безопасных продуктов питания: наука - практика - образование. Материалы I Международной Интернет-конференции. - Орел, 2008. - с.28-36.
17. Идентификация сырьевого состава мясопродуктов методом ПЦР-РВ / М. Ю. Минаев, Т. А. Фомина // Пути создания конкурентоспособных и безопасных продуктов питания: наука - практика - образование. Материалы I Международной Интернет-конференции. - Орел, 2008. - с.25-27.
18. Разработка новой модификации обработки мясных продуктов для гистологического исследования / С. И. Хвыля, С. С. Бурлакова, В. А. Пчелкина // Совершенствование технологий производства продуктов питания в свете государственной программы развития сельского хозяйства на 2008-2012 гг. Материалы научно-практической конференции. - М., 2008. - с.55-57.
19. Наномикротехнологии включения биологически активных ингредиентов в пищевые композиции на основе мясного сырья / А. Н. Иванкин, Н. А. Горбунова //Совершенствование технологий производства продуктов питания в свете государственной программы развития сельского хозяйства на 2008-2012 гг. Материалы научно-практической конференции. - М., 2008. - с.60-64.
20. Продукт питания для больных геморрагическим инсультом / И. М. Чернуха, А. Н. Макаренко, Л. В. Федулова // Совершенствование технологий производства продуктов питания в свете государственной программы развития сельского хозяйства на 2008-2012 гг. Материалы научно-практической конференции. - М., 2008. - с.57-60.
21. Перспективы биохимической трансформации жирового животного сырья пищевых производств в экотопливо / М. И. Бабурина, Д. Г. Горохов, А. Н. Иванкин // Научно-практические аспекты экологизации продуктов питания. Материалы Всероссийской конференции. - Углич, 2008. - с.21-23.
22. Экология пищи и методы определения мышечной ткани в мясном сырье и продуктах / С. С. Бурлакова, С. И. Хвыля // Научно-практические аспекты экологизации продуктов питания. Материалы Всероссийской конференции. - Углич, 2008. - с.39-42.
23. Исследование диспергирования крови убойных животных при распыливании центробежной форсункой / Н. А. Горбунова // Научно-практические аспекты экологизации продуктов питания. Материалы Всероссийской конференции. - Углич, 2008. - с.61-63.
24. Исследование микроструктуры и качества копчено-вареных продуктов при введении различных доз высокомолекулярных структурообразователей / А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, Е. К. Туниева // Научно-практические аспекты экологизации продуктов питания. Материалы Всероссийской конференции. - Углич, 2008. - с.265-267.
25. Основы создания сырьевой базы экологического мяса для продуктов детского и

диетического назначения / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, Т. К. Кузнецова // Научно-практические аспекты экологизации продуктов питания. Материалы Всероссийской конференции. - Углич, 2008. - с.293-295.
26. Органическое мясо страуса - перспективное сырье для детского питания / А. В. Устинова, Д. А. Лазутин, Г. А. Микиртичев // Научно-практические аспекты экологизации продуктов питания. Материалы Всероссийской конференции. - Углич, 2008. - с.295-297.
27. Контроль мясного сырья, используемого для получения качественных и безопасных продуктов питания / И. М. Чернуха, Н. Л. Вострикова // Научно-практические аспекты экологизации продуктов питания. Материалы Всероссийской конференции. - Углич, 2008. - с.306-307.
28. Готовые блюда для питания детей дошкольного и школьного возраста / С. С. Нефедов, О. К. Деревицкая, А. В. Устинова // Живые системы и биологическая безопасность населения. Материалы Международной научной конференции студентов и молодых ученых. - 2008. - с. 12-14.
29. Исследование функционально-технологических свойств концентрированных пшеничных белков / С. А. Горбатов, А. А. Семенова // Живые системы и биологическая безопасность населения. Материалы Международной научной конференции студентов и молодых ученых. - 2008. - с. 34-37.
30. Комплексная оценка пищевых красителей / Л. А. Веретов, А. А. Семенова // Живые системы и биологическая безопасность населения. Материалы Международной научной конференции студентов и молодых ученых. - 2008. - с. 40-42.
31. Технология продуктов детского питания высокой степени готовности с использованием мяса страуса / Д. А. Лазутин, А. В. Устинова // Живые системы и биологическая безопасность населения. Материалы Международной научной конференции студентов и молодых ученых. - 2008. - с. 74-76.
32. Исследование процесса и разработка аппарата для термической обработки колбасных изделий в жидком энергетическом потоке с применением вибрации / А. А. Базаров, А. Н. Захаров // Живые системы и биологическая безопасность населения. Материалы Международной научной конференции студентов и молодых ученых. - 2008. - с. 94-95.
33. Количественная оценка сырьевых компонентов животного и растительного происхождения в составе мясной продукции методом ПЦР / Т. А. Фомина, М. Ю. Минаев // Живые системы и биологическая безопасность населения. Материалы Международной научной конференции студентов и молодых ученых. - 2008. - с. 249-250.
34. Новый эффективный метод приготовления высококачественных гистологических препаратов мясного сырья и продукции / С. С. Бурлакова, В. А. Пчелкина, С. И. Хвыля // Живые системы и биологическая безопасность населения. Материалы Международной научной конференции студентов и молодых ученых. - 2008. - с. 269-270.
35. Творческое сотрудничество в развитии науки, образования и производства / И. М. Чернуха // Инновационные технологии переработки сельскохозяйственного сырья в обеспечении качества жизни: наука, образование и производство. Материалы Международной научно-технической конференции. - Воронеж, 2008. - с. 25-28.
36. Изучение накопления остаточных количеств токсичных веществ в органах и тканях сельскохозяйственных животных на основе принципов прослеживаемости / Н. Л. Вострикова // Инновационные технологии переработки сельскохозяйственного сырья в обеспечении качества жизни: наука, образование и производство. Материалы

Международной научно-технической конференции. - Воронеж, 2008. - с. 395.
37. Сенсорные системы для определения видовой принадлежности мясного сырья / Е. Б. Селиванова, И. М. Чернуха, Т. Г. Кузнецова // Инновационные технологии переработки сельскохозяйственного сырья в обеспечении качества жизни: наука, образование и производство. Материалы Международной научно-технической конференции. - Воронеж, 2008. - с. 419.
38. Внедрение и функционирование системы прослеживаемости для обеспечения безопасности мясных продуктов / И. М. Чернуха, О.А. Кузнецова //Инновационные технологии переработки сельскохозяйственного сырья в обеспечении качества жизни: наука, образование и производство. Материалы Международной научно-технической конференции. - Воронеж, 2008. - с. 421.
39. Новый мясной продукт - консервированные сосиски для детей / А. В. Устинова, О. К. Деревицкая // Пищевая промышленность. - 2008. - №2, с.22.
40. Функциональные мясные продукты для профилактики алиментарных состояний / А. В. Устинова, Н. Е. Белякина, А. И. Сурнина // Пищевая промышленность. - 2008. - №2, с.40-42.
41. Экологическое мясное сырье и национальные стандарты / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин // Пищевая промышленность. - 2008. - №3, с.44-46.
42. Консервы в новой потребительской таре / В. Б. Крылова // Пищевая промышленность. - 2008. - №3, с.48-49.
43. Мясо страуса в пищевых продуктах / А. В. Устинова, Д. А. Лазутин // Пищевая промышленность. - 2008. - №3, с.52-53.
44. Активные полимерные упаковки для мяса и мясной продукции / А. Г. Снежко, Е. А. Евстафьева, Э. П. Донцова // Мясная индустрия. - 2008. - №1, С.20-24.
45. Паштеты из баранины и растительных ингредиентов для функционального питания / Т. М. Гиро, С. В. Давыдова, С. И. Хвыля // Мясная индустрия. - 2008. - №2, С.14-16.
46. Национальный стандарт на полукопченые колбасы для детского питания / А. В. Устинова, О. К. Деревицкая, Н. В. Тимошенко // Мясная индустрия. - 2008. - №2, С.51-53.
47. Оптимизация рецептуры пельменей с учетом сбалансированности аминокислотного состава / И. А. Жебелева, Д. В. Криштафович, Г. П. Горошко // Мясная индустрия. - 2008. - №2, С.60-63.
48. Влияние ферментативной обработки на микроструктуру коллагенсодержащего мясного сырья / А. И. Черевко, В. А. Коваленко, С. И. Хвыля // Мясная индустрия. - 2008. - №2, С.71-73.
49. Использование фармакологических средств при предубойной подготовке и транспортировке животных / Ю. В. Татулов, Т. В. Косачева // Мясная индустрия. - 2008. - №3, С.18-21.
50. Использование прибора "VOCmeter" для определения свежести мяса / И. М. Чернуха, Т. Г. Кузнецова, Е. Б. Селиванова, А. Н. Иванкин // Мясная индустрия. - 2008. - №3, С.49-51.
51. Консервирование мяса и мясных продуктов / А. Д. Неклюдов, А. Н. Иванкин //Мясная индустрия. - 2008. - №3, С.70-73.
52. Структура и основные положения нового стандарта "Мясо. Разделка говядины на отрубы" / А. Б. Лисицын, Ю. В. Татулов, И. В. Сусь, Т. М. Миттельштейн // Мясная индустрия. - 2008. - №4, С.14-15.
53. Ферментированные варено-копченые продукты из NOR-, DFD- и PSE говядины / Л. С.

Кудряшов, Е. В. Стрекалова // Мясная индустрия. - 2008. - №4, С.21.
54. Оптимизация и контроль технологических процессов на мясоперерабатывающих предприятиях / А. А. Захаров, А. Н. Захаров // Мясная индустрия. - 2008. - №4, С.42-43.
55. Использование жиросодержащих отходов мясной промышленности / Н. И. Белоусова, Т. А. Мануйлова // Мясная индустрия. - 2008. - №4, С.57-59.
56. Консервирование мяса и мясных продуктов / А. Д. Неклюдов, А. Н. Иванкин // Мясная индустрия. - 2008. - №4, С.64-66.
57. Использование сенсорной системы "VOCmeter" для оценки качества мясного сырья / И. М. Чернуха, Т. Г. Кузнецова, Е. Б. Селиванова // Мясная индустрия. - 2008. - №5, С.9-12.
58. Новые продукты из оленины / Л. С. Кудряшов, И. Г. Дегтярева // Мясная индустрия. - 2008. - №5, С.22-26.
59. Современная упаковка мяса и мясных продуктов / А. Г. Снежко, А. В. Федотова, Е. А. Евстафьева // Мясная индустрия. - 2008. - №5, С.40-43.
60. Способ термической обработки мясных изделий / А. А. Базаров, О. В. Соловьев, О. М. Василевский // Мясная индустрия. - 2008. - №6, С.30-32.
61. Методы ПЦР для определения сырьевых компонентов в готовой продукции / М. Ю. Минаев, Б. А. Лисицын, Т. А. Фомина // Мясная индустрия. - 2008. - №6, С.36-37.
62. Перспективы использования кости убойных животных / М. Л. Файвишевский, Л. П. Пащенко, Т. Н. Лисина // Мясная индустрия. - 2008. - №6, С.57-59.
63. Мясные продукты для детского питания на Международном форуме / О. К. Деревицкая // Мясная индустрия. - 2008. - №6, С.80.
64. Мясо нутрий - деликатесное сырье для мясной промышленности / Ю. В. Татулов, С. Б. Воскресенский, Е. Н. Антонова // Мясная индустрия. - 2008. - №7, С.22-24.
65. Медико-биологическая оценка диетических свойств пищевых волокон / А. В. Устинова, Н. Е. Белякина, С. И. Хвыля // Мясная индустрия. - 2008. - №7, С.26-30.
66. Трансформация белков, жиров и полисахаридов мясорастительных консервов в полимерной таре / В. Б. Крылова, Т. В. Густова, Г. П. Горошко, А. В. Эдер // Мясная индустрия. - 2008. - №8, С.57-60.
67. Комплексы оборудования по термообработке колбасных изделий с применением виброактивации / А. А. Базаров
// Мясная индустрия. - 2008. - №8, С.72-74.
68. Новый способ измельчения мяса в куттере / О. В. Соловьев // Мясная индустрия. - 2008. - №9, С.35-36.
69. Реологические методы для объективной оценки качества свинины / Ю. В. Татулов, Н. А. Горбунова, Г. Е. Лимонов и др.
// Мясная индустрия. - 2008. - №10, С.11-14.
70. Обогащение кормов ферментными препаратами для получения свинины высокого качества / Т. М. Гиро, Н. К. Скоробогатова, С. И. Хвыля, А. Н. Иванкин
// Мясная индустрия. - 2008. - №10, С.15-18.
71. Применение животных белков в производстве мясных продуктов / С. И. Хвыля, С. С. Бурлакова, В. А. Пчелкина
// Мясная индустрия. - 2008. - №10, С.64-66.
72. Биодизельное топливо из животных жиров / Д. Г. Горохов, М. И. Бабурина, А. Н. Иванкин
// Мясная индустрия. - 2008. - №11, С.60-63.

73. Основные результаты научно-производственной деятельности ВНИИМП им. В.М. Горбатова за 2007 год / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, Н. А. Горбунова // Все о мясе. - 2008. - №1, С.4-9.
74. Основные направления в производстве и потреблении биотоплива в мире и перспективы переработки жиросодержащего сырья и отходов мясной промышленности в биодизель / Н. А. Горбунова, М. И. Бабурина, А. Н. Иванкин // Все о мясе. - 2008. - №1, С.10-16.
75. Новый взгляд на производство замороженных полуфабрикатов / А. А. Семенова, М. В. Трифонов, Ф. В. Холодов // Все о мясе. - 2008. - №1, С.17-19.
76. Семинар-совещание "Состояние и перспективы развития мясной промышленности Рязанской области. Рациональное использование сырья и современные технологии мясной продукции" / А. Н. Захаров, И. В. Сусь // Все о мясе. - 2008. - №1, С.42-44.
77. О семинаре "Реализация положений Федерального закона "О техническом регулировании" в мясной промышленности" / К. С. Янковский, О. А. Кузнецова, Н. В. Маслова, Г. П. Горошко // Все о мясе. - 2008. - №1, С.45-47.
78. Рынок мяса и мясных продуктов России в 2007 году / А. Б. Лисицын, Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Все о мясе. - 2008. - №2, С.7-11.
79. Микроструктурный метод определения дисперсности пищевых эмульсионных систем / С. И. Хвыля, А. А. Семенова, Д. О. Трифонова // Все о мясе. - 2008. - №2, С.13-15.
80. Рациональные щадящие режимы термообработки ветчинных изделий / Л. Б. Сметанина, А. Н. Захаров, И. Г. Анисимова, О. В. Воробьева // Все о мясе. - 2008. - №2, С.16-18.
81. Жиры хороши только в топливном баке. Переработка жиров в биодизель как возможное решение проблемы производства энергии из возобновляемого сырья / Д. Г. Горохов, М. И. Бабурина, А. Н. Иванкин, Н. А. Горбунова // Все о мясе. - 2008. - №2, С.30-33.
82. Открывая сезон шашлыков / Г. А. Берлова // Все о мясе. - 2008. - №2, С.54-55.
83. Основные принципы эффективного развития / А. Б. Лисицын // Все о мясе. - 2008. - №3, С.4-6.
84. Национальные стандарты: актуальное содержание регламента и успех государственной программы / Б. Е. Гутник, К. С. Янковский // Все о мясе. - 2008. - №3, С.18-20.
85. Функционально-технологические и диетические свойства нерастворимых пищевых волокон / А. В. Устинова, Н. Е. Белякина, А. И. Сурнина, В. В. Прянишников // Все о мясе. - 2008. - №3, С.24-28.
86. Изучение изменения качества нового поколения ветчинных стерилизованных консервов в процессе хранения / И. М. Чернуха, Л. Б. Сметанина, Т. Г. Кузнецова, О. В. Воробьева // Все о мясе. - 2008. - №3, С.34-35.
87. Использование микроструктурных методов анализа с целью изучения характера распределения структурообразователей белковой и полисахаридной природы / А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, Е. К. Туниева // Все о мясе. - 2008. - №3, С.37-39.
88. По существу нового стандарта / А. А. Семенова, Г. П. Горошко // Все о мясе. - 2008. - №3, С.47-50.
89. Вечная ценность казана или ода плову / Г. А. Берлова // Все о мясе. - 2008. - №3, С.53-55.
90. Основной закон мясной отрасли / Б. Е. Гутник, К. С. Янковский, О. А. Кузнецова // Все

о мясе. - 2008. - №4, С.4-7.
91. Значение контроля и анализа возникающих несоответствий / И. М. Чернуха, О. А. Кузнецова // Все о мясе. - 2008. - №4, С.12-14.
92. Инновационные технологии колбасных изделий для детей раннего возраста / А. В. Устинова, О. К. Деревицкая, Н. Е. Солдатова // Все о мясе. - 2008. - №4, С.16-18.
93. Новый методический документ по комплексной оценке пищевых красителей / А. А. Семенова // Все о мясе. - 2008. - №4, С.36-39.
94. Обзор диссертаций, защищенных во ВНИИМПе / Г. А. Берлова // Все о мясе. - 2008. - №4, С.51-53.
95. Кулинарное творчество с глубоким идейным содержанием / Г. А. Берлова // Все о мясе. - 2008. - №4, С.54-55.
96. Обзор диссертаций по вопросам мясной промышленности, защищенных во ВНИИМПе / Г. А. Берлова // Все о мясе. - 2008. - №5, С.48-51.
97. Эволюция оборудования для упаковки продуктов в модифицированной газовой среде / М. А. Куприянов // Все о мясе. - 2008. - №5, С.4-5.
98. Исследование влияния вторичной упаковки на микробиологические показатели колбасных изделий / М. А. Куприянов // Все о мясе. - 2008. - №5, С.14-16.
99. К вопросу определения эффективных доз животного белка в рассолах для производства копчено-вареных продуктов из свинины / А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, Е. К. Туниева
// Все о мясе. - 2008. - №5, С.23-25.
100. О законодательном определении понятий "мясо" и "мясной продукт" / А. А. Семенова
// Все о мясе. - 2008. - №5, С.26-30.
101. Столетний юбилей отметили рекордом для "Гиннеса" / А. А. Кубышко
// Все о мясе. - 2008. - №5, С.52.
102. Правильную охоту венчает правильная кухня / Г. А. Берлова
// Все о мясе. - 2008. - №5, С.53-55.
103. Состояние и тенденции развития мясной отрасли и науки о мясе / Лисицын А.Б. //Все о мясе.-2008.-№6, с.4-9
104. Научное обоснование рационального использования ферментированного коллагенсодержащего сырья для производства мясных консервов / Сметанина Л.Б., Косырев Н.А. //Все о мясе.-2008.-№6, с.20-26
105. Применение светлого альбумина при производстве мясопродуктов / Семенова А.А., Холодов Ф.В. //Все о мясе.-2008.-№6, с.33-37
106. Оценка качества говяжьих отрубов по ГОСТ Р 52601-2006 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия» с учетом направления продуктивности крупного рогатого скота / Лисицын А.Б., Сусь И.В., Миттельштейн Т.М. //Все о мясе.-2008.-№6, с.44-47
107. Аспекты санитарно-микробиологического контроля охлажденного мяса / Минаев М.Ю., Батаева Д.С., Краснова М.А. //Все о мясе.-2008.-№6, с.48-50
108. Мясо диких животных. Особые правила, особые рецепты. / Берлова Г.А. //Все о мясе.-2008.-№6, с.58-59
109. Формирование интеграционных связей предприятий сельского хозяйства и мясной промышленности / А. Б. Лисицын, Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская и др. // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.75-84.

110. Основные результаты исследования процессов термической обработки вареных колбасных изделий (обзор по работам ВНИИМП) / А. Б. Лисицын, А. А. Семенова, Г. П. Горошко // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.84-95.
111. Комплексная оценка качества говяжьих отрубов как основа нового ГОСТа на разделку говяжьих туш / А. Б. Лисицын, И. В. Сусь, Ю. В. Татулов, Т. М. Миттельштейн // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.96-103.
112. Научное обоснование рациональных режимов тепловой обработки, оптимальных сроков и условий годности нового поколения ветчинных консервов / А. Б. Лисицын, Л. В. Сметанина, А. Н. Захаров и др. // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.104-114.
113. Адаптация метода электрофореза для исследования эндогенных биологически активных пептидов в мясном сырье / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, О. Е. Усанова и др. // Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий мясной промышленности. Сборник докладов 11-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М., 2008. - с.93-96.
114. Результаты мониторинга мясных продуктов за 2008 год / А. Б. Лисицын, С. И. Хвыля, С. С. Бурлакова, В. А. Пчелкина // Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий мясной промышленности. Сборник докладов 11-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М., 2008. - с.97-101.
115. Медико-биологические аспекты применения пищевых волокон в функциональных продуктах на мясной основе / Н. Е. Белякина, А. В. Устинова, С. И. Хвыля, А. И. Сурнина // Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий мясной промышленности. Сборник докладов 11-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М., 2008. - с.36-40.
116. Оптимизация получения моноалкиловых эфиров жирных кислот животных жиров с использованием этилового спирта / Д. Г. Горохов, М. И. Бабурина // Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий мясной промышленности. Сборник докладов 11-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М., 2008. - с.48-51.
117. Новые виды консервированных первых обеденных блюд с мясом в современной потребительской таре / В. Б. Крылова, С. С. Шевченко, Т. В. Густова // Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий мясной промышленности. Сборник докладов 11-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М., 2008. - с.58-60.
118. Современные виды потребительской тары в технологии консервов / В. Б. Крылова, С. С. Шевченко, Т. В. Густова // Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий мясной промышленности. Сборник докладов 11-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М., 2008. - с.60-63.
119. Оценка возможностей использования мультисенсорной системы "Vocmeter" для исследования аромата мясных консервов / Т. Г. Кузнецова, В. Б. Крылова, Е. Б. Селиванова, А. В. Эдер // Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий мясной промышленности. Сборник докладов 11-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М., 2008. - с.74-77.
120. Белково-минеральный препарат для профилактики остеопороза / А. В. Устинова, А. Н. Иванкин, А. С. Дыдыкин и др. // Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий мясной промышленности. Сборник докладов 11-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М., 2008. - с.143-147.

121. Мясорастительные продукты быстрого приготовления для питания детей / А. В. Устинова, О. К. Деревицкая, Д. А. Лазутин, С. С. Нефедов // Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий мясной промышленности. Сборник докладов 11-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М., 2008. - с.147-151.
122. Изучение проблемы обогащения йодом пищевых продуктов / И. М. Чернуха, Н. Л. Вострикова, Ю. К. Юшина // Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий мясной промышленности. Сборник докладов 11-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М., 2008. - с.154-157.
123. Электронный нос" - новые возможности объективизации оценки запаха мяса / И. М. Чернуха, Т. Г. Кузнецова, Е. Б. Селиванова // Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий мясной промышленности. Сборник докладов 11-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М., 2008. - с.157-161.
124. Оценка функциональных свойств говядины, баранины, свинины по индексам атерогенности и тромбогенности / И. М. Чернуха, О. Н. Орлова, В. С. Мкртичян // Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий мясной промышленности. Сборник докладов 11-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М., 2008. - с.161-163.
125. Современные аспекты технологий ветчинных консервов / И. М. Чернуха, Л. Б. Сметанина, А. Н. Захаров и др. // Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий мясной промышленности. Сборник докладов 11-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М., 2008. - с.163-167.
126. Изменение фракционного состава белков свинины в процессе длительного хранения при низких плюсовых температурах / И. М. Чернуха, О. Е. Усанова, В. М. Грищенко // Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий мясной промышленности. Сборник докладов 11-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М., 2008. - с.168-171.
127. Безопасность и качество мясной продукции / Ю. К. Юшина, А. Н. Иванкин, Н. Л. Вострикова // Тенденции и перспективы развития инновационных и информационных технологий мясной промышленности. Сборник докладов 11-й Международной научной конференции памяти В.М. Горбатова. - М., 2008. - с.199-202.
128. Алкилирование липидов животного происхождения в биогенное топливо / Д. Г. Горохов, М. И. Бабурина // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов Отделения хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Россельхозакадемии. - М., 2008. - с.41-45.
129. Исследования функционально-технологических свойств концентрированных пшеничных белков / С. А. Горбатов, А. А. Семенова // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов Отделения хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Россельхозакадемии. - М., 2008. - с.38-40.
130. Санитарно-микробиологические показатели охлажденной свинины при длительных сроках хранения / М. А. Краснова, Ю. Г. Костенко // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов Отделения хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Россельхозакадемии. - М., 2008. - с.66-68.
131. Особенности распределения структурообразователей растительного происхождения и влияние их на качество копчено-вареных продуктов / Е. К. Туниева, А.

А. Семенова, Т. Г. Кузнецова // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов Отделения хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Россельхозакадемии. - М., 2008. - с.105-109.
132. Исследование белков мяса методом SDS-электрофореза / О. Е. Усанова // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов Отделения хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Россельхозакадемии. - М., 2008. - с.109-111.
133. Использование метода ПЦР для идентификации и количественной оценки мясного сырья и готовой продукции / Т. А. Фомина, М. Ю. Минаев // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов Отделения хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Россельхозакадемии. - М., 2008. - с.113-117.
134. Исследование возможности использования пищевых добавок криопротекторного действия / Ф. В. Холодов, А. А. Семенова // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов Отделения хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Россельхозакадемии. - М., 2008. - с.124-126.
135. Компьютерная система моделирования и управления рисками производственных процессов на основе ХАССП / А. М. Чернуха // Конференция-конкурс научно-инновационных работ молодых ученых и специалистов Отделения хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Россельхозакадемии. - М., 2008. - с.133-135.
136. Природные и генно-инженерные продуценты коллагеназ / Д. С. Батаева, И. В. Демидюк // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.3-6.
137. Ускоренная оценка свежести мяса и субпродуктов гистологическим методом / А. А. Белоусов, С. И. Хвыля, М. Ю. Гладилов // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.6-17.
138. Специализированные рубленые полуфабрикаты на мясной основе для лечебно-профилактического питания при сердечно-сосудистых патологиях / Н. Е. Белякина, С. И. Хвыля, А. В. Устинова, А. А. Королев // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.17-30.
139. Термическая обработка колбасных изделий в активированном жидком энергетическом потоке / О. М. Василевский, О. В. Соловьев, А. А. Базаров // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.31-33.
140. Биотехнологическая переработка жиров в биодизель как возможное решение проблемы производства энергии из возобновляемого сырья / Д. Г. Горохов, М. И. Бабурина, А. Н. Иванкин // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.33-42.
141. Состояние потребительского рынка РФ по мясному сырью и мясопродуктам и формирование рекомендаций для производителей продукции / Б. Е. Гутник, А. Н. Захаров, М. Х. Искаков и др. // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.42-49.
142. К вопросу исследования совместимости синтетических и природных полимеров / Е. А. Евстафьева, П. М. Голованова, Т. Г. Кузнецова, Т. Н. Сидорова // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.49-52.
143. Получение белково-полисахаридных ингредиентов из животного сырья для функциональных продуктов питания / А. Н. Иванкин, А. Д. Неклюдов // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.53-61.

144. Микронаноинкапсулирование как метод включения биологически активных веществ в ингредиенты пищевого назначения / А. Н. Иванкин, Ю. К. Юшина, С. И. Хвыля, Н. А. Горбунова // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.61-67.
145. Функционально-технологические свойства растительно-мясных экструдатов / В. Б. Крылова, О. Н. Новикова, Т. В. Густова // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.68-75.
146. Четвертичные аммониевые соединения в дезинфицирующих средствах и их роль при санитарной обработке оборудования и помещений на предприятиях мясной промышленности / М. Ю. Минаев, В. О. Рыбалтовский, Д. С. Батаева, Т. А. Фомина // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.115-118.
147. Бактерицидные и дезинфицирующие свойства нейтрального анолита "АНК", полученного на установке "СТЭЛ-60-03-АНК", и применение его для санитарной обработки оборудования и помещений на предприятиях мясной промышленности / М. Ю. Минаев, В. О. Рыбалтовский, Т. А. Фомина // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.118-120.
148. Идентификация сырьевого состава мясопродуктов методом ПЦР-РВ / М. Ю. Минаев, Т. А. Фомина // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.120-123.
149. Управленческий учет в информационной системе управления / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская, Т. А. Маринина, И. В. Петрунина // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.123-134.
150. Новые принципы ценообразования в мясном подкомплексе АПК / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская, Т. А. Маринина и др. // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.135-147.
151. Исследование характера изменения устойчивости водо-жировых эмульсий при различных параметрах ультразвуковой обработки / А. А. Семенова, Г. П. Горошко, Д. О. Трифонова // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.148-152.
152. Комплексная оценка функционально-технологических свойств пищевых красителей для мясопродуктов / А. А. Семенова, Г. П. Горошко, Л. А. Веретов // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.152-160.
153. Изучение консистенции мясного сырья по показателям пенетрации и предельного напряжения среза / Ю. В. Татулов, Н. А. Горбунова, Г. Е. Лимонов и др. // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.160-165.
154. Готовые к употреблению блюда с мясом для питания детей / А. В. Устинова, О. К. Деревицкая, Д. А. Лазутин, С. С. Нефедов // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.165-170.
155. Органическое (экологическое) мясное сырье - важнейший аспект создания продуктов детского и здорового питания / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, Т. К. Кузнецова // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.171-178.
156. Медико-биологические аспекты создания продуктов на мясной основе для геродиетического питания людей, страдающих патологией опорно-двигательного аппарата / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, Е. В. Сурнин // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.178-185.
157. Оценка качества и состава мясной продукции на продовольственном рынке России гистологическим методом / С. И. Хвыля, Р. В. Паршенкова, В. А. Пчелкина, С. С. Бурлакова // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.185-197.
158. Изучение накопления остаточных количеств токсичных веществ в органах и тканях

убойных сельскохозяйственных животных на основе принципов прослеживаемости на примере Северо-Кавказского (Ростовская область) и Центрально-черноземного (Липецкая область) регионов РФ / И. М. Чернуха, Н. Л. Вострикова // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.197-213.
159. Совершенствование методов оценки свежести мяса с использованием сенсорной системы "VOCmeter" (электронный нос) / И. М. Чернуха, Т. Г. Кузнецова, Е. Б. Селиванова, Н. Г. Царева // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.213-218.
160. Изучение изменений качественных характеристик мясного сырья различных морфологических групп в процессе посола при производстве ветчинных консервов / И. М. Чернуха, Л. Б. Сметанина, А. Н. Захаров и др. // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.219-230.
161. Возможность прижизненного обогащения мяса кроликов дефицитными для человека нутриентами / И. М. Чернуха, М. И. Бабурина // Сборник научных трудов ВНИИМП. - 2008. - С.230-237.
162. Производство мяса и мясных продуктов в 2007 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №1-2, С.3-8.
163. Развитие сырьевой базы мясной промышленности в 2007 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №1-2, С.15-19.
164. Инвестиционные проекты и их реализация в Воронежской области / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №1-2, С.35.
165. Цены на рынке мяса и мясопродуктов в 2007 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №3, С.3-7.
166. Потребление мяса и мясных продуктов в регионах России / Т. Н. Леонова, Л. В. Симакова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №3, С.8-12.
167. Инвестиционные проекты и их реализация в Томской области / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №3, С.19.
168. Об импорте мяса в 2007 г. / Т. Н. Леонова, Л. В. Симакова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №4, С.3-7.
169. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-феврале 2008 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №4, С.8-12.
170. Инвестиционные проекты и их реализация в Ленинградской области / Т. Н. Леонова //Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №4, С.18-19.
171. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-марте 2008 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №5, С.3-15.
172. Инвестиционные проекты и их реализация в Саратовской области / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №5, С.32-33.
173. О стоимости минимального набора продуктов питания в России / Т. Н. Леонова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №6, С.3-5.
174. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-апреле 2008 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №6, С.6-10.
175. Инвестиционные проекты и их реализация в Курской области / Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №6, С.18.
176. Об импорте мяса в январе-марте 2008 г. / Т. Н. Леонова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №7, С.3-7.
177. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-мае 2008 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №7, С.8-12.

178. Инвестиционные проекты и их реализация в Омской области / Т. Н. Леонова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №7, С.19-20.
179. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-июне 2008 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №8, С.3-15.
180. Инвестиционные проекты и их реализация в Нижегородской области / Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №8, С.33.
181. Кто формирует цены на мясо в России? / Т. Н. Леонова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №9, С.3-5.
182. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-июле 2008 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №9, С.7-12.
183. Инвестиционные проекты и их реализация в Свердловской области / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №9, С.20-21.
184. Ресурсы мяса и мясопродуктов в России увеличиваются / Т. Н. Леонова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №9, С.6.
185. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-августе 2008 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №10, С.6-10.
186. Об ассортиментных сдвигах в производстве колбасных изделий / Т. Н. Леонова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №10, С.3-5.
187. Инвестиционные проекты и их реализация в Ставропольском крае / Т. Н. Леонова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №10, С.18-19.
188. Бразильский рынок говядины в 2008 г. и перспективы его развития / Т. Н. Леонова // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №11, С.3-5.
189. Инвестиционные проекты и их реализация в Краснодарском крае / Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №11, С.34-35.
190. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-сентябре 2008 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №11, С.6-17.
191. Об ассортименте выработанного в 2007 г. мяса /Леонова Т.Н. // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №12, С.5-6 /Леонова Т.Н.
192. Рынок мяса и мясных продуктов в январе-октябре 2008 г. / Т. Н. Леонова, Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №12, С.9-13.
193. Инвестиционные проекты и их реализация в Липецкой области / Н. А. Юмашева // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №12, С.22
194. Бразильский рынок мяса птицы в 2008 г. // Рынок мяса и мясных продуктов. - 2008. - №12, С.7-8
195. Энтеральное питание на мясной основе для детей / А. С. Дыдыкин, А. В. Устинова // Мясные технологии. - 2008. - №1, с.24-26.
196. Супершницели для активных и умных / А. В. Устинова, Н. Е. Белякина, И. К. Морозкина и др. // Мясные технологии. - 2008. - №1, с.28-30.
197. Планирование в системе управленческого учета / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская, И. В. Петрунина // Мясные технологии. - 2008. - №1, с.32-33.
198. Барьерная технология обработки охлажденной говядины / И. В. Сусь, Ю. В. Жадан // Мясные технологии. - 2008. - №2, с.6-8.
199. Полимеразная цепная реакция для идентификации мясного сырья и готовой продукции / М. Ю. Минаев, Т. А. Фомина // Мясные технологии. - 2008. - №2, с.34-36.
200. Биополимерные композиции для защиты мясных продуктов / Е. А. Евстафьева, П. М. Голованова // Мясные технологии. - 2008. - №3, с.12-13.

201. Микроструктурный анализ в мясной промышленности / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина, Н. С. Мотылина // Мясные технологии. - 2008. - №4, с.48-51.
202. Новые оболочки для продления сроков годности колбас / Е. А. Евстафьева, П. М. Голованова, Е. К. Злобина, Т. Г. Борисова // Мясные технологии. - 2008. - №6, с.40-42.
203. Упаковка в духе времени / Е. А. Евстафьева // Мясные технологии. - 2008. - №7, с.18-21.
204. Продукты должны стать "прозрачными" / О. А. Кузнецова // Мясные технологии. - 2008. - №7, с.46-48.
205. Качество свинины от животных различных генотипов / Ю. В. Татулов // Мясные технологии. - 2008. - №9, с.61-63.
206. Биотопливо из жиросодержащего сырья / Н. А. Горбунова, М. И. Бабурина, А. Н. Иванкин // Мясные технологии. - 2008. - №10, с.87-89.
207. Новое в развитии мясной отрасли и науки о мясе / А. Б. Лисицын // Мясные технологии. - 2008. - №12, с.20-24.
208. Знакомьтесь: дымопронецаемые полиамидные оболочки / Е. К. Яковлева, Е. А. Евстафьева // Мясная сфера. - 2008. - №7, С.46-51.
209. В новом году - новые ГОСТы / А. Б. Лисицын, И. В. Сусь // Мясо.com. - 2008. - №23(январь), с.36-40.
210. Полноценный белковый препарат для производства мясопродуктов / Семенова А.А., Холодов Ф.В. // Мясной ряд, 2008, №4, с.36-37
211. Емкость рынка готовых блюд будет увеличиваться на четверть в год / Б. Е. Гутник //Партнер. Мясопереработка. - 2008. - №3 (17), С.20-21.
212. Производство и потребление биотоплива: мировые тенденции / Н. А. Горбунова, А. Н. Иванкин, М. И. Бабурина // Твердые бытовые отходы. - 2008. - №4.
213. Экологическая система получения биотоплива из липидсодержащих отходов сельскохозяйственного производства / А. Н. Иванкин, М. И. Бабурина, Н. А. Горбунова, А. Д. Неклюдов // Экологические системы и приборы. - 2008. - №6.
214. Инновационная модель развития - основа стабильности и конкурентоспособности аграрной отрасли / А. Б. Лисицын, Н. Ф. Небурчилова, Н. А. Горбунова //Национальные проекты. - 2008. - №5, с. 70-73.
215. Разработка национального стандарта России по разделке свинины на отрубы: современные тенденции / А. Б. Лисицын, Ю. В. Татулов, И. В. Сусь и др. //Промышленное и племенное свиноводство. - 2008. - №4, с.4-9.
216. Медико-биологические аспекты применения пищевых волокон в мясной промышленности / А. Б. Лисицын, А. В. Устинова, Н. Е. Белякина, А. И. Сурнина // Питание и здоровье. Материалы X Всероссийского Конгресса диетологов и нутрициологов. - М., 2008. - с.67.
217. Перспективные технологии органического мяса страусов и функциональных продуктов на его основе для детского питания / А. В. Устинова, Д. А. Лазутин // Питание и здоровье. Материалы X Всероссийского Конгресса диетологов и нутрициологов. - М., 2008. - с.112.
218. Биотопливо из возобновляемого сырья: перспективы производства и потребления / А.Н. Иванкин, А.Д.Неклюдов, Н.А.Горбунова, М.И.Бабурина, Д.Г.Горохов //Лесной вестник.-2008.- №6.- С.91-95.