



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО
ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КУЗБАССКИЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. В. Н. ПОЛЕЦКОВА»**



**РЕЗНИЧЕНКО
ИРИНА ЮРЬЕВНА**

Библиографический указатель

Кемерово
2024

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КУЗБАССКИЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. В. Н. ПОЛЕЦКОВА»**

Научная библиотека

**РЕЗНИЧЕНКО
ИРИНА ЮРЬЕВНА**

**ТВОРЧЕСКОЕ НАСЛЕДИЕ УЧЕНЫХ
Кузбасского ГАУ**

БИОБИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ

Кемерово
2024

УДК 016:929 Резниченко (571.17)

Р 344

Редакционная коллегия:

Астапова Н. Н., главный библиотекарь библиотеки Кузбасского ГАУ
Гришакова Е. В., главный библиотекарь библиотеки Кузбасского ГАУ

Составитель: О. В. Давыденко

Ответственный за выпуск

Н. Н. Астапова

Резниченко Ирина Юрьевна: биобиблиографический указатель / сост. О. В. Давыденко; под ред. Н. Н. Астаповой, Е. В. Гришаковой. – Кемерово: ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ, 2024. – 84 с.

Указатель включает в себя библиографические описания научных и учебно-методических работ И. Ю. Резниченко, а также её биографию. Материал в целом расположен в хронологическом порядке. Вспомогательный аппарат – именной указатель соавторов, который содержит ссылки на номера библиографических записей основного указателя.

Указатель предназначен для научных работников, преподавателей, аспирантов, специалистов сельского хозяйства и библиотек.

© ФГБОУ ВО Кузбасский ГАУ, 2024

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ СОСТАВИТЕЛЕЙ.....	5
БИОГРАФИЯ.....	6
I. ПУБЛИКАЦИИ И. Ю. РЕЗНИЧЕНКО.....	8
1.1. НАУЧНЫЕ ТРУДЫ.....	8
1.1.1. КНИГИ.....	8
1.1.2. СТАТЬИ ИЗ НАУЧНЫХ СБОРНИКОВ.....	10
1.1.3. СТАТЬИ ИЗ ПЕРИОДИЧЕСКИХ ИЗДАНИЙ.....	49
1.1.4. АВТОРСКИЕ СВИДЕТЕЛЬСТВА И ПАТЕНТЫ.....	72
ИМЕННОЙ УКАЗАТЕЛЬ.....	80

ОТ СОСТАВИТЕЛЕЙ

Научная библиотека Кузбасского аграрного университета им. В. Н. Полецкого продолжает издание библиографических указателей, объединенных серией «Профессора Кузбасского аграрного университета».

*Данный указатель посвящен профессору кафедры биотехнологий и производства продуктов питания, доктору технических наук **Ирине Юрьевне Резниченко**. Цель – отразить результаты ее научной и педагогической деятельности, выраженные в публикациях.*

Указатель литературы включает библиографическое описание книг, статей из научных сборников, периодических изданий, отчетов о НИР и учебно-методических изданий с 1996 г. по 2024 г.

Библиографические записи составлены в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100-2018 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу (СИБИД). Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления (с Поправкой).

Указатель предназначен научным работникам, преподавателям, аспирантам, студентам и всем, кто интересуется проблемами подготовки кадров для агропромышленного комплекса Кузбасса.

БИОГРАФИЯ



Ирина Юрьевна Резниченко родилась 13 июля 1962 года. В 1986 году окончила Кемеровский технологический институт пищевой промышленности по специальности «Технология производства хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства».

В 1996 году защитила кандидатскую диссертацию в Российском экономическом университете имени Г. В. Плеханова г. Москва на тему «Разработка научно-практических основ оптимизации технологии песочного полуфабриката».

В 2008 году защитила докторскую диссертацию в Кемеровском технологическом институте пищевой промышленности на тему «Теоретические и практические аспекты разработки, оценки качества кондитерских изделий и пищевых концентратов функционального назначения».

Трудовую деятельность начала в Кемеровском технологическом институте пищевой промышленности с 1995 по 2017 годы, профессор кафедры управления качеством. С 2017 по 2022 годы работала в ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет заведующей кафедрой управление качеством института инженерных технологий. С 2022 года по настоящее время трудится в ФГБОУ ВО Кузбасский государственный аграрный университет имени В. Н. Полецкова и является профессором кафедры «Биотехнология и производство продуктов питания».

Повышение квалификации; профессиональная переподготовка:

2019 год - профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель высшей школы» в ФГБОУ ВО КемГУ;

2020 год - ФГБУ «Федеральный институт промышленной собственности» по дополнительной профессиональной программе «Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения»;

2021 год – ФГБОУ ВО «Российский аграрный университет – МСХА им. К.А. Тимирязева» по программе «Цифровизация в управлении качеством пищевых систем»;

2021 год - ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет им. Петра Великого» по программе «Основы проектной деятельности».

Читаемые дисциплины: основы технологии хранения и переработки зерна, производственный контроль в пищевой промышленности, основы научных исследований, управление качеством, управление интеллектуальной собственностью.

Научные и профессиональные интересы: разработка и управление качеством продовольственных товаров, функциональной и специализированной продукцией на всех этапах технологической цепи; разработка технической документации на продукты питания.

І. ПУБЛИКАЦИИ И. Ю. РЕЗНИЧЕНКО

1.1. НАУЧНЫЕ ТРУДЫ

1.1.1. КНИГИ

1996

1. Разработка научно-практических основ оптимизации технологии песочного полуфабриката: специальность 05.18.16 Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания: автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук / **Ирина Юрьевна Резниченко**. – Кемерово, 1996. – 20 с. – Место защиты: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=30149009>.

2006

2. Пищевые концентраты и сахаристые кондитерские изделия специального назначения новые рецептуры, технологии, характеристика потребительских свойств: монография / **И. Ю. Резниченко**. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19616101>.

2008

3. Теоретические и практические аспекты разработки, оценки качества кондитерских изделий и пищевых концентратов функционального назначения: Специальность 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания: автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора технических наук / **Ирина Юрьевна Резниченко**. – Кемерово, 2008. – 36 с. – Место защиты: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=15922876>.

4. Теоретические и практические аспекты разработки, оценки качества кондитерских изделий и пищевых концентратов функционального назначения: Специальность 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания: диссертация на соискание ученой степени доктора

технических наук / **Ирина Юрьевна Резниченко**. – Кемерово, 2008. – 383 с. – Место защиты: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=16197858>.

2010

5. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: монография / **И. Ю. Резниченко**, В. М. Позняковский, А. М. Попов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2011. – 236 с. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22327952>.

2014

6. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: учебное пособие / **И. Ю. Резниченко**. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. – 203 с. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29360589>.

2019

7. Идентификация подлинности масложировой продукции: монография / **И. Ю. Резниченко**, А. Л. Верещагин, Г. А. Губаненко. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 111 с. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41787960>.

2020

8. Методологические подходы к созданию функциональных сахаристых кондитерских изделий: монография / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова. – Благовещенск: Амурский государственный университет, 2020. – 144 с. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=43112507>.

2022

9. Научно-практические основы биотехнологической переработки сырьевых ресурсов Амурской области для разработки технологии продуктов специализированного назначения: монография / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, В. А. Помозова. – Благовещенск: Амурский государственный университет, 2022. – 140 с. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=53750607>.

1.1.2 СТАТЬИ ИЗ НАУЧНЫХ СБОРНИКОВ

2008

10. Сахарозаменители и их использование в производстве диабетических мучных кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко, О. С. Сидорова** // Техника и технология пищевых производств: сборник научных работ. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2008. – С. 122-125. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=39255149>.

2011

11. Приоритеты производства безглютеновых продуктов питания / **И. Ю. Резниченко, Ю. А. Алешина** // Управление инновациями в торговле и общественном питании: материалы международной конференции с элементами научной школы для молодежи. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2011. – С. 119-120. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=41819142>.

2013

12. Методологические подходы к рациональному использованию природных ресурсов на примере комплексной переработки плодово-ягодного сырья в пищевые продукты общего, функционального и специализированного назначения / **И. Ю. Резниченко, Е. Ю. Егорова** // Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности: материалы VI всероссийской научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых с международным участием. – Бийск: Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова, 2013. – С. 462-466. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=22291372>.

13. Обоснование разработки рецептур специализированных сахаристых кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко, А. И. Галиева, Ю. Г. Гурьянов** // Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности: материалы VI всероссийской научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых с международным участием. – Бийск: Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова, 2013. – С. 355-359. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=22291253>.

14. Разработка и товароведная оценка вафель специализированного назначения / **И. Ю. Резниченко**, Ю. А. Алёшина // Инновационные пищевые технологии в области хранения и переработки сельскохозяйственного сырья: материалы III международной научной-практической конференции. – Краснодар: Издательский Дом-Юг, 2013. – С. 320-323. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=22683434>.

15. Теоретические аспекты классификации и систематизации специфичных требований к маркировке / **И. Ю. Резниченко**, О. Ю. Тихонова // Инновационные пищевые технологии в области хранения и переработки сельскохозяйственного сырья: материалы III международной научной-практической конференции. – Краснодар: Издательский Дом-Юг, 2013. – С. 324-327. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=22683435>.

2016

16. Безопасность использования меда в питании человека / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Заболотнова // Развитие промышленного пчеловодства в России и мире: материалы научно-практической конференции. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2016. – С. 37-39. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=27553485>.

17. Разработка рецептуры и товароведная оценка карамели с семенами аниса / **И. Ю. Резниченко**, Н. С. Пикулина, Д. Г. Попова // Кузбасс: образование, наука, инновации: сборник трудов конференции. – Новокузнецк: Сибирский государственный индустриальный университет, 2016. – С. 179-181. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=27463532>.

18. Социальная эффективность мероприятий по повышению качества маркировки пищевых продуктов / **И. Ю. Резниченко**, О. Ю. Тихонова, Т. В. Фролова // Пищевые инновации и биотехнологии: материалы IV международной научной конференции. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2016. – С. 516-518. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=26034004>.

19. Сравнительная оценка качества образцов мёда натурального / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Михалева, И. Л. Сельская // Развитие промышленного пчеловодства в России и мире: материалы научно-практической конференции. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2016. – С. 89-90. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=27553503>.

2017

20. Методы оценки качества маркировки пищевых продуктов по органолептическим и физико-химическим показателям / **И. Ю. Резниченко**, О. Ю. Тихонова // Российские инициативные разработки (Инициатива. Предприимчивость. Смекалка). - Saint-Louis: Publishing House Science and Innovation Center, Ltd, 2017. – С. 28-29. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30110776>.

21. Оценка качества кремов, реализуемых на потребительском рынке г. Кемерово / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Петренюк // Пищевые инновации и биотехнологии: материалы V международной научной конференции. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2017. – С. 592-593. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29249807>.

22. Перспективы производства функциональных кондитерских изделий в регионе / **И. Ю. Резниченко**, С. В. Турова, А. М. Чистяков // Кузбасс: образование, наука, инновации: сборник трудов конференции. – Новокузнецк: Сибирский государственный индустриальный университет, 2017. – С. 182-183. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32849340>.

23. Товароведная оценка овсяных отрубей / **И. Ю. Резниченко**, А. А. Неверова // Кузбасс: образование, наука, инновации: сборник трудов конференции. – Новокузнецк: Сибирский государственный индустриальный университет, 2017. – С. 182-183. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32849333>.

2018

24. Идентификация подлинности эмульсионных молочных продуктов типа «масло в воде» методами термического анализа / **И. Ю. Резниченко**, А. Л. Верещагин, Н. В. Бычин // Инновации в пищевой биотехнологии: сборник трудов международного симпозиума. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2018. – С. 394-404. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=35042133>.

25. Обзор и тенденции развития рынка зернового хлеба / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Заболотнова // Пищевые инновации в биотехнологии: сборник тезисов VI международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2018. – С. 205-206. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=35043587>.

26. Обзор рынка безглютеновых мучных кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, Н. С. Пикулина // Пищевые инновации в биотехнологии: сборник тезисов VI международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2018. – С. 355-356. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=35043686>.

27. Получение безглютеновой мучной смеси на барабанном смесителе непрерывного действия / **И. Ю. Резниченко**, Д. М. Бородулин, Н. С. Пикулина // Современные тенденции развития науки: сборник тезисов национальной конференции. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2018. – С. 107-109. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=38208257>.

28. Разработка нового вида продукции – сахарного печенья с повышенной пищевой ценностью / **И. Ю. Резниченко**, А. В. Новикова // Проблемы идентификации, качества и конкурентоспособности потребительских товаров: сборник международной конференции в области товароведения и экспертизы товаров. – Курск: Университетская книга, 2018. – С. 243-245. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36764721>.

29. Современные подходы для создания инновационных технологий безглютеновых продуктов питания / **И. Ю. Резниченко**, Д. М. Бородулин, Н. С. Пикулина // Актуальные вопросы создания функциональных продуктов птицеводства и других отраслей пищевой промышленности: сборник трудов научной конференции. – Москва: ВНИИПП, 2018. – С. 120-123. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=38073954>.

30. Современные траектории развития технологии обогащенных кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, Н. С. Пикулина, А. М. Чистяков // Современные тенденции развития науки: сборник тезисов национальной конференции. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2018. – С. 135-138. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=38208271>.

31. Анализ качества чая черного байхового, реализуемого на потребительском рынке г. Кемерово / **И. Ю. Резниченко**, И. А. Селиверстова // Инновационный конвент «Образование, наука, инновации. Молодежный вклад в развитие научно-образовательного центра «Кузбасс»: сборник трудов конференции. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – С. 497-499. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44316607>.

32. Анализ потребительских свойств мармелада / **И. Ю. Резниченко**, А. О. Смирнов // Инновации в пищевой биотехнологии: сборник тезисов VII международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – С. 444-446. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38244991>.

33. Выявление удовлетворенности потребителей методом анкетирования / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Попова, Т. А. Белимова // Инновации в пищевой биотехнологии: сборник тезисов VII международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – С. 326-327. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38245395>.

34. Мониторинг удовлетворенности потребителей / **И. Ю. Резниченко**, А. А. Тастаева, Е. В. Черноусова // Инновации в пищевой биотехнологии: сборник тезисов VII международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – С. 343-344. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38245588>.

35. Новые критерии маркировки низковольтных потребительских товаров / **И. Ю. Резниченко**, О. Н. Скворцов // Инновации в пищевой биотехнологии: сборник тезисов VII международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – С. 423-425. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38244990>.

36. Обзор и тенденции развития Российского рынка газированных безалкогольных напитков / **И. Ю. Резниченко**, М. С. Кондратьева // Инновации в пищевой биотехнологии: сборник тезисов VII международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – С. 423-425. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38244931>.

37. Обратная связь как вид деятельности процесса управления претензиями / **И. Ю. Резниченко**, И. И. Тойчиева // Инновации в пищевой биотехнологии: сборник тезисов VII международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – С. 423-425. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38245415>.

38. Основные методы и инструменты бережливого производства в технологии кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, А. В. Новикова // Инновационный конвент «Образование, наука, инновации. Молодежный вклад в развитие научно-образовательного центра «Кузбасс»: сборник трудов конференции. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – С. 193-195. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44316710>.

39. Процессы синтеза дисперсных пищевых систем с добавками вторичных растительных ресурсов / **И. Ю. Резниченко**, И. А. Бакин, А. С. Мустафина // Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы: материалы III национальной научно-практической конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2019. – С. 108-112. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42410324>.

40. Развитие потребительского рынка меда в г. Новосибирск / **И. Ю. Резниченко**, Е. В. Курятник // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XX международной научно-практической конференции. – Барнаул: Алтайский государственный университет им. И. И. Ползунова, 2019. – С. 412-415. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41568968>.

41. Ранжирование критериев, ограничивающих использование низковольтных потребительских товаров / **И. Ю. Резниченко, О. Н. Скворцов** // Инновационный конвент «Образование, наука, инновации. Молодежный вклад в развитие научно-образовательного центра «Кузбасс»: сборник трудов конференции. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – С. 302-303. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44316666>.

42. Рациональная структура ассортимента – показатель эффективности торгового предприятия / **И. Ю. Резниченко, М. А. Жилина** // Инновационный конвент «Образование, наука, инновации. Молодежный вклад в развитие научно-образовательного центра «Кузбасс»: сборник трудов конференции. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – С. 459-460. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44316625>.

43. Роль безглютеновой диеты в профилактике целиакии / **И. Ю. Резниченко, Н. С. Пикулина, Д. М. Бородулин** // Инновационный конвент «Кузбасс: образование, наука, инновации»: сборник трудов конференции. – Новокузнецк: Сибирский государственный индустриальный университет, 2019. – С. 187-188. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37632205>.

44. Роль интегрирования концепции бережливого производства и СМК в технологию производства отделочных полуфабрикатов / **И. Ю. Резниченко, М. И. Гутова** // Инновационный конвент «Образование, наука, инновации. Молодежный вклад в развитие научно-образовательного центра «Кузбасс»: сборник трудов конференции. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – С. 175-177. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44316715>.

45. Роль оценки удовлетворенности потребителей начального образования / **И. Ю. Резниченко, К. И. Иванникова** // Инновации в пищевой биотехнологии: сборник тезисов VII международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – С. 313-314. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38245379>.

46. Сравнительная оценка качества срезанных роз / **И. Ю. Резниченко, В. С. Шушакова** // Инновации в пищевой биотехнологии: сборник тезисов VII международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – С. 453-454. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38244997>.

47. Теоретические аспекты модернизации инновационных сахаристых кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко, Н. А. Фролова** // Инновационный конвент «Образование, наука, инновации. Молодежный вклад в развитие научно-образовательного центра «Кузбасс»: сборник трудов конференции. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – С. 450-452. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38244996>.

48. Товароведная оценка сметаны / **И. Ю. Резниченко, О. Ю. Григорьева** // Инновации в пищевой биотехнологии: сборник тезисов VII международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – С. 412-414. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38244919>.

2020

49. Анализ уровня качества пищевых продуктов с применением балловых шкал / **И. Ю. Резниченко, Е. В. Дымов** // Современная биотехнология: актуальные вопросы, инновации и достижения: сборник тезисов всероссийской с международным участием онлайн-конференции. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – С. 58-59. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44300295>.

50. Дескрипторно-профильный метод в разработке продукта для геродиетического питания / **И. Ю. Резниченко, Н. Ю. Рубан** // Пища. Экология. Качество: сборник трудов конференции. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2020. – С. 545-548. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44818505>.

51. Изменение функциональных свойств сахаристых кондитерских изделий с ягодными экстрактами в процессе хранения / **И. Ю. Резниченко, И. А. Бакин, А. С. Мустафина** // Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике: материалы XIX международной научно-практической конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2020. – С. 154-158. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44514802>.

52. Интегрированные системы менеджмента в технологии функциональных пищевых продуктов / **И. Ю. Резниченко**, А. В. Дермановская // Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия: сборник статей всероссийской научно-практической конференции. – Москва: ЭйПиСиПублишинг, 2020. – С. 286-288. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44545080>.

53. Исследование ассортимента шоколада, реализуемого на потребительском рынке г. Кемерово / **И. Ю. Резниченко**, Н. С. Зайцева // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник тезисов VIII международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – С. 291-293. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=43145818>.

54. Модификация углеводная состава кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, М. С. Щеглов // Пицца. Экология. Качество: сборник трудов конференции. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2020. – С. 743-746. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44818580>.

55. Направления развития методов определения генетически модифицированных организмов в продуктах питания / **И. Ю. Резниченко**, Т. В. Зверкова // Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия: сборник статей всероссийской научно-практической конференции. – Москва: ЭйПиСиПублишинг, 2020. – С. 473-476. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44563116>.

56. Новые тенденции в технологии мучных кондитерских изделий функциональной направленности / **И. Ю. Резниченко**, Ю. В. Устинова // Актуальные направления научных исследований: технологии, качество и безопасность: сборник материалов национальной конференции. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – С. 99-101. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=43145351>.

57. Обогащение кондитерских изделий ингредиентами переработки плодово-ягодного сырья / **И. Ю. Резниченко**, И. А. Бакин, А. С. Мустафина // Современные аспекты производства и переработки сельскохозяйственной продукции: сборник трудов VI международной научно-практической конференции. – Краснодар: Кубанский ГАУ, 2020. – С. 469-473. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42810345>.

58. Оценка качества образцовпельменей «классические standart», «ложкаревъ» и «цезарь классика» / **И. Ю. Резниченко**, Е. С. Титова // Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия: сборник статей всероссийской научно-практической конференции. – Москва: ЭЙПиСиПублишинг, 2020. – С. 289-291. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44545082>.

59. Перспективные направления формирования ассортимента функциональных кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, А. М. Чистяков // Современная биотехнология: актуальные вопросы, инновации и достижения: сборник тезисов всероссийской с международным участием онлайн-конференции. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – С. 182-183. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44300345>.

60. Проблемы в организации контроля и надзора при внедрении ohsas 18000 в производственную среду / **И. Ю. Резниченко**, Е. В. Метелева // Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия: сборник статей всероссийской научно-практической конференции. – Москва: ЭЙПиСиПублишинг, 2020. – С.454-456. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44563100>.

61. Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии ООО «Астронотус» / **И. Ю. Резниченко**, С. А. Чудов // Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия: сборник статей всероссийской научно-практической конференции. – Москва: ЭЙПиСиПублишинг, 2020. – С.466-467. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44563108>.

62. Ресурсосберегающие технологии в производстве пищевых продуктов / **И. Ю. Резниченко** // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов II национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – С. 139-140. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44439158>.

63. Система инновационного менеджмента в технологиях пищевых продуктов / **И. Ю. Резниченко**, Д. Г. Попова // Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании: материалы VII международной научно-практической конференции. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2020. – С. 145-150. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44454948>.

64. Современные направления разработки безглютеновой мучной продукции в Российской Федерации / **И. Ю. Резниченко**, Д. Д. Агеенко // Современная биотехнология: актуальные вопросы инновации и достижения: сборник тезисов всероссийской с международным участием онлайн-конференции. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – С. 5-6. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44300273>.

65. Современные тенденции развития потребительского рынка функциональных кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова // Пища. Экология. Качество: сборник трудов конференции. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2020. – С. 540-543. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44818503>.

66. Тенденции развития бережливого производства в технологиях продуктов питания / **И. Ю. Резниченко**, Ю. С. Гусева // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов II национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020. – С. 104-107. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44439167>.

67. Формирование потребительского рынка хлеба в РФ: показатели и прогнозы / **И. Ю. Резниченко**, Г. С. Акопян // Пища. Экология. Качество: труды XVII международной научно-практической конференции. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2020. – С. 28-30. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44818255>.

68. Анализ организации складского хозяйства для внедрения концепции бережливого производства / **И. Ю. Резниченко**, А. О. Обголец // Современные проблемы внедрения элементов бережливого производства: международная очно-заочная научно-практическая конференция. – Ульяновск: Ульяновский государственный технический университет, 2021. – С. 31-33. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47306681>.

69. Анализ факторов качества продукции / **И. Ю. Резниченко**, В. С. Сивеня // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник тезисов IX международная научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – Т. 2. – С. 285-286. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46634399>.

70. Аспекты развития умной упаковки / **И. Ю. Резниченко**, Е. Сидорова, Д. Филатова // Роль технического регулирования и стандартизации в эпоху цифровой экономики: сборник статей участников III международной научно-практической конференции молодых ученых. – Екатеринбург: Издательский дом «Ажур», 2021. – С. 230-234. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48084952>.

71. Бережливое производство в складском хозяйстве / **И. Ю. Резниченко**, Е. Е. Жарская // Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании: материалы VIII международной научно-практической конференции. - Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2021. – С. 47-50. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46576803>.

72. Биотехнологическое сырье в области хлебопечения / **И. Ю. Резниченко**, Г. С. Акопян // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов III национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 145-146. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48040714>.

73. Влияние водородного показателя на антоцианы / **И. Ю. Резниченко**, Ю. В. Устинова, Т. В. Ефремова // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов III национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 222-223. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48040747>.

74. Внедрение инструментов бережливого производства в складское хозяйство / **И. Ю. Резниченко, Н. Ю. Рубан** // Актуальные направления научных исследований: технологии, качество и безопасность: сборник материалов II национальной конференции ученых в рамках III международного симпозиума «Инновации в пищевой биотехнологии». – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 206-207. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46562578>.

75. Изучение действия ферментных препаратов на гидролиз крахмала / **И. Ю. Резниченко, Т. В. Ефремова** // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов III национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 145-146. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48040719>.

76. Инновационные технологии получения белковых продуктов питания / **И. Ю. Резниченко, Д. Г. Попова** // Актуальные направления научных исследований: технологии, качество и безопасность: сборник материалов II национальной конференции ученых в рамках III международного симпозиума «Инновации в пищевой биотехнологии». – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 202-203. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46562575>.

77. Инновационное управление пищевым предприятием в современных условиях / **И. Ю. Резниченко, А. М. Чистяков** // Современные проблемы внедрения элементов бережливого производства: международная очно-заочная научно-практическая конференция. – Ульяновск: Ульяновский государственный технический университет, 2021. – С. 56-58. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47306686>.

78. Информационные технологии в образовании / **И. Ю. Резниченко, Е. В. Бастрон** // Актуальные направления научных исследований: технологии, качество и безопасность: сборник материалов II национальной конференции ученых в рамках III международного симпозиума «Инновации в пищевой биотехнологии». – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 204-205. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46562766>.

79. Использование безглютенового растительного сырья в производстве мучных изделий / **И. Ю. Резниченко, Y. Lawrence** // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник тезисов IX международная научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский

государственный университет, 2021. – С. 69-71. – Т. 1. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46598012>.

80. Использование методов управления качеством для оценки необходимости внедрения цифровой трансформации в области промышленной безопасности и охраны труда / **И. Ю. Резниченко**, Е. В. Метелева, М. В. Просин // Инновационное развитие техники и технологий в промышленности (интекс-2021): сборник материалов всероссийской научной конференции молодых исследователей с международным участием. – Москва: Российский государственный университет имени А. Н. Косыгина, 2021. – Т. 4. – С. 213-215. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46335860>.

81. Использование принципа бережливого производства при формировании цены / **И. Ю. Резниченко**, И. В. Сандракова // Современные проблемы внедрения элементов бережливого производства: международная очно-заочная научно-практическая конференция. – Ульяновск: Ульяновский государственный технический университет, 2021. – С. 145-147. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47306703>.

82. Использование продуктов переработки ягодного сырья в технологиях кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник тезисов IX международная научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 107-108. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46598027>.

83. Использование шаблона lean canvas для повышения конкурентоспособности организации / **И. Ю. Резниченко**, Ю. Д. Никифорова, Н. В. Астахова // Актуальные направления научных исследований: технологии, качество и безопасность: сборник материалов II национальной конференции ученых в рамках III международного симпозиума «Инновации в пищевой биотехнологии». – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 158-159. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46562532>.

84. Исследования по оценке качества сыров в целях безопасности использования / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Матвеева, Н. Ю. Рубан // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник тезисов IX международная научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово:

Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 208-211. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46598069>.

85. Качество безглютеновой мучной продукции на потребительском рынке Кузбасса / **И. Ю. Резниченко**, Е. В. Дымов // Роль технического регулирования и стандартизации в эпоху цифровой экономики: сборник статей участников III международной научно-практической конференции молодых ученых. – Екатеринбург: Издательский дом «Ажур», 2021. – С. 173-177. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48084943>.

86. Композиции специализированных видов муки в технологиях безглютеновых кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, Ю. Лоуренс // Агропромышленный комплекс: проблемы и перспективы развития: материалы всероссийской научно-практической конференции. – Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2021. - Т. 1. – С. 406-409. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46393938>.

87. Матрица рисков для определения эффективности применения систем риск-менеджмента / **И. Ю. Резниченко**, Н. В. Астахова, Ю. Д. Никифорова // Актуальные направления научных исследований: технологии, качество и безопасность: сборник материалов II национальной конференции. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 24-25. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46562437>.

88. Метод математического ожидания для принятия решений / **И. Ю. Резниченко**, Н. В. Астахова, С. А. Чудов // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник тезисов IX международная научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 259-260. – Т. 2. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46634389>.

89. Мировые тренды пищевой промышленности 2021 / **И. Ю. Резниченко**, Y. Lawrence // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник тезисов IX международная научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 515-517. – Т. 1. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46598197>.

90. Мониторинг содержания общего сахара в мороженом и формирование здорового рациона у населения Кузбасса / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Матвеева // Союз науки и практики: актуальные проблемы и перспективы развития

товароведения: сборник научных статей международной научно-практической конференции. – Гомель: Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации, 2021. – С. 103-105. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=47756721>.

91. Направления развития кондитерской отрасли / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов III национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 119-120. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48040702>.

92. Направления утилизации производственных отходов пивоварения / **И. Ю. Резниченко**, А. И. Орлов // Агропромышленный комплекс: проблемы и перспективы развития: материалы всероссийской научно-практической конференции. – Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2021. - Т. 1. – С. 410-414. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46393939>.

93. Новое руководство по FMEA: анализ отказов процессов / **И. Ю. Резниченко**, А. М. Маликова, Г. И. Князьков // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов III национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 139-141. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48040712>.

94. Особенности диверсификации в промышленности / **И. Ю. Резниченко**, Ю. В. Устинова, Е. О. Ермолаева // Актуальные направления научных исследований: технологии, качество и безопасность: сборник материалов II национальной конференции. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 245-246. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46562604>.

95. Оценка качествапельменей «классические standart» / **И. Ю. Резниченко**, Е. С. Титова // Инновационные технологии пищевых производств: сборник тезисов докладов III всероссийской научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Севастополь: Севастопольский государственный университет, 2021. – С. 84-85. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=49524049>.

96. Перспективы применения продуктов переработки льна в технологии изделий специального назначения / **И. Ю. Резниченко**, Н. Ю. Рубан // Достижения и перспективы научно-инновационного развития АПК: сборник статей по материалам II всероссийской научно-практической конференции с международным участием. – Курган: Курганская ГСХА, 2021. – С. 877-879. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45708952>.

97. Показатели качества и конкурентоспособности продуктов спиртового брожения / **И. Ю. Резниченко**, Е. Маркасова, П. Евдокимова // Роль технического регулирования и стандартизации в эпоху цифровой экономики: сборник статей участников III международной научно-практической конференции молодых ученых. – Екатеринбург: Издательский дом «Ажур», 2021. – С. 225-230. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48084951>.

98. Практическое применение инструментов качества на примере диаграммы гранта / **И. Ю. Резниченко**, Т. В. Зверкова // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник тезисов IX международная научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 265-266. – Т. 2. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46634392>.

99. Применение lean –технологии в организации образовательного процесса / **И. Ю. Резниченко**, Н. Ю. Рубан // Современные проблемы внедрения элементов бережливого производства: международная очно-заочная научно-практическая конференция. – Ульяновск: Ульяновский государственный технический университет, 2021. – С. 203-205. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47306714>.

100. Применение продуктов переработки амаранта в технологии пищевых продуктов / **И. Ю. Резниченко**, А. В. Захватаева // Достижения и перспективы научно-инновационного развития АПК: сборник статей по материалам II всероссийской научно-практической конференции с международным участием. – Курган: Курганская ГСХА, 2021. – С. 877-879. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45708951>.

101. Промышленные биотехнологии – решение проблемы изменения климата / **И. Ю. Резниченко**, Г. И. Князьков, А. М. Маликова // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов III национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский

государственный университет, 2021. – С. 278-280. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48040770>.

102. Ресурсосберегающие технологии переработки полипропилена / **И. Ю. Резниченко**, М. Ю. Кустова, А. Г. Филинюк // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник тезисов IX международная научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 157-158. – Т. 2. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46634348>.

103. Роль сенсорной оценки в повышении качества продуктов / **И. Ю. Резниченко**, А. Чалдина // Роль технического регулирования и стандартизации в эпоху цифровой экономики: сборник статей участников III международной научно-практической конференции молодых ученых. – Екатеринбург: Издательский дом «Ажур», 2021. – С. 235-238. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48084953>.

104. Стандартизация в бережливом производстве / **И. Ю. Резниченко**, Д. Д. Агеенко // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов III национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 104-105. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48040693>.

105. Стандартизация в области «зелёных» технологий / **И. Ю. Резниченко**, Я. Галахова, Е. Потапов // Роль технического регулирования и стандартизации в эпоху цифровой экономики: сборник статей участников III международной научно-практической конференции молодых ученых. – Екатеринбург: Издательский дом «Ажур», 2021. – С. 95-100. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48084930>.

106. Тенденции развития перерабатывающей промышленности / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Матвеева // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов III национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 117-118. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48040788>.

107. Тенденции развития стандартизации в области экологии / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Сидорова, А. И. Чалдина // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов III национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный

университет, 2021. – С. 121-122. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48040703>.

108. Теоретические аспекты разработки продуктов геродиетического назначения с применением растительного сырья / **И. Ю. Резниченко, Н. Ю. Рубан** // Агропромышленный комплекс: проблемы и перспективы развития: материалы всероссийской научно-практической конференции. – Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2021. - Т. 1. – С. 436-441. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46393944>.

109. Управление качеством пищевых продуктов в цифровых технологиях / **И. Ю. Резниченко, Н. Емец, Д. Г. Попова** // Современные проблемы внедрения элементов бережливого производства: международная очно-заочная научно-практическая конференция. – Ульяновск: Ульяновский государственный технический университет, 2021. – С. 235-237. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=47306720>.

110. Управление технологическим процессом с применением инструментов бережливого производства / **И. Ю. Резниченко, Ю. В. Устинова, М. А. Захарова** // Современные проблемы внедрения элементов бережливого производства: международная очно-заочная научно-практическая конференция. – Ульяновск: Ульяновский государственный технический университет, 2021. – С. 45-47. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47306684>.

111. Формирование качества продукции специального назначения / **И. Ю. Резниченко, М. С. Щеглов** // Роль технического регулирования и стандартизации в эпоху цифровой экономики: сборник статей участников III международной научно-практической конференции молодых ученых. – Екатеринбург: Издательский дом «Ажур», 2021. – С. 247-250. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48084956>.

112. Цифровая трансформация в области промышленной безопасности и охраны труда / **И. Ю. Резниченко, Е. В. Метелева, М. В. Просин** // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник тезисов IX международная научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 216-217. – Т. 2. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46634373>.

113. Jira software в качестве инструмента бережливого производства / **И. Ю. Резниченко**, Ю. Д. Никифорова, Н. В. Астахова // Актуальные направления научных исследований: технологии, качество и безопасность: сборник материалов II национальной конференции ученых в рамках III международного симпозиума «Инновации в пищевой биотехнологии». – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 160-162. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46562534>.

2022

114. Анализ качества маркировки как фактора, сохраняющего качество товаров / **И. Ю. Резниченко**, А. И. Чалдина, Е. В. Дымов // Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании: материалы IX международной научно-практической конференции. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2022. – С. 159-163. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=49524182>.

115. Анализ качественных характеристик консервов из кабачков, как продукта здорового питания / **И. Ю. Резниченко**, А. Д. Клименко // Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы: материалы IX национальной научно-практической конференции с международным участием. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2022. – С. 301-305. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=53830337>.

116. Анализ состава ассортимента продукции спортивного питания / **И. Ю. Резниченко**, В. А. Бухмиллер, Д. Г. Попова // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник X международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 192-194. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49306108>.

117. Антибактериальный потенциал компонентов продукции пчеловодства / **И. Ю. Резниченко**, И. А. Бакин, А. С. Любимов // Наука, образование и инновации для АПК: состояние, проблемы и перспективы: материалы VII международной научно-практической онлайн-конференции. – Майкоп: Магарин Олег Григорьевич, 2022. – С. 407-409. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50119249>.

118. Биотехнологический потенциал мёда и продуктов его переработки / **И. Ю. Резниченко**, И. А. Бакин, А. С. Любимов // Эколого-биологическое благополучие растительного и животного мира: сборник докладов

конференции. – Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2022. – С. 208. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=49893105>.

119. Внедрение концепции бережливого производства в менеджмент услуг / **И. Ю. Резниченко**, Н. С.Зайцева // От модернизации к опережающему развитию: обеспечение конкурентоспособности и научного лидерства АПК: сборник трудов конференции. – Екатеринбург: Уральский ГАУ, 2022. – С. 42-44. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49870569>.

120. Внедрение концепции бережливого производства с целью эффективного природопользования / **И. Ю. Резниченко**, Е. Н. Маркасова, Я. В. Галахова // От модернизации к опережающему развитию: обеспечение конкурентоспособности и научного лидерства АПК. – Екатеринбург: Уральский ГАУ, 2022. – С. 69-71. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49870127>.

121. Внедрение системы менеджмента качества на предприятиях кондитерской отрасли / **И. Ю. Резниченко**, М. А. Синянская // Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании: материалы IX международной научно-практической конференции. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2022. – С. 116-119. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49524172>.

122. Дегустационный анализ в оценке качества продукции / **И. Ю. Резниченко**, В. С. Сивеня, Т. В. Ефремова // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник X международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 232-234. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49306119>.

123. Изучение рисков в процессе технологии производства хлеба / **И. Ю. Резниченко**, Т. В. Ефремова, В. С. Сивеня // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник X международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 219-220. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48659978>.

124. Инновационные кондитерские изделия на основе растительного сырья / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова // Пищевые инновации и биотехнологии:

сборник X международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 113-115. - - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49306079>.

125. Инновационные технологии развития и проектирования упаковки для пищевых продуктов / **И. Ю. Резниченко**, Д. А. Антипина // Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании: материалы IX международной научно-практической конференции. – Екатеринбург: Уральский экономический университет, 2022. – С. 11-14. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=49524150>.

126. Инновационные технологии белкового обогащения хлебобулочных изделий / **И. Ю. Резниченко**, Г. С. Акоюн // Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике: материалы XXI международной научно-практической конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2022. – С. 475. – 480. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50744400>.

127. Инструменты бережливого производства в ресурсосберегающих технологиях / **И. Ю. Резниченко**, Я. В. Галахова, Е. Н. Маркасова // От модернизации к опережающему развитию. Обеспечение конкурентоспособности и научного лидерства АПК: сборник трудов конференции. – Екатеринбург: Уральский государственный аграрный университет, 2022. – С. 19-20 - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=49870227>.

128. Инструменты управления качеством гостиничных услуг / **И. Ю. Резниченко**, Н. М. Абытова // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник X международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 192-193. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48659967>.

129. Исследование качественных характеристик молока питьевого / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Матвеева // Достижения и перспективы научно-инновационного развития АПК: сборник трудов конференции. – Лесниково: Курганская ГСХА, 2022. – С. 549-522. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48566347>.

130. Исследование критериев потребительского выбора и показателей качества хлебобулочных изделий пониженной влажности / **И. Ю. Резниченко**, П. С. Юферова // Актуальные научно-технические средства и

сельскохозяйственные проблемы: материалы IX национальной научно-практической конференции с международным участием. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2022. – С. 319-322. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=53830324>.

131. Исследование потребительских свойств питьевого молока / **И. Ю. Резниченко**, Д. Д. Агеенко, Т. А. Матвеева // Церевитиновские чтения – 2022: материалы VIII международной научно-практической конференции. – Москва: Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова, 2022. – С. 62-64. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49734719>.

132. Использование растительных жиров в технологиях кондитерских изделий и их реологические характеристики / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова // Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике: материалы XXI международной научно-практической конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2022. – С. 560-564. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=52688503>.

133. Критерии идентификации ботанического и географического происхождения продукции пчеловодства / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Мирошина, Е. В. Мирошин // Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы: материалы IX национальной научно-практической конференции с международным участием. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2022. – С. 309-313. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=53830334>.

134. Lean технологии в повышении эффективности бизнеса малого предпринимательства / **И. Ю. Резниченко** // Наука, образование и инновации для АПК: состояние, проблемы и перспективы: материалы VII международной научно-практической онлайн-конференции. – Майкоп: Магарин Олег Григорьевич, 2022. – С. 409-411. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50119255>.

135. Мониторинг содержания консервантов в молочной продукции, применяемых для увеличения сроков годности / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Матвеева // Союз науки и практики: актуальные проблемы и перспективы развития товароведения: сборник научных статей международной научно-практической конференции. – Гомель: Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации, 2022. – С. 100-102. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=47756720>.

136. Оценка качества маркировки методом ранжирования / **И. Ю. Резниченко, Д. Д. Агеенко** // Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании: материалы IX международной научно-практической конференции. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2022. – С. 3-6. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49524148>.

137. Оценка критериев потребительского выбора злаковых хлопьев / **И. Ю. Резниченко, Е. Г. Павельева** // Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике: материалы XXI международной научно-практической конференции. - Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2022. – С. 525-529. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50744412>.

138. Практика внедрения метода кайдзен в производство / **И. Ю. Резниченко, Е. А. Сидорова, А. И. Чалдина** // Перспективы и риски инновационной пищевой и химической промышленности: материалы I всероссийской научно-практической конференции. – Барнаул: Алтайский государственный технический университет, 2022. – С. 122-125. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49830357>.

139. Применение методологии lean six sigma в условиях малого бизнеса / **И. Ю. Резниченко, Г. С. Акопян** // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник X международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 199-200. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48659970>.

140. Проблемы бережливого производства в пищевой промышленности / **И. Ю. Резниченко, Е. Э. Потапов, Я. В. Галахова** // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник X международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 236-237. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48659994>.

141. Разработка и оценка качества эмульсионных продуктов / **И. Ю. Резниченко, А. В. Захватаева** // Перспективы и риски инновационной пищевой и химической промышленности: материалы I всероссийской научно-практической конференции. – Барнаул: Алтайский государственный

технический университет им. И. И. Ползунова, 2022. – С. 44-46. – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49830328>.

142. Разработка рабочего листа ХАССП для технологического процесса приготовления джема / **И. Ю. Резниченко**, А. М. Тебенькова, Д. А. Малко // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник X международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 245-247. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48659989>.

143. Развитие потребительского рынка продуктов спортивного питания / **И. Ю. Резниченко** // Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы: материалы IX национальной научно-практической конференции с международным участием. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2022. – С. 323-325. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=53830322>.

144. Результаты лабораторных исследований качества сливок сырых, как сырья в технологии молочных продуктов / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Донченко // Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике: материалы XXI международной научно-практической конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2022. – С. 480-484. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50744401>.

145. Рекомендации по улучшению системы менеджмента безопасности пищевой продукции / **И. Ю. Резниченко**, Е. Н. Маркасова, Я. В. Галахова // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник X международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: кемеровский государственный университет, 2022. – С. 230-231. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48659983>.

146. Роль системы менеджмента в формировании потребительских свойств пищевых продуктов / **И. Ю. Резниченко**, М. А. Синянская // От модернизации к опережающему развитию. Обеспечение конкурентоспособности и научного лидерства АПК: сборник трудов конференции. – Екатеринбург: Уральский государственный аграрный университет, 2022. – С. 150-152. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=49870592>.

147. Роль углеводов молочных продуктов в здоровьесбережении / **И. Ю. Резниченко, Т. А. Донченко** // Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике: материалы XXI международной научно-практической конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2022. – С. 484-488. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50744402>.

148. Система ХАССП и охрана окружающей среды / **И. Ю. Резниченко, Е. А. Сидорова, А. И. Чалдина** // От модернизации к опережающему развитию. Обеспечение конкурентоспособности и научного лидерства АПК. – Екатеринбург: Уральский государственный аграрный университет, 2022. – С. 163-166. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=49870594>.

149. Современные направления развития хлебопекарной отрасли / **И. Ю. Резниченко, Г. С. Акопян** // Достижения и перспективы научно-инновационного развития АПК: сборник трудов конференции. – Курган: Курганская государственная сельскохозяйственная академия, 2022. –С. 159-162. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48566263>.

150. Сравнительная оценка состава и органолептических характеристик продуктов переработки картофеля – чипсов / **И. Ю. Резниченко, Т. В. Ефремова, В. С. Сивеня** // Аграрная наука на современном этапе: состояние, проблемы, перспективы: материалы всероссийской научно-практической конференции. – Майкоп: Магарин Олег Григорьевич, 2022. – С. 285-288. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=50148981>.

151. Технологии персонализации кастомизации кондитерских изделий функциональной направленности / **И. Ю. Резниченко, Н. А. Фролова** // Ресурсосберегающие технологии в Агропромышленном комплексе России: материалы III международной научной конференции. – Красноярск: Красноярский ГАУ, 2022. – С. 252-253. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=50044803>.

152. Финики как идеальная добавка к рациону / **И. Ю. Резниченко, Е. В. Мирошин** // Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы: материалы IX национальной научно-практической конференции с международным участием. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2022. – С. 305-309. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=53830336>.

153. Формирование профессиональных компетенций и навыков при подготовке инженеров для АПК / **И. Ю. Резниченко** // Ресурсосберегающие технологии в Агропромышленном комплексе России: материалы III международной научной конференции. – Красноярск: Красноярский ГАУ, 2022. – С. 306-307. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=50044817>.

154. Экспортный потенциал продуктов специализированного назначения с применением amaránthus / **И. Ю. Резниченко** // Аграрная наука на современном этапе: состояние, проблемы, перспективы: материалы всероссийской научно-практической конференции. – Майкоп: «Магарин Олег Григорьевич», 2022. – С. 284-285. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=50148980>.

2023

155. Анализ потребительского рынка батончиков мюсли / **И. Ю. Резниченко**, Е. В. Мирошин // Церевитиновские чтения – 2023: материалы IX международной научно-практической конференции. – Москва: Российский экономический университет им. Г. В. Плеханова, 2023. – С. 199-202. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54348089>.

156. Биотехнологические особенности получения сока и порошка из плодов клубники / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова // Достижения и перспективы научно-инновационного развития АПК: материалы IV всероссийской научно-практической конференции. – Курган: Курганский государственный университет, 2023. – С. 462-465. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=54785411>.

157. Виды меда и его фальсификация / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Мирошина, Е. В. Мирошин // Фундаментальные и прикладные решения приоритетных задач пчеловодства: сборник научно-практических материалов международной научно-практической конференции. – Казань: Татарский институт переподготовки кадров агробизнеса, 2023. – Т. 2. – С. 133-139. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54600687>.

158. Влияние белковых обогатителей на качество и пищевую ценность хлеба / **И. Ю. Резниченко**, Г. С. Акопян // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов IV национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 85-86. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50310335>.

159. Здоровьесберегающие технологии в питании / **И. Ю. Резниченко**, К. В. Савинова // Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы: материалы XI национальной научно-практической конференции с международным участием. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 44-46. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=65776721>.

160. Информационная безопасность в пищевой промышленности / **И. Ю. Резниченко**, В. В. Черкасов, Д. В. Лобов // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XXIII международной научно-практической конференции. – Барнаул: Алтайский государственный технический университет, 2023. – С. 220-221. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=59912010>.

161. Инновационные технологии sous-vide / **И. Ю. Резниченко**, А. В. Власов // Актуальные вопросы переработки и формирование качества продукции АПК: материалы II международной научной конференции. – Красноярск: Красноярский ГАУ, 2023. – С. 6-8. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50498385>.

162. Инновационные технологии в пищевой инженерии / **И. Ю. Резниченко** // Актуальные вопросы переработки и формирование качества продукции АПК: материалы II международной научной конференции. – Красноярск: Красноярский государственный аграрный университет, 2023. – С. 26-27. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50498393>.

163. Инновационные технологии в питании / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Власова // Актуальные вопросы переработки и формирование качества продукции АПК: материалы II международной научной конференции. – Красноярск: Красноярский государственный аграрный университет, 2023. – С. 206-208. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50498588>.

164. Инновационные технологии применения *cannabis sativa* L. в продуктах питания / **И. Ю. Резниченко** // Инновации в индустрии питания и сервисе: V международная научно-практическая конференция. – Краснодар: Кубанский государственный технологический университет, 2023. – С. 194-196. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54273577>.

165. Инновационные технологии в кондитерской отрасли / **И. Ю. Резниченко**, С. С. Сорокина // Актуальные научно-технические средства и

сельскохозяйственные проблемы: материалы XI национальной научно-практической конференции с международным участием. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 41-43. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=65776292>.

166. Инновационные технологии в производстве мучных кондитерских изделий пониженной энергетической ценности / **И. Ю. Резниченко**, Н. Н. Кулькова // Актуальные вопросы переработки и формирование качества продукции АПК: материалы II международной научной конференции. – Красноярск: Красноярский ГАУ, 2023. – С. 83-85. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50498436>.

167. Инновационные направления в технологии производства сухих завтраков / **И. Ю. Резниченко**, Е. В. Мирошин // Пищевая индустрия в современных условиях: тренды и инновации: сборник научных статей международной научно-практической конференции. – Орел: Орловский ГАУ, 2023. – С. 61-66. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=53982359>.

168. Информационное обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов / **И. Ю. Резниченко** // Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании: материалы X международной научно-практической конференции. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2023. – С. 122-125. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=60044293>.

169. Исследование состава начинки для кондитерских изделий при помощи методов сканирующей микроскопии / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, В. В. Верхотуров // Актуальные проблемы прикладной биотехнологии и инженерии: сборник материалов международной научно-практической конференции. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2023. – С. 100-103. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=55313657>.

170. Исследование содержания пищевых волокон, аскорбиновой кислоты, железа, калия в яблоках свежих, реализуемых на потребительском рынке / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Донченко // Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия – 2023: материалы Всероссийской научно-практической конференции. – Москва: ООО Сам Полиграфист, 2023. – С. 262-264. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=65636561>.

171. Исследование содержания пищевых волокон в хлебе, реализуемом на потребительском рынке / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Донченко // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения: материалы всероссийской научно-практической конференции с международным участием. – Майкоп: «Магарин О. Г.», 2023. – С. 329-331. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=55077983>.

172. Интернет вещей – инструмент повышения безопасности пищевой продукции / **И. Ю. Резниченко**, В. В. Черкасов // Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике: материалы XXII международной научно-практической конференции. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 511-513. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=65395223>.

173. Машинное зрение при контроле качества продуктов питания. Анализ патентной документации / **И. Ю. Резниченко**, М. К. Ветюгова // Агропромышленному комплексу – новые идеи и решения: материалы XXII внутривузовской научно-практической конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2023. – С. 117-120. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54285807>.

174. Мембранные процессы в технологии пищевых продуктов / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XXIII международной научно-практической конференции. - Барнаул: Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова, 2023. – С. 64-66. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=59911934>.

175. Микрозелень из дикоросов: тенденции, перспективы применения как источников незаменимых нутриентов / **И. Ю. Резниченко**, Е. В. Мирошин, Т. А. Мирошина // Инновационные тенденции развития Российской науки: материалы XVI международной научно-практической конференции молодых ученых. – Красноярск: КрасГАУ, 2023. – С. 491-494. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54152438>.

176. Мониторинг качества сырого молока, используемого молочными производствами на территории Кемеровской области Кузбасса / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Донченко // Научно-практические аспекты развития АПК: материалы национальной научной конференции. – Красноярск:

Красноярский государственный аграрный университет, 2023. – С. 197-199. – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50353673>.

177. Новые технологии производства сыров / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Донченко, Е. Н. Зиновьева // Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике: материалы XXII международной научно-практической конференции. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 501-504. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=65377385>.

178. Обоснование выбора сырья для производства батончика мюсли с целью повышения пищевой ценности / **И. Ю. Резниченко**, Е. В. Мирошин, Т. А. Мирошина // Проблемы современной аграрной науки: материалы международной научной конференции. – Красноярск: Красноярский ГАУ, 2023. – С. 188-191. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=54751808>.

179. Обоснование разработки безалкогольного глинтвейна / **И. Ю. Резниченко**, Ч. А. Иргит // Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы: материалы X национальной научно-практической конференции с международным участием. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 285-288. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54770449>.

180. Обоснование разработки безалкогольных напитков повышенной пищевой ценности / **И. Ю. Резниченко**, Е. М. Батурина // Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании: материалы X международной научно-практической конференции. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2023. – С. 6-10. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=60044200>.

181. Обоснование разработки карамели, обогащенной растительными добавками / **И. Ю. Резниченко**, А. С. Маскыр-оол // Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы: материалы X национальной научно-практической конференции с международным участием. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 288-292. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54791527>.

182. Обоснование разработки национального мучного изделия боорзак из безглютеновых видов муки / **И. Ю. Резниченко**, Н. В. Чудук // Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы: материалы

X национальной научно-практической конференции с международным участием. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 313-317. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=54794017>.

183. Обоснование разработки песочного печенья, обогащенного растительными добавками / **И. Ю. Резниченко**, В. Е. Подгорная // Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы: материалы X национальной научно-практической конференции с международным участием. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 296-301. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=54794012>.

184. Обоснование состава карамели леденцовой добавленной пищевой ценности / **И. Ю. Резниченко**, А. С. Маскыр-оол // Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы: материалы X национальной научно-практической конференции с международным участием. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 292-296. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=54794005>.

185. Общая характеристика и классификация сухих завтраков / **И. Ю. Резниченко**, Е. В. Мирошин, Т. А. Мирошина // Проблемы современной аграрной науки: материалы международной научной конференции. – Красноярск: Красноярский ГАУ, 2023. – С. 188-191. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54751810>.

186. Определение нитрита и поваренной соли в колбасных изделиях / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Донченко // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XXIII международной научно-практической конференции. – Барнаул: Алтайский государственный технический университет, 2023. – С. 77-80. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=59911943>.

187. Особенности комбинирования безглютеновых видов муки в технологии мучных кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко** // Материалы международной научно-практической конференции им. Д. И. Менделеева: сборник статей международной научно-практической конференции. – Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2023. – Т. 2. – С. 109-111. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50202082>.

188. Особенности цепи поставок зернового безглютенового сырья для производства мучных изделий в условиях малого предпринимательства / **И.**

Ю. Резниченко // Церевитиновские чтения – 2023: материалы IX международной научно-практической конференции. – Москва: Российский экономический университет, 2023. – С. 230-232. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54348100>.

189. Оценка качества крупы гречневой различных торговых марок / **И. Ю. Резниченко, А. С. Ерошевич** // Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике: материалы XXII международной научно-практической конференции. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 456-459. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=65308525>.

190. Оценка качества фруктово-овощного варенья личного подсобного хозяйства / **И. Ю. Резниченко, Т. А. Мирошина** // Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике: материалы XXII международной научно-практической конференции. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 497-501. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=65377110>.

191. Оценка качественных характеристик рыбных полуфабрикатов с клетчаткой из растительного сырья / **И. Ю. Резниченко, Е. В. Мирошин** // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития: материалы международной научно-практической конференции. – Красноярск: Красноярский ГАУ, 2023. – Т. 1, Ч. 2. – С. 308-312. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54812624>.

192. Оценка конкурентоспособности маркировки крупяных изделий / **И. Ю. Резниченко, Д. В. Торсунова** // Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике: материалы XXII международной научно-практической конференции. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 381-386. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=65600270>.

193. Перспективы переработки и развития рынка продуктов с использованием *cannabis sativa* / **И. Ю. Резниченко** // Научно-практические аспекты развития АПК: материалы национальной научной конференции. – Красноярск: Красноярский государственный аграрный университет, 2023. – С. 233-234. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50353686>.

194. Применение биотехнологии при производстве натуральных добавок к пищевым продуктам / **И. Ю. Резниченко**, В. Д. Андраханова, Е. В. Дымов // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов V национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. - Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 97-98. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=60008030>.

195. Применение нанотехнологий в сфере производства и переработки сельскохозяйственной продукции / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Мирошина // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения: материалы всероссийской научно-практической конференции с международным участием. – Майкоп: «Магарин О. Г.», 2023. – С. 307-309. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=55077967>.

196. Проблемы роботизации в АПК / **И. Ю. Резниченко**, С. С. Баран // Актуальные вопросы переработки и формирование качества продукции АПК: материалы II международной научной конференции. – Красноярск: КрасГАУ, 2023. – С. 3-5. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=50498384>.

197. Пути обогащения печени / **И. Ю. Резниченко**, О. В. Скроботова // Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы: материалы XI национальной научно-практической конференции с международным участием. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 46-49. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=65776301>.

198. Развитие технологии умных сетей в АПК / **И. Ю. Резниченко** // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов IV национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 274-275. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50310411>.

199. Развитие рынка продуктов специализированного назначения в Великобритании / **I. YU. Reznichenko**, Y. Lawrence // Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия-2023: материалы всероссийской научно-практической конференции. – Москва: ООО Сам Полиграфист, 2023. – С. 292-295. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=65636565>.

200. Разработка рецептуры и оценка качества мягкого сыра с растительным ингредиентом / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова // Проблемы современной аграрной науки: материалы международной научной конференции. – Красноярск: Красноярский ГАУ, 2023. – С. 198-201. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54751815>.

201. Разработка технологии функциональной карамели при помощи методов математического моделирования / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, Н. В. Шкрабтак // Актуальные проблемы прикладной биотехнологии и инженерии: сборник материалов международной научно-практической конференции. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2023. – С. 103-107. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=55313659>.

202. Робототехника в выявлении дефектов продуктов переработки АПК / **И. Ю. Резниченко**, К. Н. Зимина // Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы: материалы XI национальной научно-практической конференции с международным участием. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 21-23. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=65776272>.

203. Роль и применение технологии blockchain в АПК и пищевой промышленности / **И. Ю. Резниченко**, Д. В. Лобов // Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике: материалы XXII международной научно-практической конференции. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 495-497. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=65377102>.

204. Российский потребительский рынок безглютеновых мучных кондитерских изделий. Современная реальность / **И. Ю. Резниченко**, Ю. Лоуренс, Т. А. Мирошина // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XXIII международной научно-практической конференции. – Барнаул: Алтайский государственный технический университет, 2023. – С. 15-17. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=59912088>.

205. Современные направления разработки мясосодержащих продуктов повышенной ценности / **И. Ю. Резниченко**, Е. Х. Халилуллин // Актуальные научно-технические средства сельскохозяйственные проблемы: материалы X национальной научно-практической конференции с международным

участием. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 305-309. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=54794015>.

206. Современные технологии точного пчеловодства в условиях цифровизации / **И. Ю. Резниченко**, Е. В. Мирошин // Актуальные вопросы переработки и формирование качества продукции АПК: материалы II международной научной конференции. – Красноярск: Красноярский ГАУ, 2023. – С. 89-90. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50498438>.

207. Современные технологии утилизации отходов молочного производства / **И. Ю. Резниченко**, О. Н. Волкова // Актуальные вопросы переработки и формирование качества продукции АПК: материалы II международной научной конференции. – Красноярск: Красноярский ГАУ, 2023. – С. 68-70. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50498420>.

208. Тенденции систем менеджмента качества в АПК / **И. Ю. Резниченко** // Материалы международной научно-практической конференции им. Д. И. Менделеева: сборник статей международной научно-практической конференции. – Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2023. – Т. 2. – С. 422. – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50202215>.

209. Технологии кастомизации в пищевой промышленности / **И. Ю. Резниченко** // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов IV национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 272-273. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50310410>.

210. Технологии обогащения безалкогольных напитков. Патентные исследования // **И. Ю. Резниченко**, П. Д. Зорюкова // Агропромышленному комплексу – новые идеи: материалы XXII внутривузовской научно-практической конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2023. – С. 128-131. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=54285803>.

211. Технологии ресурсосбережения в пчеловодстве / **И. Ю. Резниченко**, Е. Ю. Мирошин // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов IV национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 268-269. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50310409>.

212. Управление техническими системами пищевых производств / **И. Ю. Резниченко, Д. В. Лобов** // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов V национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 89-90. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=60008026>.

213. Утилизация продуктов питания и побочных продуктов сельского хозяйства / **И. Ю. Резниченко, Т. А. Мирошина** // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XXIII международной научно-практической конференции. – Барнаул: Алтайский государственный технический университет, 2023. – С. 226-229. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=59912012>.

214. Характеристика биологического потенциала мёда / **И. Ю. Резниченко, Е. В. Мирошин, Т. А. Мирошина** // Проблемы современной аграрной науки: материалы международной конференции. – Красноярск: Красноярский государственный аграрный университет, 2023. – С. 195-198. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54751813>.

215. Эволюция рынка безглютеновых продуктов в Великобритания: новые тенденции и перспективы / **И. Ю. Резниченко, Ю. Лоуренс** // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XXIII международной научно-практической конференции. – Барнаул: Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова, 2023. – С. 11-13. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=59912067>.

216. Analysis of the antioxidant potential of schisandra chinensis / **I. YU. Reznichenko, N. A. Frolova** // Современные технологии с сфере сельскохозяйственного производства и образования: материалы XIV международной научно-практической конференции на иностранных языках. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 324-327. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=59604670>.

217. Biological activation of yeast and evaluation of their influence on the bakery process / **I. YU. Reznichenko, Т. А. Miroshina, G. S. Akopyan** // Научно-информационное обеспечение инновационного развития АПК: материалы XV международной научно-практической конференции. – Москва: Российский научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований по инженерно-техническому обеспечению

агропромышленного комплекса, 2023. – С. 411-417. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=54687757>.

218. Development of descriptors for assessing the quality of herodietic curd product / **I. YU. Reznichenko**, N. YU. Ruban // Современные технологии в сфере сельскохозяйственного производства и образования: материалы XIV международной научно-практической конференции на иностранных языках. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 295-298. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=59554091>.

219. Evaluation of consumer labeling criteria as a motive for buying a product / **I. YU. Reznichenko**, V. V. Khromtsova // Современные технологии в сфере сельскохозяйственного производства и образования: материалы XIV международной научно-практической конференции на иностранных языках. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 298-301. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=59554169>.

220. Outlook for nutrigenomics in food production / **I. YU. Reznichenko**, T. A. Miroshina // Современные технологии в сфере сельскохозяйственного производства и образования: материалы XIV международной научно-практической конференции на иностранных языках. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2023. – С. 253-256. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=59426400>.

221. Foodtech в технологии переработки растительного сырья для производства кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова // Холодильная техника и биотехнологии: сборник тезисов IV национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 276-277. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50310412>.

222. Formation of gerodietic food product assortment / **I. YU. Reznichenko** // Современные технологии в сфере сельскохозяйственного производства и образования: материалы XIV международной научно-практической конференции на иностранных языках. – Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 286-290. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=59553994>.

223. Formation of an assortment of specialized flour products / **I. YU. Reznichenko**, E. A. Egushova // Современные технологии в сфере сельскохозяйственного производства и образования: материалы XIV

международной научно-практической конференции на иностранных языках.
– Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 290-292. - URL:
<https://elibrary.ru/item.asp?id=59554005>.

224. Formation of quality characteristics of specialized biscuits / **I. YU. Reznichenko**, E. A. Egushova, M. A. Zakharenko // Современные технологии в сфере сельскохозяйственного производства и образования: материалы XIV международной научно-практической конференции на иностранных языках.
– Кемерово: Кузбасский ГАУ, 2023. – С. 292-295. - URL:
<https://elibrary.ru/item.asp?id=59554033>.

2024

225. Управление качеством сельскохозяйственной продукцией с помощью интернет – технологий / **И. Ю. Резниченко**, Д. Лобов, В. В. Черкасов // Материалы международной научно-практической конференции им. Д. И. Менделеева, посвященной 15-летию института промышленных технологий и инжиниринга: сборник трудов конференции. – Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2024. – С. 270-271. - URL:
<https://elibrary.ru/item.asp?id=60048374>.

1.1.3. СТАТЬИ ИЗ ПЕРИОДИЧЕСКИХ ИЗДАНИЙ

1994

226. Определение оптимальных параметров замеса песочного теста / **И. Ю. Резниченко**, В. Черных, С. Я. Корячкина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1994. - № 4. – С. 15-16. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36606099>.

2003

227. Новый вид драже лечебно-профилактического назначения / функционального назначения: состояние рынка, методологические аспекты / **И. Ю. Резниченко**, В. М. Позняковский, А. А. Багаева // Кондитерское производство. – 2003. - № 4. – С. 44. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=18429651>.

2004

228. Новый вид пищевых концентратов: мюсли-батончик / **И. Ю. Резниченко**, В. М. Позняковский // Пищевая промышленность. – 2004. - № 10. – С. 46-47. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36619412>.

229. Сахаристые кондитерские изделия функционального назначения: состояние рынка, методологические аспекты / **И. Ю. Резниченко**, В. М. Позняковский, А. А. Багаева // Кондитерское производство. – 2004. - № 2. – С. 14-15. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36619411>.

2007

230. Выбор сырья для мюсли батончика / **И. Ю. Резниченко**, В. М. Позняковский, И. А. Драгунова // Пищевая промышленность. – 2007. - № 2. – С. 68-69. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=9468525>.

2008

231. К вопросу о классификации пищевых концентратов функционального назначения / **И. Ю. Резниченко**, И. А. Драгунова, В. М. Позняковский // Пищевая промышленность. – 2008. - № 12. – С. 26. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=9601627>.

232. Мюсли-батончики функционального назначения / **И. Ю. Резниченко**, И. А. Драгунова // Пищевая промышленность. – 2008. - № 8. – С. 34-36. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=11569167>.

233. Разработка диабетических мучных кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, О. С. Сидорова // Пищевая промышленность. – 2008. - № 7. – С. 58-60. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=11569130>.

234. Специализированные продукты питания с использованием пантогематогена / **И. Ю. Резниченко**, Ю. Г. Гурьянов, В. М. Позняковский // Пищевая промышленность. – 2008. - № 11. – С. 64-65. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=11677256>.

2009

235. Классификация пищевых концентратов функционального назначения / **И. Ю. Резниченко**, И. А. Драгунова // Санитарный врач. – 2009. - № 2. – С. 22-23. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21048623>.

2010

236. Разработка рецептур, технологии производства, оценка качества функциональных сахаристых изделий / **И. Ю. Резниченко**, Ю. Г. Гурьянов, Е. Ю. Лобач // Новые технологии. – 2010. - № 4. – С. 51-53. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=15572655>.

237. Товароведная оценка бисквитного полуфабриката с сахарозаменителем / **И. Ю. Резниченко**, О. С. Сидорова // Кондитерское производство. – 2010. - № 6. – С. 16. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=15623742>.

2011

238. Разработка рецептур, технологии производства, оценка качества функциональных кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, Ю. Г. Гурьянов, Е. Ю. Лобач // Новые технологии. – 2011. - № 1. – С. 27-30. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=16213524>.

239. Современные требования к качеству и безопасности безглютеновой продукции в Великобритании, информационное обеспечение потребителей / **И. Ю. Резниченко**, Ю. А. Алешина // Ползуновский вестник. – 2011. - № 3. – С. 219-222. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=16897018>.

2012

240. Анализ потребительских предпочтений жителей г. Благовещенска Амурской области в отношении карамели, обогащенной биологически активными веществами из растительного и животного сырья / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, Н. Ф. Иванкина // Техника и технология пищевых производств. – 2012. – № 2. – С. 168-172. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=17872003>.

241. Методология проектирования кондитерских изделий функционального назначения / **И. Ю. Резниченко**, Ю. А. Алешина, А. И. Галиева // Пищевая промышленность. – 2012. – № 9. – С. 28-30. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=17972765>.

242. Оценка потребительских предпочтений к новым продуктам функционального назначения / **И. Ю. Резниченко**, Ю. Г. Гурьянов, Е. Ю. Лобач // Ползуновский вестник. – 2012. – № 2. – С. 187-190. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=17828956>.

243. Разработка технологии и товароведная оценка карамели, обогащенной экстрактами из биологически активного растительного и животного сырья / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, Н. Ф. Иванкина // Техника и технология пищевых производств. – 2012. – № 4. – С. 164-170. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=18208102>.

244. Разработка технологии смеси для полуфабрикатов мучных изделий / **И. Ю. Резниченко**, А. В. Сибиль, И. А. Бакин // Ползуновский вестник. – 2012. – № 2. – С. 153-157. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=17828949>.

2013

245. Алгоритм оценки конкурентоспособности маркировки пищевой продукции / **И. Ю. Резниченко**, О. Ю. Тихонова, В. М. Позняковский // Товаровед продовольственных товаров. – 2013. – № 12. – С. 50-59. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21086724>.

246. Обоснование рецептуры и товароведная оценка вафель специализированного назначения / **И. Ю. Резниченко**, Г. Е. Иванец, Ю. А. Алешина // Техника и технология пищевых производств. – 2013. – № 1. – С. 138-142. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=18855158>.

247. Теоретические аспекты разработки и классификации кондитерских изделий специализированного назначения / **И. Ю. Резниченко**, Е. Ю. Егорова // Техника и технология пищевых производств. – 2013. - № 3. – С. 133-138. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=20249908>.

248. Товароведная оценка нового кондитерского изделия, обогащенного витаминами / **И. Ю. Резниченко**, Г. А. Дорн, А. И. Галиева // Товаровед продовольственных товаров. – 2013. - № 9. – С. 14-17. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21117592>.

2014

249. Обоснование рецептур драже сахарного обогащенного / **И. Ю. Резниченко**, А. И. Галиева, Г. Е. Иванец // Техника и технология пищевых производств. – 2014. - № 2. – С. 39-44. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21596744>.

250. Определение технических требований к жмыхам нетрадиционных масличных культур пищевого назначения / **И. Ю. Резниченко**, Е. Ю. Егорова, М. С. Бочкарев // Техника и технология пищевых производств. – 2014. - № 1. – С. 131-138. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21253512>.

251. Практическое применение алгоритма оценки конкурентоспособности маркировки пищевых продуктов / **И. Ю. Резниченко**, О. Ю. Тихонова, В. М. Позняковский // Товаровед продовольственных товаров. – 2014. - № 3. – С. 61-67. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21643342>.

252. Применение регрессионного анализа в исследовании качества драже в процессе хранения / **И. Ю. Резниченко**, Г. Е. Иванец, А. И. Галиева // Товаровед продовольственных товаров. – 2014. - № 5. – С. 36-41. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21618594>.

253. Разработка алгоритма оценки конкурентоспособности маркировки пищевых продуктов / **И. Ю. Резниченко**, О. А. Рязанова, О. Ю. Тихонова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 2. – С. 81-92. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21282403>.

254. Разработка новых кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья / **И. Ю. Резниченко**, Е. Ю. Егорова, М. С. Бочкарев // Техника и технология пищевых производств. – 2014. - № 3. – С. 31-38. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=22002133>.

255. Разработка рецептуры и технология производства сахаристых кондитерских изделий как факторов, формирующих их качество / **И. Ю. Резниченко**, Г. А. Дорн, А. И. Галиева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 1. – С. 62-68. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21284080>.

2015

256. Исследование потребительских предпочтений в отношении маркировки пищевых продуктов и оценки ее качества / **И. Ю. Резниченко**, О. Ю. Тихонова, Н. Н. Зоркина // Техника и технология пищевых производств. – 2015. - № 1. – С. 151-156. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=23105168>.

257. Методы оценки показателей качества маркировки пищевых продуктов / **И. Ю. Резниченко**, О. Ю. Тихонова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. - № 1. – С. 118-126. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=23105163>.

258. Особенности химического состава яблочного пюре как основа идентификации / **И. Ю. Резниченко**, А. Н. Табаторович // Техника и технология пищевых производств. – 2015. - № 3. – С. 153-159. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=24249176>.

2016

259. Влияние маркировки на конкурентоспособность товара / **И. Ю. Резниченко**, Н. В. Хохлова, Т. А. Торошина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. - № 2. – С. 113-119. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=25849221>.

260. Оценка качества и конкурентоспособности маркировки пищевой продукции. Термины и определения / **И. Ю. Резниченко**, О. Ю. Тихонова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. - № 5. – С. 81-85. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=27386232>.

261. Применение регрессионного анализа в исследовании качества драже в процессе хранения / **И. Ю. Резниченко**, Г. Е. Иванец, А. И. Галиева // Товаровед продовольственных товаров. – 2016. - № 10. – С. 66-71. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=27208685>.

262. Совершенствование ассортимента кондитерских изделий специализированного назначения / **И. Ю. Резниченко**, Н. Н. Зоркина, Е. Ю. Егорова // Ползуновский вестник. – 2016. - № 2. – С. 4-7. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=26564309>.

263. Сравнительная оценка качества и конкурентоспособности образцов мёда натурального / **И. Ю. Резниченко**, И. Л. Сельская, Е. Ю. Титоренко // Техника и технология пищевых производств. – 2016. - № 2. – С. 149-155. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=26249877>.

264. Технология и оценка качества пастилы, обогащенной органическим йодом / **И. Ю. Резниченко**, А. Н. Табаторович // Техника и технология пищевых производств. – 2016. - № 1. – С. 61-67. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=25733635>.

265. Товароведная оценка нектаров, приготовленных на воде, прошедшей обработку озоном / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Ермолаева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. - № 4. – С. 68-72. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=26903327>.

2017

266. Основные требования к маркировочным шрифтам / **И. Ю. Резниченко**, О. Ю. Тихонова, И. Л. Сельская // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. - № 6. – С. 56-61. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32237264>.

267. Разработка программ предварительных мероприятий при производстве хлеба в соответствии с системой менеджмента безопасности пищевой продукции / **И. Ю. Резниченко**, Н. И. Барышникова, Е. С. Вайскрובה // Актуальные проблемы современной науки, техники и образования. – 2017. – № 2. – С. 25-27. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30057208>.

268. Разработка системы управления безопасностью на основе принципов ХАССП при производстве хлеба из пшеничной муки / **И. Ю. Резниченко**, Н. И. Барышникова, Е. С. Вайскрובה // Техника и технология пищевых производств. – 2017. - № 4. – С. 115-122. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32637961>.

269. Формирование ассортимента мучных кондитерских изделий функциональной направленности / **И. Ю. Резниченко**, Т. В. Рензьева, А. Н. Табаторович // Техника и технология пищевых производств. – 2017. - № 2. – С. 149-162. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29820552>.

2018

270. Влияние климатических условий на биологическую ценность ягодного сырья Амурской области / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2018. - № 4. – С. 92-100. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=36884448>.

271. Изучение потребительских предпочтений лиц пожилого и старческого возраста в отношении молочной продукции / **И. Ю. Резниченко**, Н. Ю. Рубан // Индустрия питания. – 2018. - № 2. – С. 44-48. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=35234414>.

272. Исследование потребительских предпочтений относительно инновационного творожного продукта с фитонаполнителями / **И. Ю. Резниченко**, Е. И. Першина, О. В. Жукова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2018. - № 4. – С. 102-107. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=36377018>.

273. Контрастность маркировки пищевых продуктов / **И. Ю. Резниченко**, О. Ю. Тихонова, С. С. Сулова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2018. - № 4. – С. 62-66. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=36377011>.

274. Мониторинг влияния факторов среды на экологически зависимые заболевания / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, В. А. Помозова // Проблемы региональной экологии. – 2018. - № 3. – С. 19-21. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=35581958>.

275. Обоснование и разработка рецептур соленых творожных масс с пряностями / **И. Ю. Резниченко**, Е. И. Першина, Д. Г. Попова // Ползуновский вестник. – 2018. - № 1. – С. 59-64. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32817530>.

276. Обоснование применения амарантовой муки для разработки пищевых концентратов – полуфабрикатов безглютеновых кексов / **И. Ю. Резниченко**, Е. Ю. Егорова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2018. - № 2. – С. 30-38. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=35060642>.

277. Обоснование применения амарантовой и кунжутной муки для разработки мучных изделий специализированного назначения / **И. Ю. Резниченко**, Е. Ю. Егорова // Научные труды Северо-Кавказского Федерального научного центра садоводства, виноградарства, виноделия. – 2018. – Т. 20. – С. 164-171. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=35624929>.

278. Потребительские свойства мармелада с гранатовым и свекольным соком / **И. Ю. Резниченко**, Т. В. Рензьева, Т. Ф. Киселева // Ползуновский вестник. – 2018. - № 1. – С. 13-16. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32817521>.

279. Разработка интегрированной системы управления в пищевом предприятии / **И. Ю. Резниченко**, Е. С. Вайскрובה, Н. И. Барышникова // Техника технология пищевых производств. – 2018. - Т. 48, №1. - С. 132-142. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=36932086>.

280. Разработка пищевого концентрата – полуфабриката безглютеновых кексов с амарантовой мукой / **И. Ю. Резниченко**, Е. Ю. Егорова // Техника технология пищевых производств. – 2018. - Т. 48, № 2 . — С. 36-45. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=36932054>.

281. Фосфолипиды рыжикового масла в производстве печенья / **И. Ю. Резниченко**, Т. В. Рензьева, С. В. Новоселов // Ползуновский вестник. – 2018. - № 1. – С. 37-42. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32817526>.

282. Химический состав биологически активных веществ пантов северного оленя как источника микронутриентов для обогащения сахаристых кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова // Известия Дагестанского государственного педагогического университета. Естественные и точные науки. – 2018. - Т. 12, № 2. – С. 24-28. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=36573425>.

2019

283. Влияние льняной муки на реологические свойства теста из смеси пшеничной и льняной муки и качество хлеба / **И. Ю. Резниченко**, С. И. Конева, Е. Ю. Егорова // Техника и технология пищевых производств. – 2019. - № 1. – С. 85-96. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39276454>.

284. Вторичные ресурсы зерновых культур в инновационных технологиях продуктов здорового питания / **И. Ю. Резниченко**, А. А. Неверова // АПК России. – 2019. - № 3. – С. 442-448. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39538359>.

285. Идентификация подлинности сливочного масла методами термического анализа / **И. Ю. Резниченко**, А. Л. Верещагин, Н. В. Бычин // Индустрия питания. – 2019. - № 1. – С. 34-46. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37420181>.

286. Исследование возможности применения органического стимулятора в производстве нетрадиционных солодов / **И. Ю. Резниченко**, Т. Ф. Киселева, Ю. В. Гребенникова // Пищевая промышленность. – 2019. - № 10. – С. 32-36. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=41326580>.

287. Исследование потребителей продуктов здорового питания / **И. Ю. Резниченко**, И. В. Сандракова // Практический маркетинг. – 2019. - № 12. – С. 22-27. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=41506160>.

288. Исследование химического состава плодово-ягодного сырья Дальневосточного региона как перспективного источника пищевых и биологически активных веществ / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова // Вопросы питания. – 2019. – № 2. - С. 83-90. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38497177>.

289. Использование сиропов в рецептуре сахаристых кондитерских изделий повышенной ценности / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, В. В. Кучебо // Техника и технология пищевых производств. – 2019. - № 1. – С. 62-69. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=39276451>.

- 290.** Обоснование разработки обогащенных мучных кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, А. М. Чистяков, Ю. В. Устинова // Пищевая промышленность. – 2019. - № 5. – С. 56-59. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=38694227>.
- 291.** Обоснование рецептур и оценка качества желейного мармелада на основе настоя лепестков розеллы (*hibiscus sabdariffa l*) / **И. Ю. Резниченко**, А. Н. Табаторович // Пищевая промышленность. – 2019. - № 5. – С. 66-71. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=38694230>.
- 292.** Правильная этикетка – залог успешных продаж / **И. Ю. Резниченко**, О. Ю. Тихонова, И. Л. Сельская // Пищевая промышленность. – 2019. - № 7. – С. 19-24. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=39133116>.
- 293.** Практическое применение алгоритма оценки конкурентоспособности маркировки пищевых продуктов / **И. Ю. Резниченко**, О. Ю. Тихонова, В. М. Позняковский // Товаровед продовольственных товаров. – 2019. - № 9. – С. 55-62. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39428137>.
- 294.** Проектирование рецептур безалкогольных напитков на основе фитоэкстрактов ягод черной смородины / **И. Ю. Резниченко**, И. А. Бакин, А. С. Мустафина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2019. - № 2. – С. 37-50. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=39455205>.
- 295.** Разработка и оценка диабетического желейного мармелада «каркаде», обогащенного янтарной кислотой / **И. Ю. Резниченко**, А. Н. Табаторович // Техника и технология пищевых производств. – 2019. - № 2. – С. 320-329. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39284673>.
- 296.** Разработка рецептур мучных кондитерских изделий функционального назначения / **И. Ю. Резниченко**, А. М. Чистяков, Т. В. Рензяева // Хлебопродукты. – 2019. - № 6. – С. 40-43. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=38032725>.
- 297.** Разработка технологии ириса повышенной биологической ценности для детей школьного возраста / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова // Пищевая промышленность. – 2019. - № 6. – С. 22-25. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=38623013>.

298. Сравнительный анализ качества солода различных производителей для приготовления солодовых висковых дистиллятов / **И. Ю. Резниченко**, Д. М. Бородулин, А. В. Шалаев // Пиво и напитки. – 2019. - № 2. – С. 64-69. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39132253>.

299. Термический анализ в исследовании качества шоколада и кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, А. Л. Верещагин, Н. В. Бычин // Техника и технология пищевых производств. – 2019. - № 2. – С. 289-300. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39284669>.

2020

300. Анализ ассортимента и критериев потребительского выбора мучных кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, А. А. Мельникова // Вестник ОрелГИЭТ. - 2020. - № 2. – С. 104-108. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44294897>.

301. Анализ патентной документации продукции с использованием плодов шиповника / **И. Ю. Резниченко**, О. К. Мотовилов, К. Н. Нициевская // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2020. - № 2. – С. 89-94. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42996143>.

302. Дифференциальная сканирующая калориметрия модельных систем с маслом какао / **И. Ю. Резниченко**, А. Л. Верещагин, Н. В. Бычин // Индустрия питания. – 2020. - № 2. – С. 29-36. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42996116>.

303. Идентификация подлинности газированных безалкогольных напитков / **И. Ю. Резниченко**, М. С. Кондратьева // Индустрия питания. – 2020. - № 1. – С. 16-22. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42614816>.

304. Идентификация потребительских свойств газированных безалкогольных напитков / **И. Ю. Резниченко**, М. С. Кондратьева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. - № 1. – С. 85-91. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41657952>.

305. Инструменты управления качеством в пивоварении / **И. Ю. Резниченко**, А. И. Орлов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. - № 3. – С. 113-118. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42985744>.

306. Исследование влияния сроков хранения на показатели качества пастильных изделий / **И. Ю. Резниченко**, Д. Г. Попова, А. Н. Табаторович // АПК России. – 2020. - № 5. – С. 853-859. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44393735>.

307. Исследование качества и наличия ГМО в творожных продуктах / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Матвеева, А. А. Титова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: пищевые и биотехнологии. – 2020. - № 4. – С. 96-103. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44308351>.

308. *Linum usitatissimum* в инновационных технологиях геродиетических продуктах / **И. Ю. Резниченко**, Н. Ю. Рубан // АПК России. – 2020. - № 1. – С. 186-190. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42375221>.

309. Оценка параметров плавления жировой фазы шоколада для определения заменителей масла какао / **И. Ю. Резниченко**, А. Л. Верещагин, Н. В. Бычин // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. - № 5. – С. 3-11. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44050044>.

310. Оценка потребительских свойств снековой продукции / **И. Ю. Резниченко**, Н. Ю. Рубан // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. - № 5. – С. 57-61. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44050053>.

311. Оценка уровня качества шоколада с применением дескрипторно-профильного метода / **И. Ю. Резниченко**, Н. С. Зайцева, Н. Ю. Рубан // АПК России. – 2020. - № 4. – С. 706-713. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44267424>.

312. Разработка и оценка качества мучного кондитерского изделия повышенной пищевой ценности / **И. Ю. Резниченко**, А. В. Новикова, М. И. Гутова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. - № 2. – С. 96-102. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42534183>.

313. Разработка системы менеджмента качества для обогащенных мучных кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, А. М. Чистяков // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. - № 2. – С. 117-122. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42534186>.

314. Сахарозаменители и подсластители в технологии кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, М. С. Щеглов // Техника и технология пищевых производств. – 2020. - № 4. – С. 576-587. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44447528>.

2021

315. Анализ жирно-кислотного состава, фитостеринов и массовой доли жира в сливочном масле / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Матвеева // Сыроделие и маслоделие. – 2021. - № 6. – С. 47-49. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47271466>.

316. Анализ конкурентных преимуществ функциональных мучных кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, А. М. Чистяков, М. С. Щеглов // Ползуновский вестник. – 2021. - № 3. – С. 147-154. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46689783>.

317. Биологически активные вещества *vitis amurensis* group для профилактики преждевременного старения / **И. Ю. Резниченко**, Ю. А. Праскова, Т. Ф. Киселева // Техника и технология пищевых производств. – 2021. - № 1. – С. 159-169. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44893149>.

318. Градация качества функциональных кондитерских изделий с применением дерева потребительских критериев / **И. Ю. Резниченко**, А. С. Мустафина, И. А. Бакин // Вестник КРАСГАУ. – 2021. - № 5. – С. 202-212. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46228657>.

319. «Дерево свойств» в оценке потребительских критериев сахаристых кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, Е. Е. Жарская // Индустрия питания. – 2021. - № 1. – С. 5-12. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44841753>.

320. Доклинические исследования холодового воздействия для оценки эффективности и функциональной направленности специализированного продукта / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, Н. В. Шкрабтак // Вопросы питания. – 2021. - № 4. – С. 138-143. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46507526>.

321. Идентификация подлинности кондитерской глазури методом дифференциальной сканирующей калориметрии / **И. Ю. Резниченко, Н. В. Бычин, Е. А. Морозова** // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. - № 1. – С.65-72. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44927601>.

322. Использование schisandra chinensis в производстве кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко, Н. А. Фролова, В. А. Помозова** // XXI: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2021. - № 2. – С. 161-163. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46201642>.

323. Использование комплексных ингредиентов на основе растительного и животного сырья для создания продуктов функционального назначения / **И. Ю. Резниченко, Н. А. Фролова** // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: пищевые и биотехнологии. – 2021. - № 1. – С. 31-37. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44641722>.

324. Исследование антиоксидантного потенциала schisandra chinensis / **И. Ю. Резниченко, Н. А. Фролова, Н. В. Шкрабтак** // XXI: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2021. - № 3. – С. 129-132. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46595387>.

325. Исследование качества с применением дескрипторно-профильного ранжирования и анализ потребительских свойств молочных консервов / **И. Ю. Резниченко, Т. А. Матвеева, А. А. Мельникова** // Ползуновский вестник. – 2021. - № 1. – С. 99-105. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45616630>.

326. Исследование качественных характеристик мучных кондитерских изделий специализированного назначения / **И. Ю. Резниченко, А. А. Мельникова, М. С. Щеглов** // АПК России. – 2021. - № 4. – С. 531-537. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47237880>.

327. Исследование потребительских свойств хлеба с применением инструментов управления качеством / **И. Ю. Резниченко, Г. С. Акопян, Н. В. Тихонова** // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. - № 1. – С.112-118. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44927612>.

328. Качественные свойства и потребительские критерии снеков / **И. Ю. Резниченко**, С. Мехмандуст, А. Саъдуллоев // АПК России. – 2021. - № 1. – С. 110-115. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44733455>.

329. Лабораторные испытания в организации учебного процесса как фактор формирования профессиональных навыков / **И. Ю. Резниченко**, Д. А. Малко, Е. С. Косова // Образование и общество. – 2021. - № 6. – С. 95-100. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47654729>.

330. Мониторинг качества и безопасности сыров / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Матвеева, Н. Ю. Рубан // Контроль качества продукции. – 2021. - № 7. – С. 37-43. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46239359>.

331. Мониторинг качества и безопасности мороженого / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Матвеева, А. Л. Верещагина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. - № 5. – С.89-94. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47116135>.

332. Мониторинг содержания кальция в молочных продуктах / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Матвеева // Молочная промышленность. – 2021. - № 8. – С. 16-17. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46413614>.

333. Мониторинг содержания транс-изомеров жирных кислот в молочных продуктах / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Матвеева // Молочная промышленность. – 2021. - № 11. – С. 59-61. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47127584>.

334. Оценка качества мясорастительных и мясных консервов для детского питания / **И. Ю. Резниченко**, А. В. Астахова, Ю. Д. Никифорова // Мясная индустрия. – 2021. - № 7. – С. 30-34. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46346931>.

335. Оценка качества и потребительских свойств творожных продуктов / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Матвеева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. - № 2. – С. 69-74. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46280563>.

336. Оценка качественных характеристик и потребительских свойств вторых обеденных блюд / **И. Ю. Резниченко**, В. О. Бочкарева, Я. И. Гущина // Ползуновский вестник. – 2021. - № 1. – С. 113-120. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45616632>.

337. Применение отходов пивоварения в ресурсосберегающих технологиях / **И. Ю. Резниченко**, А. И. Орлов // Ползуновский вестник. – 2021. - № 2. – С. 146-152. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46288775>.

338. Разработка рецептуры и оценка качества творожного продукта геродиетического назначения / **И. Ю. Резниченко**, Н. Ю. Рубан // Пищевая промышленность. – 2021. - № 2. – С. 30-33. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44635501>.

339. Совершенствование качества маркировки низковольтных товаров посредством анализа потребительских предпочтений / **И. Ю. Резниченко**, О. Н. Скворцов // Качество и жизнь. – 2021. - № 1. – С. 35-39. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44872804>.

340. Сравнительная оценка результатов лабораторных исследований молока в Кузбассе при проведении контрольно-надзорных мероприятий по выявлению фальсификации / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Матвеева // Вопросы питания. – 2021. - № 2 (534). – С. 138-144. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45701526>.

341. Сравнительная оценка свойств активированной воды / **И. Ю. Резниченко**, Т. В. Шевченко, И. Ю. Агеенко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. - № 6. – С. 14-19. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47944607>.

342. Сравнительный анализ качества хлебобулочных изделий в процессе хранения / **И. Ю. Резниченко**, Е. В. Бастрон, Е. В. Дымов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. - № 3. – С. 92-98. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46288749>.

2022

343. Анализ качества мучных кондитерских изделий с использованием метода развертывания функции качества / **И. Ю. Резниченко**, Д. Д. Агеенко, М. С. Щеглов // Ползуновский вестник. – 2022. - № 2. – С. 42-50. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=49059788>.

- 344.** Биологическая активация дрожжей и оценка их влияния на процесс хлебопечения / **И. Ю. Резниченко**, Г. С. Акопян, Р. Резниченко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2022. - № 6. – С. 83-87. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=50093351>.
- 345.** Биологическая активация хлебопекарных дрожжей и возможность обогащения продукции хлебопечения пептидами / **И. Ю. Резниченко**, Г. С. Акопян, С. Л. Тихонов // Health, food & biotechnology. – 2022. - Т. 4, № 3. — С. 49-58. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50162390>.
- 346.** Диаграмма связей в сравнительной оценке качества безалкогольных тонизирующих напитков / **И. Ю. Резниченко**, Н. В. Астахова, А. М. Маликова // Ползуновский вестник. – 2022. - № 1. – С. 100-108. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48319720>.
- 347.** Исследование потребительских критериев выбора хлеба / **И. Ю. Резниченко**, Г. С. Аскопян, Е. Н. Маркасова // АПК России. – 2022. - № 3. – С. 386-391. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=49433733>.
- 348.** Маркетинговый анализ ассортимента продуктов спортивного питания, представленного ритейлом Кузбасса / **И. Ю. Резниченко**, Д. Г. Попова, В. А. Бухмиллер // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2022. - № 2. – С. 98-102. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48549706>.
- 349.** Описательный анализ сенсорного профилирования нового продукта для геродиетического питания / **И. Ю. Резниченко**, Н. Ю. Рубан // Пищевая промышленность. – 2022. - № 2. – С. 16-19. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47653987>.
- 350.** Применение метода парного сравнения для оценки качества мороженого / **И. Ю. Резниченко**, Г. В. Гуринович, Н. В. Астахова // Инновации и продовольственная безопасность. – 2022. - № 3. – С. 15-19. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=49539702>.
- 351.** Разработка рейтинговой системы контроля качества сухих напитков функциональной направленности / **И. Ю. Резниченко**, А. С. Мустафина, И. А. Бакин // Техника и технология пищевых производств. – 2022. - № 1. – С. 144-155. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48273424>.

352. Разработка и оценка качества майонезного соуса с использованием масла амаранта / **И. Ю. Резниченко**, Н. Ю. Рубан, А. В. Захватаева // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: процессы и аппараты пищевых производств. – 2022. – № 2. – С. 3-9. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48709236>.

353. Сравнительная оценка качества и потребительских свойств хлебобулочных изделий / **И. Ю. Резниченко**, Г. С. Акопян, Т. В. Ефремова // Хлебопродукты. – 2022. – № 1. – С. 48-52. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47758243>.

354. Установление направленного различия пюре фруктового с применением негедонических испытаний / **И. Ю. Резниченко**, А. М. Маликова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2022. – № 1. – С. 64-68. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=48549634>.

355. Экспертиза качества и потребительских свойств слоеных изделий / **И. Ю. Резниченко**, Г. С. Акопян // Пищевая промышленность. – 2022. – № 2. – С. 8-11. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47653983>.

2023

356. Анализ качества и безопасности вареной колбасы для детского питания производителей Кузбасса / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Донченко // Мясная индустрия. – 2023. – № 5. – С. 40-43. – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=53765819>.

357. Дифференциация сахаров в молочной продукции / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Донченко, И. А. Бакин // Молочная промышленность. – 2023. – № 3. – С. 43-45. – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50442189>.

358. Значение нутригеномики и нутригенетики в пищевой науке / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Мирошина // Индустрия питания. – 2023. – № 2. – С. 105-115. – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54078125>.

359. Иммуномоделирующие свойства мёда. Обзор исследований биопотенциала / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Мирошина, Е. В. Мирошин // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. – № 1 (78). – С. 62-67. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=50493344>.

360. Исследование процесса кристаллизации кондитерских жиров из пальмового масла / **И. Ю Резниченко**, Н. А. Фролова, В. В. Верхотуров // Пищевая промышленность. – 2023. - № 4. – С. 19-21. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50418068>.

361. Использование биоактивных пептидов для обеспечения качества и хранимоспособности хлеба / **И. Ю Резниченко**, Г. С. Акопян // Ползуновский вестник. – 2023. - № 1. – С. 75-83. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=53113591>.

362. Медоносы южного Кузбасса – дягиль низбегающий и дудник лесной / **И. Ю Резниченко**, А. С. Любимов, О. Д. Любимова // Пчеловодство. – 2023. - № 7. – С. 8-11. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=54380790>.

363. Моделирование состава молочных продуктов с растительными компонентами / **И. Ю Резниченко**, Е. А. Егушова // Технология и товароведение инновационных продуктов. – 2023. - № 5 (82). – С. 48-54. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=58905018>.

364. Мониторинг качества и безопасности колбасных изделий / **И. Ю Резниченко**, Т. А. Донченко // Инновации и продовольственная безопасность – 2023. - № 4 (42). – С. 25-33. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=59761105>.

365. Мониторинг качества рыбы в обеспечении устойчивой безопасности продукции / **И. Ю Резниченко**, Е. А. Егушова, Т. А. Донченко // Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета. – 2023. – Т. 26, № 3. – С. 272-280. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54611049>.

366. Мониторинг содержания холестерина в молочных продуктах / **И. Ю Резниченко**, Т. А. Донченко, О. Н. Сямонова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. - № 2 (79). – С. 63-67. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54113758>.

367. Обоснование состава и технологических параметров приготовления мюсли батончиков повышенной пищевой ценности / **И. Ю Резниченко**, Т. А. Мирошина // Ползуновский вестник. – 2023. - № 4. – С. 62-69. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=59855328>.

- 368.** Обоснование состава и технологии производства аглютеновых хлебцев // **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова, М. А. Захаренко // АПК России. – 2023. - № 2. – С. 268-274. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=53981159>.
- 369.** Обоснование устойчивой технологии гранулирования в производстве сухих функциональных напитков / **И. Ю. Резниченко**, А. С. Мустафина, И. А. Бакин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. - № 1. – С. 124-132. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=53797814>.
- 370.** Определение потенциальных рисков при обеспечении безопасности и качества диетических хлебцев / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова // Аграрная наука. – 2023. - № 11. – С. 122-127. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54902127>.
- 371.** Оценка качества фермерского творога дескрипторно-профильным методом дегустационного анализа / **И. Ю. Резниченко**, И. А. Бакин // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2022. - № 5. – С. 86-89. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=50081975>.
- 372.** Оценка качественных и технологических характеристик вторых обеденных блюд быстрого приготовления / **И. Ю. Резниченко**, Е. Г. Павельева // Инновации и продовольственная безопасность. – 2023. - № 1 (39). – С. 25-33. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50496782>.
- 373.** Оценка перспективы использования *silybum marianum* (l.) gaertn в составе мучных изделий специализированной направленности / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова // Вестник КрасГАУ. – 2023. - № 8 (197). – С. 194-202. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=56446675>.
- 374.** Оценка показателей качества и хранимоспособности мучных кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, А. И. Чалдина, Е. В. Дымов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2022. - № 4. – С. 89-95. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49460740>.
- 375.** Перспективы применения альтернативных композитов мучных смесей в технологиях макаронных изделий быстрого приготовления / **И. Ю. Резниченко**, Е. Г. Павельева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. - № 3 (80). – С. 7-14. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54221654>.

376. Потенциал фитохимических веществ *cannabis sativa* L. в индустрии питания / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Мирошина // Вестник КрасГАУ. – 2023. - № 9 (198). – С. 199-206. – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=56568778>.

377. Применение метода fmea как инструмента повышения качества услуг в сфере кейтеринга / **И. Ю. Резниченко**, Н. Ю. Рубан // технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. - № 3 (80). – С. 108-112. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54221673>.

378. Применение пищевых добавок и вопросы их регламентирования в чипсах / **И. Ю. Резниченко** // Ползуновский вестник. – 2023. - № 3. – С. 76-82. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54739784>.

379. Пути продвижения продукции пчеловодства на потребительский рынок / **И. Ю. Резниченко**, О. Д. Любимова, А. С. Любимов // Пчеловодство. – 2023. - № 4. – С. 57-59. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=53218734>.

380. Разработка и оценка качества лапши быстрого приготовления специализированного назначения / **И. Ю. Резниченко**, Е. Г. Павельева // Вестник КрасГАУ. – 2023. - № 8(197). – С. 249-256. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=56446682>.

381. Разработка и исследование качественных характеристик галет специализированного назначения / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова, М. А. Захаренко // Аграрная наука. – 2023. - № 9. – С. 179-184. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54594890>.

382. Ранжирование сенсорных характеристик пищевых продуктов с помощью нейронных сетей / **И. Ю. Резниченко**, А. В. Шафрай, Н. Ю. Рубан // Пищевая промышленность. – 2023. – № 3. – С. 97-101. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50306731>.

383. Рациональное использование пищевых отходов в технологии диетических хлебцев / **И. Ю. Резниченко**, И. А. Бакин, Е. А. Егушова // Пищевая промышленность. – 2023. - № 1. – С. 45-49. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50044511>.

384. Тенденции развития нутригеномики в пищевой промышленности / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова, Ю. Лоуренс // Технология и товароведение

инновационных пищевых продуктов. – 2023. - № 6 (83). – С. 13-22. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=58905241>.

2024

385. Анализ вторичных метаболитов дикорастущих плодов *vitis amurensis* произрастающих на территории Калининградской области / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, Н. В. Шкрабтак // АПК России. – 2014. – Т. 31, № 1. – С. 119-122. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=61462428>.

386. Анализ перспективы использования продуктов переработки *aegorodium podagraria* l. в пищевых системах функциональной направленности / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Мирошина, Е. П. Кондратенко // Молочнохозяйственный вестник. – 2023. - № 2 (50). – С. 141-160. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54150489>.

387. Антимикробная активность Кузбасского дягилевого мёда / **И. Ю. Резниченко**, А. С. Любимов, О. Д. Любимова // Пчеловодство. – 2024. - № 3. – С. 52-54. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=65623392>.

388. Влияние пищевых привычек на формирование здорового образа жизни студентов / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Мирошина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2024. - № 1 (84). – С. 95-100. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=65598444>.

389. Исследование биологической ценности хлеба, реализуемого на потребительском рынке / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Донченко, Г. С. Акопян // АПК России. – 2024. - Т. 31, № 1. – С. 101-104. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=61462422>.

390. Качество мёда ЛПХ Кемеровской области / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Мирошина // Пчеловодство. – 2024. - № 1. – С. 52-53. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=60384991>.

391. Мясосодержащие паштеты функциональной направленности с растительными ингредиентами / **И. Ю. Резниченко** // Мясная индустрия. – 2024. - № 2. – С. 40-43. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=63435484>.

392. Нутриентный состав мёда / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Мирошина // Пчеловодство. – 2024. - № 2. – С. 48-50. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=64226667>.

393. Разработка системы менеджмента безопасности творожной продукции геродиетического назначения на основе принципов ХАССП / **И. Ю. Резниченко, Н. Ю. Рубан** // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2024. - № 1(84). – С. 105-111. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=65598446>.

394. Формирование рациона с учетом биологической ценности печени / **И. Ю. Резниченко, Т. А. Донченко** // Ползуновский вестник. – 2024. - № 1. – С. 120-124. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=65614934>.

1.1.4. АВТОРСКИЕ СВИДЕТЕЛЬСТВА И ПАТЕНТЫ

2005

395. Патент № 2257094 С1 Российская Федерация. Рецепт драже обогащенного и профилактического действия : заявл. 21.11.2003 : опубл. 27.07.2005 / **И. Ю. Резниченко**, В. М. Позняковский, А. В. Багаева; заявитель Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=37954180>.

2014

396. Патент № 2520147 С1 Российская Федерация. Безглютеновые вафли и способ их получения : заявл. 22.04.2013 : опубл. 20.06.2014 / **И. Ю. Резниченко**, В. И. Грачёв, Ю. А. Алёшина; заявитель ЗАО Научно-производственная компания АБЕРС. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37448655>.

397. Патент № 2532438 С1 Российская Федерация. Способ получения бисквита без сахара : заявл. 13.05.2013 : опубл. 10.11.2014 / **И. Ю. Резниченко**, Н. Н. Зоркина; заявитель ФГБОУ ВПО РЭУ им. Г. В. Плеханова. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37454901>.

2015

398. Патент № 2546906 С1 Российская Федерация. Обогащенное витаминизированное драже : заявл. 03.02.2014 : опубл. 10.04.2015 / **И. Ю. Резниченко**, Ю. Г. Гурьянов, А. И. Галиева; заявитель Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37428842>.

2018

399. Патент № 2665618 С1 Российская Федерация. Способ обогащения мучных кондитерских изделий витаминно-минеральным премиксом : заявл. 22.05.2017 : опубл. 03.09.2018 / **И. Ю. Резниченко**, А. М. Чистяков, И. В. Сурков; заявитель Кемеровский государственный университет. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37379647>.

400. Патент № 2659239 С1 Российская Федерация. Способ производства желейного мармелада специализированного назначения, обогащенного янтарной кислотой : заявл. 18.05.2017 : опубл. 29.06.2018 / **И. Ю.**

Резниченко, А. Н. Табаторович, А. М. Чистяков; заявитель Кемеровский государственный университет. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37374571>.

401. Патент № 2657475 С1 Российская Федерация. Способ производства пастилы специализированного назначения на сорбите и стевиозиде, обогащенной добавкой «йодказеин» : заявл. 22.05.2017 : опубл. 14.06.2018 / **И. Ю. Резниченко, А. Н. Табаторович, А. М. Чистяков;** заявитель Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37373444>.

2019

402. Патент № 2687459 С1 Российская Федерация. Композиция ингредиентов для приготовления обогащенного кондитерского изделия типа приса тираженного : заявл. 01.10.2018 : опубл. 13.05.2019 / **И. Ю. Резниченко, Н. А. Фролова;** заявитель Кемеровский государственный университет. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38146911>.

403. Патент № 2690650 С1 Российская Федерация. Состав для приготовления джема функционального назначения : заявл. 08.11.2018 : опубл. 04.06.2019 / **И. Ю. Резниченко, Н. А. Фролова, Ю, А. Праскова;** заявитель: Амурский государственный университет. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39389435>.

404. Патент № 2685916 С1 Российская Федерация. Состав тонирующей начинки для приготовления карамели : заявл. 02.07.2018 6 опубл. 23.04.2019 / **И. Ю. Резниченко, Н. А. Фролова;** заявитель Кемеровский государственный университет. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38145443>.

405. Патент № 2694970 С1 Российская Федерация. Способ получения жележного мармелада функционального назначения : заявл. 01.10.2018 : опубл. 18.07.2019 / **И. Ю. Резниченко, Н. А. Фролова;** заявитель Кемеровский государственный университет. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39270510>.

406. Патент № 2685944 С1 Российская Федерация. Способ получения сокодержавшего напитка функционального назначения : заявл. 22.10.2018 : опубл. 23.04.2019 / **И. Ю. Резниченко, Н. А. Фролова, В. А. Помозова ;**

заявитель Амурский государственный университет. - URL:
<https://elibrary.ru/item.asp?id=38145461>.

2020

407. Патент № 2711804 С1 Российская Федерация. Способ приготовления безглютеновой мучной кондитерской смеси : заявл. 06.09.2019 : опубл. 22.01.2020 / **И. Ю. Резниченко**, Д. М. Бородулин, Н. С. Пикулина ; заявитель Кемеровский государственный университет. - URL:
<https://elibrary.ru/item.asp?id=42446986>.

408. Патент № 2717497 С1 Российская Федерация. Способ получения мармелада функционального назначения : заявл. 08.11.2019 : опубл. 23.03.2020 / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, Ю. А. Праскова ; заявитель Амурский государственный университет. - URL:
<https://elibrary.ru/item.asp?id=42659446>.

2022

409. Патент № 2772589 С1 Российская Федерация. Способ получения функционального напитка : заявл. 19.07.2021 : опубл. 23.05.2022 / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, Н. В. Шкрабтак ; заявитель Амурский государственный университет. - URL:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48770518>.

410. Патент № 2787057 С1 Российская Федерация. Способ получения молочного напитка : заявл. 30.12.2021 : опубл. 29.12.2022 / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, Т. А. Матвеева ; заявитель Кемеровский государственный университет. - URL:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50100092>.

2023

411. Авторское свидетельство № 2023620142 Российская Федерация. База данных тестовых заданий «Производственный контроль в пищевой промышленности» : заявл. 22.12.2022 : опубл. 11.01.2023 / **И. Ю. Резниченко** ; заявитель Кузбасская ГСХА. - URL:
<https://elibrary.ru/item.asp?id=50131664>.

412. Авторское свидетельство № 2023620120 Российская Федерация. База данных тестовых заданий «Технология защиты интеллектуальной собственности» : заявл. 21.12.2022 : опубл. 11.01.2023 / **И. Ю. Резниченко** ;

заявитель Кузбасская ГСХА. - URL:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50131642>.

413. Авторское свидетельство № 2023621153 Российская Федерация. База данных тестовых заданий «Основы технологий хранения и переработки зерна» :заявл. 28.04.2023 : опубл. 04.05.2023 / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова ; заявитель Кузбасская ГСХА. - URL:
<https://elibrary.ru/item.asp?id=53818330>.

414. Авторское свидетельство № 2023624115 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Виды потерь зерна и продуктов его переработки. Меры предупреждения потерь» : заявл. 17.11.2023 : опубл. 22.11.2023 / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова ; заявитель Кузбасский ГАУ. - URL:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=56011333>.

415. Авторское свидетельство № 2023624183 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Зерно, как сырье для производства муки и круп» : заявл. 22.11.2023 : опубл. 27.11.2023 / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова ; заявитель Кузбасская ГСХА. - URL:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=56011399>.

416. Авторское свидетельство № 2323624194 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Физиологические процессы, происходящие в зерновой массе при хранении» : заявл. 22.11.2023 : опубл. 27.11.2023 / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова ; заявитель Кузбасская ГСХА. - URL:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=56011410>.

417. Авторское свидетельство № 2023624269 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Основные режимы хранения зерновых масс» : заявл. 22.11.2023 : опубл. 29.11.2023 / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова ; заявитель Кузбасская ГСХА. - URL:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=56011493>.

418. Авторское свидетельство № 2023624298 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Контроль качества круп» : заявл. 22.11.2023 : опубл. 30.11.2023 / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова ; заявитель Кузбасский ГАУ. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=56011522>.

419. Авторское свидетельство № 2023624299 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Особенности технологии производства круп

быстрого приготовления» : заявл. 22.11.2023 : опубл. 30.11.2023 / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова ; заявитель Кузбасский ГАУ. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=56011523>.

420. Авторское свидетельство № 2023624365 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Зерно и продукты его переработки как объекты хранения» : заявл. 17.11.2023 : опубл. 04.12.2023 / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова ; заявитель Кузбасский ГАУ. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=56011589>.

421. Авторское свидетельство № 2023624706 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Физические свойства зерновых масс и их значение в технологии хранения и обработки зерна» : заявл. 22.11.2023 : опубл. 18.12.2023 / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова ; заявитель Кузбасский ГАУ. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=56011932>.

422. Патент № 2794805 С1 Российская Федерация. Способ получения начинки функционального назначения для конфет : заявл. 06.06.2022 : опубл. 25.04.2023 / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, В. А. Помозова ; заявитель Кемеровский государственный университет. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=53732412>.

423. Патент № 2795702 С2 Российская Федерация. Способ получения творожного продукта для геродиетического питания (варианты) : заявл. 05.08.2021 : опубл. 11.05.2023 / **И. Ю. Резниченко**, Н. Ю. Рубан ; заявитель Кемеровский государственный университет. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=53822205>.

424. Патент № 2796160 С1 Российская Федерация. Способ получения желеино-фруктового мармелада функционального назначения : заявл. 10.22.2022 : опубл. 17.05.2023 / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, В. А. Помозова ; заявитель Кемеровский государственный университет. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=53822811>.

425. Патент № 2797022 С1 Российская Федерация. Способ производства нестерилизованного обогащенного тыквенного джема (варианты) : заявл. 24.05.2022 : опубл. 30.05.2023 / **И. Ю. Резниченко**, А. Н. Табаторович ; заявитель Кемеровский государственный университет. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=54053961>.

426. Патент № 2798953 С1 Российская Федерация. Функциональная сухая смесь для производства кексов : заявл. 18.10.2022 : опубл. 29.06.2023 / **И. Ю. Резниченко**, В. А. Помозова, Н. В. Шкрабтак ; заявитель Амурский государственный университет. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=54202766>.

427. Патент № 2805852 С1 Российская Федерация. Мюсли батончик повышенной пищевой ценности : заявл. 03.04.2023 : опубл. 24.10.2023 / **И. Ю. Резниченко**, Т. А. Мирошина ; заявитель Кузбасская ГСХА. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=56006256>.

428. Патент № 2807717 С1 Российская Федерация. Способ производства ахлоридного хлеба : заявл. 11.05.2023 : опубл. 21.11.2023 / **И. Ю. Резниченко**, С. Л. Тихонов, Г. С. Акоюн ; заявитель Кузбасская ГСХА. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=56016817>.

2024

429. Авторское свидетельство № 2024620391 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Организация патентного поиска» : заявл. 23.01.2024 : опубл. 24.01.2024 / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова ; заявитель Кузбасский ГАУ им. Н. В. Полецкого. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=60779312>.

430. Авторское свидетельство № 2020620392 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Основные понятия в области качества сельскохозяйственной продукции» : заявл. 23.01.2024 : опубл. 24.01.2024 / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова ; заявитель Кузбасский ГАУ им. Н. В. Полецкого. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=60779313>.

431. Авторское свидетельство № 2024620401 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Практическая реализация принципов ХАССП. Анализ рисков по качественной диаграмме» : заявл. 23.01.2024 : опубл. 25.01.2024 / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова ; заявитель Кузбасский ГАУ им. Н. В. Полецкого. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=60779322>.

432. Авторское свидетельство № 2024620546 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Система ХАССП. Анализ рисков. Метод «Дерево принятие решений»» : заявл. 23.01.2024 : опубл. 05.02.2024 / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова ; заявитель Кузбасский ГАУ им. Н. В. Полецкого. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=60779466>.

433. Авторское свидетельство № 2024620734 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Маркировка товаров. Товарная информация» : заявл. 13.02.2024 : опубл. 15.02.2024 / **И. Ю. Резниченко** ; заявитель Кузбасский ГАУ им. Н. В. Полецкого. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=60779651>.

434. Авторское свидетельство № 2024620739 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Маркировка товаров. Информационные знаки» : заявл. 13.02.2024 : опубл. 15.02.2024 / **И. Ю. Резниченко** ; заявитель Кузбасский ГАУ им. Н. В. Полецкого. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=60779656>.

435. Авторское свидетельство № 2024620740 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Упаковка продовольственных товаров. Функции упаковки. Классификация упаковки» : заявл. 13.02.2024 : опубл. 15.02.2024 / **И. Ю. Резниченко** ; заявитель Кузбасский ГАУ им. Н. В. Полецкого. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=60779657>.

436. Авторское свидетельство № 2024620790 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Требования к качеству упаковки пищевых продуктов» : заявл. 13.02.2024 : опубл. 19.02.2024 / **И. Ю. Резниченко** ; заявитель Кузбасский ГАУ им. Н. В. Полецкого. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=60779706>.

437. Авторское свидетельство № 2024620820 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Маркировка товаров. Носители маркировки» : заявл. 13.02.2024 : опубл. 19.02.2024 / **И. Ю. Резниченко** ; заявитель Кузбасский ГАУ им. Н. В. Полецкого. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=60779736>.

438. Авторское свидетельство № 2024620887 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Средства укупорочные» : заявл. 13.02.2024 : опубл. 26.02.2024 / **И. Ю. Резниченко** ; заявитель Кузбасский ГАУ им. Н. В. Полецкого. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=64585032>.

439. Авторское свидетельство № 2024620892 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Упаковка продовольственных товаров. Нормативная база. Термины и определения» : заявл. 13.02.2024 : опубл.

27.02.2024 / **И. Ю. Резниченко** ; заявитель Кузбасский ГАУ им. Н. В. Полецкого. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=64585050>.

440. Авторское свидетельство № 2024620916 Российская Федерация. Мультимедийная лекция «Правовая и нормативная база информационного обеспечения товародвижения продовольственных товаров» : заявл. 13.02.2024 : опубл. 28.02.2024 / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова ; заявитель Кузбасский ГАУ им. Н. В. Полецкого. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=64585111>.

441. Авторское свидетельство № 20246209185 Российская Федерация. База данных тестовых заданий «Современные методы исследований продуктов питания из сельскохозяйственного сырья» : заявл. 28.02.2024 : опубл. 01.03.2024 / **И. Ю. Резниченко** ; заявитель Кузбасский ГАУ им. Н. В. Полецкого. - URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=64585249>.

442. Патент № 2811583 С 1 Российская Федерация. Способ производства аглютеновых хлебцев функциональной направленности : заявл. 26.05.2023 : опубл. 15.01.2024 / **И. Ю. Резниченко**, Е. А. Егушова, М. А. Захаренко ; заявитель Кузбасская ГСХА. - URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=59922701>.

ИМЕННОЙ УКАЗАТЕЛЬ

- Абытова Н. М. – 128
Агеенко Д. Д. – 64, 104, 131, 136, 343
Агеенко И. Ю. – 341
Акопян Г. С. – 67, 72, 126, 139, 149, 217, 327, 344, 345, 347, 353, 355, 361, 389, 428
Алёшина Ю. А. – 11, 14, 239, 241, 246, 396
Андрюханова В. Д. – 194
Антипина Д. А. – 125
Астахова Н. В. – 87, 88, 113, 334, 346, 350
Багаева А. А. – 227, 229, 395
Бакин И. А. – 39, 51, 57, 117, 118, 244, 294, 318, 351, 357, 369, 371, 383
Баран С. С. – 254
Баротов М. Х. – 327
Барышникова Н. И. – 267, 268, 279
Батурина Е. М. – 180
Бастрон Е. В. – 78, 342
Белимова Т. А. – 33
Бородулин Д. М. – 27, 29, 43, 298, 407
Бочкарев М. С. – 254
Бочкарева В. О. – 336
Бударина Л. Н. – 24
Бухмиллер В. А. – 116, 348
Бычин Н. В. – 24, 285, 299, 302, 309
Вайскрובה Е. С. – 267, 268, 279
Верещагин А. Л. – 7, 24, 285, 299, 302, 309, 331
Вехотуров В. В. – 169, 360
Ветюгова М. К. – 173
Власов А. В. – 161
Власова Н. А. – 163
Волкова О. Н. – 207
Галахова Я. В. – 105, 120, 127, 140, 145
Галиева А. И. – 13, 241, 248, 249, 252, 255, 261, 398
Грачев В. И. – 396
Гребенникова Ю. В. – 286
Григорьева О. Ю. – 48
Губаненко Г. А. – 7

Гуринович Г. В. – 350
Гурьянов Ю. Г. – 13, 234, 236, 238, 242, 398
Гусева Ю. С. - 66
Гутова М. И. – 44, 312
Гущина Я. И. – 336
Дермановская А. В. – 52
Донченко Т. А. – 144, 147, 170, 171, 176, 177, 186, 356, 357, 364, 365, 366, 389, 394
Дорн Г. А. – 248, 255
Драгунова И. А. – 230, 231, 232, 235
Дымов Е. В. – 49, 85, 114, 194, 342, 374
Евдокимова П. Е. – 97
Егорова Е. Ю. – 12, 247, 250, 254, 262, 276, 277, 280, 283
Егушова Е. А. – 200, 223, 224, 363, 365, 368, 370, 373, 381, 383, 384, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 429, 430, 431, 432, 440, 442
Емец Н. – 109
Ермолаева Е. О. – 94
Ермолаева Н. А. – 265
Ерошевич А. С. – 189
Ефремова Т. В. 73, 75, 122, 123, 150, 353
Жарская Е. Е. – 71, 319
Жилина М. А. – 42
Жукова О. В. – 272
Заболотнова Е. А. – 16, 25
Зайцева Н. С.
Захарова М. А. – 110
Захаренко М. А. – 224, 368, 381, 442
Захватаева А. В. – 100, 141, 352
Зверкова Т. В. – 55, 98
Зими́на К. Н. – 202
Зиновьева Е. Н. – 177
Зоркина Н. Н. – 256, 262, 397
Зорюкова П. Д. – 210
Иванец Г. Е. – 246, 249, 252, 261
Иванкина Н. Ф. – 240, 243
Иванникова К. И. – 45
Иргит Ч. А. – 179
Киселева Т. Ф. – 278, 286, 317
Клименко А. Д. – 115
Князьков Г. И. – 93, 101

Кондратенко Е. П. - 386
Кондратьева М. С. – 36, 303, 304
Косова Е. С. – 329
Корячкина С. Я. – 226
Кулькова Н. Н. – 166
Курытник Е. В. – 40
Кучебо В. В. – 289
Лобов Д. В. – 160, 203, 212, 225
Лобач Е. Ю. – 238, 242
Лоуренс Ю. – 79, 86, 89, 199, 204, 215, 384
Любимов А. С. 117, 118, 362, 379, 387
Любимова О. Д. – 362, 379, 387
Маликова А. М. – 93, 101, 346, 354
Малко Д. А. – 142, 329
Маркасова Е. Н. – 97, 120, 127, 145, 347
Маскыр-оол А. С. – 181, 184
Матвеева Т. А. – 84, 90, 106, 129, 131, 135, 307, 315, 325, 330, 331, 332, 333, 335, 340
Мельникова А. А. – 300, 325, 326
Метелева Е. В. – 60, 80, 112
Мехмандуст С. – 328
Мирошин Е. В. – 133, 152, 155, 157, 167, 175, 178, 185, 191, 206, 211, 359
Мирошина Т. А. – 133, 157, 175, 178, 185, 190, 195, 204, 213, 217, 220, 358, 359, 367, 376, 386, 388, 390, 392, 427
Михалева Т. А. – 19
Мотовилов О. К. – 301
Мустафина А. С. – 39, 51, 57, 294, 318, 351, 369
Неверова А. А. – 23, 284
Новикова А. В. – 28, 38, 312
Новоселов С. В. – 281
Никифорова Ю. Д. - 83, 87, 113, 334
Нициевская К. Н. – 301
Обгольц А. О. – 68
Орлов А. И. – 92, 305, 337
Павельева Е. Г. – 137, 372, 375, 380
Петренюк Е. А. – 21
Першина Е. И. – 272, 275
Позняковский В. М. – 5, 227, 228, 229, 230, 231, 234, 245, 251, 293, 395
Подгорная В. Е. – 183
Помозова В. А. – 9, 274, 322, 406, 422, 424, 426

Попов А. М. – 5
Попова Д. Г. – 17, 63, 76, 109, 116, 275, 306, 348
Попова Е. А. – 33
Потапов Е. Э. – 105, 140
Праскова Ю. А. – 317, 403, 408
Просин М. В. – 80, 112
Резниченко Р. – 344
Рензязева Т. В. – 269, 279, 281, 296
Рубан Н. Ю. – 50, 74, 84, 96, 99, 108, 218, 271, 308, 310, 311, 330, 338, 349, 351, 377, 382, 393, 423
Рязанова О. А. – 253
Савинова К. В. – 159
САНдракова И. В. – 81, 287
Саъдуллоев А. – 328
Селиверстова И. А. – 31
Сельская И. Л. – 19, 263, 266, 292
Ибиль А. В. - 244
Сивеня В. С. – 69, 122, 123, 150
Сидорова О. С. – 10, 233, 237
Сидорова Е. А. – 70, 107, 138, 148
Синянская М. А. – 121, 146
Скворцов О. Н. – 35, 41, 339
Сорокина С. С. – 165
Скроботова О. В. – 197
Смирнов А. О. – 32
Сурков И. В. – 399
Сулова С. С. – 278
Сямонова О. Н. – 366
Табаторович А. Н. – 258, 264, 269, 291, 295, 306, 400, 401, 425
Тастаева А. А. – 34
Тебенькова А. М. – 142
Титова Е. С. – 58, 95
Титова А. А. - 307
Титоренко Е. Б. - 263
Тихонов С. Л. – 345, 428
Тихонова О. Ю. – 15, 18, 20, 245, 251, 253, 256, 257, 260, 266, 273, 292, 293
Тихонова Н. В. – 327
Тойчиева И. И. – 37
Торошина Т. А. – 259
Торсунова Д. В. – 192

Турова С. В. - 22
Устинова Ю. В. – 56, 73, 94, 110, 290
Филатова Д. – 70
Филинчук А. Г. – 102
Фролова Т. В. 18
Фролова Н. А. – 8, 9, 47, 65, 82, 91, 124, 132, 151, 156, 169, 174, 201, 216, 221, 240, 243, 270, 274, 282, 288, 289, 297, 319, 320, 322, 323, 324, 360, 385, 402, 403, 404, 405, 406, 408, 409, 410, 422, 424
Халилуллина Е. Х. – 205
Хохлова Н. В. – 259
Хромцова В. В. – 219
Чалдина А. И. – 103, 107, 114, 138, 148, 374
Черкасов В. В. – 160, 172, 225
Черноусова Е. В. – 34
Черных В. – 226
Чистяков А. М. – 22, 30, 59, 77, 290, 296, 313, 316, 399, 400, 401
Чудов С. А. – 61, 88
Чудук Н. В. – 182
Шалаев А. В. – 298
Шафрай А. В. – 382
Шевченко Т. В. – 341
Шкрабтак Н. В. – 201, 320, 324, 385, 409, 426
Шушакова В. С. – 46
Щеглов М. С. – 54, 111, 314, 316, 326, 343
Юферева П. С. – 130