

## Публикации по научной теме

1. Rational use of wheat processing products to create a composite flour mixture /Gubanenko G.A., Naimushina L.V., Zhukova K.O., Rechkina A., Mayurnikova L.A., Kiseleva O.V. // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science conference proceedings. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. Krasnoyarsk, Russia, 2020. С. 62006.

1. Comparative analysis of antiradical and antibacterial activity of boletus edulis basidiomycetes growing in different climatic zones /Naimushina L.V., Zykova I.D., Gubanenko G.A., Rechkina E.A., Kondratyuk T.A. // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science conference proceedings. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. Krasnoyarsk, Russia, 2020. С. 72004.

2. Modeling new vegetable paste and marinade recipes for food processing companies /Kolman O.Ja., Ivanova G.V., Yamskikh T.N., Nikulina E.O., Ivanova A.N.//В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science conference proceedings. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. Krasnoyarsk, Russia, 2020. С. 22060.

3. The ways of industrial food fortification with vitamins /Ivanova G.V., Kolman O.Ja., Yamskikh T.N., Ivanova A.N., Nikulina E.O.// В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science conference proceedings. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. Krasnoyarsk, Russia, 2020. С. 32038.

4. Development of thick celery-based paste recipe /Ivanova G.V., Kolman O.Ja., Yamskikh T.N., Ivanova A.N., Nikulina E.O.//В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science conference proceedings. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. Krasnoyarsk, Russia, 2020. С. 32043.

5. Лебедев Н.А., Коротченко И.С., Первышина Г.Г., Кондратюк Т.А., Байкалов П.С. Стабильность развития древесных растений, произрастающих вблизи АО Назаровская ГРЭС // Уголь. – 2020 - №4. – С.58-60

6. I S Korotchenko, A N Alekseeva, G G Pervyshina, V A Medvedeva and T V Baykalova . Assessment of the state of the urboecosystem by integral indicators of pine and soil cover // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2020. - Volume 421, 8. Biodiversity and Ecosystem Stability - URL: <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/421/8/082006>

7. I S Korotchenko, G G Pervyshina, O V Romanova, A N Alekseeva and V A Medvedeva. Features of the development stability of tree plantations of large city industrial zones // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2019. - Volume 315, 2. Agribusiness, Economics and Organization of Agritech Engineering - URL: <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/315/2/022012/pdf>

8. Antioxidant activity evaluation of aqueous extracts of chickpea and lentil seedlings /Gubanenko G.A., Zykova I.D., Naimushina L.V., Rechkina E.A., Mayurnikova L.A. // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. 2019. С. 52015.

9. Design of specialized workshops to produce homogenized vegetable pastes and marinades for agriculture /Ivanova G.V., Kolman O.Ya., Nikulina E.O., Shudrakov N.N., Ivanova A.N.//В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. 2019. С. 22027.

10. Use of vegetable raw materials in production of vegetable - berry purees with the set organoleptic, technological properties and nutrition value /Ermosh L.G., Prisuhina N.V., Kolman O.Ya.// В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. 2019. С. 22030.

11. Modern aspects of using secondary plant-based raw materials in food production /Kolman O.Ya., Ivanova G.V., Yamskikh T.N., Ivanova A.N.//В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. 2019. С. 22032.
12. Products of sea-buckthorn berries processing in parapharmaceutical production /Ivanova G.V., Nikulina E.O., Kolman O.Y., Ivanova A.N. // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. 2019. С. 52020.
13. Alternative raw materials for food industry /Kohlman O.I., Ivanova G.V., Yamskikh T.N., Ivanova A.N., Nikulina E.O. // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. 2019. С. 52024.
14. Губаненко, Г.А. Технология переработки ростков пшеницы с получением порошка из выжимок с высоким содержанием биологически активных веществ / Г.А. Губаненко, Е.А. Речкина, Т.А. и др. // Вестник ВГУИТ. 2019. Т. 81. № 2.- С. 154-161.
15. Захарова, Л. М. Кисломолочный продукт для спортивного питания / Л.М. Захарова, И.Н. Пушмина, В.В. Пушмина, М.Д. Кудрявцев, С.С. Ситничук // Человек. Спорт. Медицина. 2019. Т. 19. № S1. С. 128-136.
16. Слепов А.Н., Лагунов А.Н., Коротченко И.С., Бояринова С.П., Первышина Г.Г. Оценка возможности использования *Sorbus aucuparia* для рекультивации нарушенных земель вблизи разреза «Бородинский» // Уголь. – 2019. - №4. – С.101-104
17. Слепов А.Н., Лагунов А.Н., Коротченко И.С., Бояринова С.П., Первышина Г.Г. Оценка стабильности развития *Arctium Lappa* вблизи объектов КАТЭК, расположенных на территории Назаровского района Красноярского края // Уголь. – 2019. - №6. – С.100-103
18. I S Korotchenko, T A Kondratyuk, A N Slepov, A N Lagunov, and G G Pervyshina, (2019), "Stability of Citrinae Subtribe Development in the Conditions of the Mediterranean Area" in International scientific and practical conference "AgroSMART - Smart solutions for agriculture", KnE Life Sciences, pages 659--665. DOI 10.18502/kl.v4i14.5654
19. Development of new combined sports nutrition product /Kolman O.Ya., Ivanova G.V., Kudryavtsev M.D., Gavriluk O., Osipov A., Ivanova A. // Journal of Physical Education and Sport. 2018. Т. 18. № S1. С. 401-407.
20. Губаненко, Г.А. Обеспечение безопасности на основе принципов ХАССП при производстве паст из биогенных продуктов пророщенных бобовых/ Г.А. Губаненко, Е.А. Речкина, Т.А. и др. // Современная наука и инновации. – 2018. - № 1.- С. 135-139.
21. Слепов А.Н., Лагунов А.Н., Коротченко И.С., Бояринова С.П., Первышина Г.Г. Стабильность развития рябины обыкновенной в условиях Красноярского края // Успехи современного естествознания. – 2018. – № 12-1. – С. 104-110; URL: <http://www.natural-sciences.ru/ru/article/view?id=36982>
22. Пушмина, И. Н. Формирование ассортиментной концепции спортивных фитонапитков / И.Н. Пушмина, М.Д. Кудрявцев, В.В. Пушмина и др. // Человек. Спорт. Медицина. – 2018. – Т. 18, № 3. – С. 77–89.
23. Первышина Г.Г. Оценка стабильности развития березы повислой, произрастающей вблизи месторождений «Бородинское» и «Итатское» Канско-Ачинского угольного бассейна./ Г.Г.Первышина, И.С.Коротченко// Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2017. - № 9 (132). - С. 116-121
24. Первышина Г.Г. Стабильность развития интродуцента – ореха маньчжурского в сравнении с березой повислой в условиях города Красноярска./ Г.Г.Первышина, И.С.Коротченко, М.С.Волхонская - 2017. - № 11 (134). - С. 178-185

25. Волхонская М.С. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов под маринадом на основе плодов рябины обыкновенной/ М.С.Волхонская, Г.Г.Первышина, Т.Л.Камоза // Современная наука и инновации. - 2017. - №2(18). - С.134-141
26. Пушкарева, Е.А. Обоснование рецептуры обогащенного овсяного печенья / Е.А. Пушкарева, Г.А. Губаненко, Е.А. Речкина, А.И. Машанов // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. – 2017. – № 3. – С. 92–100. (Импакт-фактор РИНЦ - 0,201)
27. Разработка рецептуры и оценка качества обогащенного кекса / Г.А. Губаненко, Е.А. Пушкарева, Е.А. Речкина, Г.Е. Иванец // Техника и технология пищевых производств. – 2017. - № 2. - С.34-39.(Импакт-фактор РИНЦ- 0,351)
28. Пушмина, В. В. Обоснование выбора растительного сырья и форм его переработки для обогащения пищевых продуктов / В. В. Пушмина, И. Н. Пушмина, Г. Г. Первышина, Л. М. Захарова // Известия ДВФУ. Экономика и управление.– 2017. – №3. – С. 137-149.
29. Пушмина, И. Н. Ресурсосберегающая схема производства сахаристых кондитерских изделий, обогащенных функциональными растительными ингредиентами / И. Н. Пушмина, Г. Г. Первышина, Л. М. Захарова, В. В. Пушмина // Техника и технология пищевых производств. – 2016. – Т. 40. № 1. – С. 51-60.
30. Губаненко, Г.А. Обеспечение безопасности обогащенных кексов, основанное на принципах ХАССП / Г.А. Губаненко, Е.А. Пушкарева, Е.А. Речкина // Пищевая промышленность. – 2016. – № 4. – С. 20-24.(Импакт-фактор РИНЦ - 0,369)
31. Губаненко, Г.А. Перспективы комплексного использования регионального нетрадиционного растительного сырья при производстве пищевых продуктов /Г.А. Губаненко, Л.А. Маюрникова, Л.П. Рубчевская // Пищевая промышленность. – 2015. – № 4. – С. 23–27(Agris, ChemicalAbstracts)
32. Gladyshev M. I. Livers of terrestrial production animals as a source of long-chain polyunsaturated fatty acids for humans: An alternative to fish? / M. I. Gladyshev, N. N. Sushchik, E.A. G.A. Gubanenko, Reckina, G. S. Kalachova // European Journal of Lipid Science and Technology. - 2015, V. 117, P. 1417–1421 (Web of Science)
33. Губаненко, Г.А. Влияние природно-климатических факторов на содержание флавоноидов в биомассе пиона уклоняющегося *Raeonia Anomala*L. / Г.А. Губаненко, Е.В. Морозова, Л.П. Рубчевская // Химия растительного сырья. – 2014. – № 1.– С. 165–170. (Web of Science, Scopus, Springen, , Chemical Abstracts) (Импакт-фактор РИНЦ 0,374)
1. Gladyshev M. I. Effect of the way of cooking on contents of essential polyunsaturated fatty acids in filets of zander. / M.I. Gladyshev, N.N. Sushchik, G.A, Gubanenko, O.N. Makhutova, G.S. Kalachova, E.A. Rechkina, K.K. Malyshevskaya // Czech Journal of Food Sciences. - 2014, 32. - P. 226–231. (Web of Science) (Импакт-фактор РИНЦ 0,369)
  2. Захарова, Л. М. Изучение химического состава и содержания экстрактивных веществ и полисахаридов в клубнях и листьях стахиса / Л. М. Захарова, И. Н. Пушмина, А. В. Дятлов // Журнал «Техника и технология пищевых производств». – 2013. – Т.30. №3. – С. 76-79.
  3. Взучение основных биохимических показателей антиоксидантной защиты в биологических средах организма (на примере школьников г. красноярска) /Иванова Г.В., Манчук Т.В.// Вестник КрасГАУ. 2008. № 3. С. 308-313.