

Сведения о ведущей организации

по диссертации Губа Оксаны Евгеньевны на тему: «Совершенствование и научное обоснование способа сушки яичных продуктов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.12 - «Процессы и аппараты пищевых производств»

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)
Сокращенное наименование организации	ФГБОУ ВО «КемТИПП»
Ведомственная принадлежность	Министерство образования и науки РФ
Почтовый адрес	650056, г. Кемерово, б-р Строителей 47
Веб-сайт	http://www.kemtip.ru/
Телефон	8(3842)39-68-81
Адрес электронной почты	office@kemtip.ru

Список публикаций работников по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

Публикации Короткого Игоря Алексеевича, доктора технических наук, профессора, декана заочного факультета:

Расчет скоростей движения воздуха при конвективной сушке облепихи в флюидизационном слое [Текст] / Короткий И.А., Расщепкин А.Н., Федоров Д.Е., Буянов О.Н. Техника и технология пищевых производств. 2014. № 4 (35). С. 91-97.
Применение метода двух температурно-временных интервалов для определения теплофизических характеристик бактериальных заквасок [Текст] /Короткая Е.В., Короткий И.А., Гаврилова М.О. Техника и технология пищевых производств. 2013. № 2 (29). С. 26-31.
Измерительный комплекс для регистрации температурных изменений в пищевых продуктах и материалах [Текст] /Короткий И.А., Ибрагимов М.И., Дороганов В.П., Николаец Е.А. Хранение и переработка сельхозсырья. 2011. № 1. С. 19-21.
Определение параметров флюидизации при конвективной сушке ягод дикорастущих растений [Текст] /Короткий И.А., Расщепкин А.Н., Федоров Д.Е. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология, 2014. № 5-6. С. 76-79.
Определение режимов флюидизации при конвективной сушке черной смородины [Текст] /Короткий И.А., Расщепкин А.Н., Федоров Д.Е. Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2014. № 12. С. 215-219.
Разработка методики расчета теплофизических свойств ягод черной смородины в процессе обезвоживания [Текст]/Короткий И.А., Расщепкин А.Н., Федоров Д.Е. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2014. № 6 (29). С. 15-20.

Декан заочного факультета
ФГБОУ ВО «КемТИПП»
д.т.н., профессор



И.А. Короткий