

ТРЕБОВАНИЯ

к оформлению статьи для опубликования в научно-практическом журнале «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов»

К публикации в журнале принимаются статьи, содержащие результаты теоретических и экспериментальных исследований авторов по актуальным вопросам пищевой, перерабатывающей промышленности и торговли, а также статьи научно-прикладного характера по направлениям: научные основы пищевых технологий; продукты функционального и специализированного назначения; товароведение пищевых продуктов; экология и безопасность пищевых продуктов; исследование рынка продовольственных товаров; экономические аспекты производства продуктов питания.

Журнал открыт для рекламы, оплата – на договорной основе.

Публикация научных исследований аспирантов осуществляется бесплатно.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Объем материала, предлагаемого к публикации, измеряется страницами текста на листах формата А4 и содержит от 3 до 7 страниц (заполнение последней страницы – не менее 75 процентов; все страницы рукописи должны иметь сплошную нумерацию. Объем рекламного объявления не должен превышать 1 страницу.)

Статья предоставляется в 1 экземпляре на бумажном носителе и в электронном виде (по электронной почте или на любом электронном носителе).

В одном сборнике может быть опубликована только **одна статья одного автора**, включая соавторство.

Статьи должны быть набраны шрифтом Times New Roman, размер 12 pt с одинарным интервалом, текст выравнивается по ширине; абзацный отступ – 1,25 см, правое поле – 2 см, левое поле – 2 см, поля внизу и сверху – 2 см.

Название статьи, а также фамилии и инициалы авторов обязательно дублируются на английском языке.

К статье прилагается перечень ключевых слов на русском и английском языках.

В тексте статьи желательно:

- не применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
- не применять для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
- не применять произвольные словообразования;
- не применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии, соответствующими государственными стандартами.

Сокращения и аббревиатуры должны расшифровываться по месту первого упоминания (вхождения) в тексте статьи.

ПОСТРОЕНИЕ СТАТЬИ

УДК (сверху слева) с абзацным отступом.

С пропуском одной строки - выровненные по центру страницы и набранные прописными буквами светлым шрифтом прямого начертания 12 pt инициалы и фамилии авторов (И.И. ИВАНОВ).

С пропуском одной строки - название статьи, набранное без абзацного отступа прописными буквами полужирным шрифтом 14 pt и расположенное по центру страницы.

С пропуском одной строки - краткая (не более 10 строк) аннотация, набранная с абзацного отступа курсивным шрифтом 10 pt на русском языке.

После аннотации должны стоять ключевые слова на русском языке.

Основной текст статьи. Заголовки подразделов набирают с абзацным отступом прописными буквами (размер 12 pt), выравнивание по левому краю.

Список литературы, набранный обычным шрифтом прямого начертания 10 pt, помещается в конце статьи.

Затем приводятся набранные 10 pt сведения об авторах.

С пропуском одной строки - выровненные по центру страницы и набранные прописными буквами светлым шрифтом прямого начертания 12 pt инициалы и фамилии авторов на английском языке.

С пропуском одной строки - название статьи, набранное без абзацного отступа прописными буквами полужирным шрифтом 14 pt и расположенное по центру страницы на английском языке.

Краткая (не более 10 строк) аннотация, набранная с абзацного отступа курсивным шрифтом 10 pt на английском языке, отделенная от названия статьи интервалом.

После аннотации должны стоять ключевые слова на английском языке.

Далее представляется список литературы, набранный шрифтом прямого начертания 10 pt (транслитерация).

Пример оформления

УДК 664.6/ 664.87

Е.А. КУЗНЕЦОВА

ОСОБЕННОСТИ ИЗМЕНЕНИЯ УГЛЕВОДНОГО СОСТАВА ПРОРОСШЕГО ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ГИДРОЛИЗА В ПРОЦЕССЕ ПОДГОТОВКИ К ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Установлено, что использование ферментных препаратов на основе целлюлаз для ускорения процесса проращивания зерна пшеницы приводит к изменению его углеводного состава. Определены некоторые показатели углеводного комплекса проросшего зерна пшеницы при применении ферментативного гидролиза в процессе подготовки его к производству зернового хлеба.

Ключевые слова: зерно пшеницы, проращивание, ферментные препараты, углеводный состав.

[Текст]

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кузьминский, В.В. Хлеб из тонкодиспергированного зерна пшеницы / В.В. Кузьминский. – М.: ИНИИ ТЭИ Пищепром, 1985. – 168 с.
2. Братерский, Ф.Д. Ферменты зерна / Ф.Д. Братерский. – М.: Колос, 1994. – 196 с.
3. Состав теста для производства хлеба из проросшего зерна: пат. 2092058 Рос. Федерация : МКИ6 А 21 D 13/02 / Акиншин В.И.; заявитель и патентообладатель Акиншин Владимир Иванович. – № 94023964/13; заявл. 24.06.94; опубл. 10.10.97, Бюл. № 28. –
4. Способ приготовления лечебно-профилактического зернового теста: пат. № 2097972 Рос. Федерация : МКИ7 А 21 D 13/02, 8/02 / Вепренцева В.Г., Вепренцев С.С.; заявитель и патентообладатель Вепренцова Валентина Георгиевна; Вепренцов Сергей Сергеевич. – № 95122056/13; заяв. 26.12.95; опубл. 10.12.97, Бюл. №34.
5. Пашенко, Л.П. Электрохимия в технологии хлеба, макаронных и кондитерских изделий / Л.П. Пашенко, Т.В. Санина, А.И. Бывальцев. – Воронеж: ВГТА, 2001. – 233 с.
6. Кузнецова, Е.А. Изменение некоторых показателей белкового комплекса зерна пшеницы при проращивании в процессе подготовки к производству хлебобулочных изделий / Е.А. Кузнецова, Ю.В. Гончаров, И.Н. Парамонов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2011. – №1. – С. 24-31.

Кузнецова Елена Анатольевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс

Доктор технических наук, доцент кафедры

«Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел: (4862) 41 98 87

E-mail: elkuznetcova@rambler.ru

E.A. KUZNETSOVA

ALTERATION FEATURES OF CARBOHYDRATE COMPOSITION OF GERMINATING WHEAT SEED AT ENZYMATIC HYDROLYSIS USE IN PREPARATION PROCESS FOR BAKERY PRODUCTION

It was stated that the use of enzymatic agents on basis of cellulose for faster process of germinating wheat seeds leads to the change of its carbohydrate composition. Some features of carbohydrate complex of germinating wheat seed at enzymatic hydrolysis in its preparation process for grain bread production were determined.

Keywords: wheat seed, germinating, enzymatic agents, carbohydrate composition.

BIBLIOGRAPHY (TRANSLITERATED)

1. Kuz'minskij, V.V. Hleb iz tonkodispergировannogo zerna pshenicy / V.V. Kuz'minskij. – М.: ИНИИ ТЭИ Пищепром, 1985. – 168 с.
2. Braterskij, F.D. Fermenty zerna / F.D. Braterskij. – М.: Kolos, 1994. – 196 с.
3. Sostav testa dlja proizvodstva hleba iz prorosshego zerna: pat. 2092058 Ros. Federacija : МКИ6 А 21 D 13/02 / Akinshin V.I.; zayavitel' i patentoobladatel' Akinshin Vladimir Ivanovich. – № 94023964/13; za-javl. 24.06.94; opubl. 10.10.97, Bjul. № 28.
4. Sposob prigotovlenija lecebno-profilakticheskogo zernovogo testa: pat. № 2097972 Ros. Federacija : МКИ7 А 21 D 13/02, 8/02 / Veprenceva V.G., Veprencev S.S.; zayavitel' i patentoobladatel' Veprencova Va-lentina Georgievna; Veprencov Sergej Sergeevich. – № 95122056/13; zjav. 26.12.95; opubl. 10.12.97, Bjul. №34.
5. Pawenko, L.P. Jelektrohimija v tehnologii hleba, makaronnyh i konditerskih izdelij / L.P. Pa-wenko, T.V. Sanina, A.I. Byval'cev. – Voronezh: VGTA, 2001. – 233 s.
6. Kuznecova, E.A. Izmenenie nekotoryh pokazatelej belkovogo kompleksa zerna pshenicy pri prora-wivanii v processe podgotovki k proizvodstvu hlebobulochnyh izdelij / E.A. Kuznecova, Ju.V. Goncharov, I.N. Paramonov // Tehnologija i tovarovedenie innovacionnyh piwevyh produktov. – 2011. – №1. – S. 24-31.

Kuznetsova Elena Anatolievna

State University-Education-Science-Production Complex

Doctor of technical science, assistant professor at the

department of «Technology of bread, confectionary and macaroni production»

302020, Orel, Naugorskoye Chaussee, 29

Tel. (4862) 41 98 87

E-mail: elkuznetcova@rambler.ru

ТАБЛИЦЫ, РИСУНКИ, ФОРМУЛЫ

Все таблицы, рисунки и основные формулы, приведенные в тексте статьи, должны быть пронумерованы.

Формулы следует набирать в редакторе формул Microsoft Equation 3.0 с размерами: обычный шрифт – 12 pt, крупный индекс – 10 pt, мелкий индекс – 8 pt. **Формулы, внедренные как изображение, не допускаются!**

Формулы, обозначения тригонометрических функций, набираются прямым шрифтом, латинские буквы – курсивом.

Формулы располагают по центру страницы и нумеруют (только те, на которые приводят ссылки); порядковый номер формулы обозначается арабскими цифрами в круглых скобках около правого поля страницы.

В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами. Описание начинается со слова «где» без двоеточия, без абзацного отступа; пояснение каждого символа дается с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Единицы измерения даются в соответствии с Международной системой единиц СИ.

Переносить формулы на следующую строку допускается только на знаках выполняемых операций, причем знак в начале следующей строки повторяют.

Пример оформления формулы в тексте

$$q_1 = (\alpha - 1)^2 \left(1 + \frac{1}{2\alpha}\right) / d, \quad (11)$$

где $\alpha = 1 + 2a/b$ - коэффициент концентрации напряжений;

$d=2a$ – размер эллиптического отверстия вдоль опасного сечения.

Рисунки и другие иллюстрации (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые. Диаграммы, графики построенные в MS Office не следует вставлять рисунками, необходимо оставлять возможность редакторской правки.

Если рисунок небольшого размера, желательно его обтекание текстом.

Подписи к рисункам (полужирный шрифт курсивного начертания 10 pt) выравнивают по центру страницы, в конце подписи точка не ставится.

Рисунок 1 – Текст подписи

Пояснительные данные набираются светлым шрифтом курсивного начертания 10 pt и ставят после наименования рисунка.

Примеры оформления рисунка в тексте

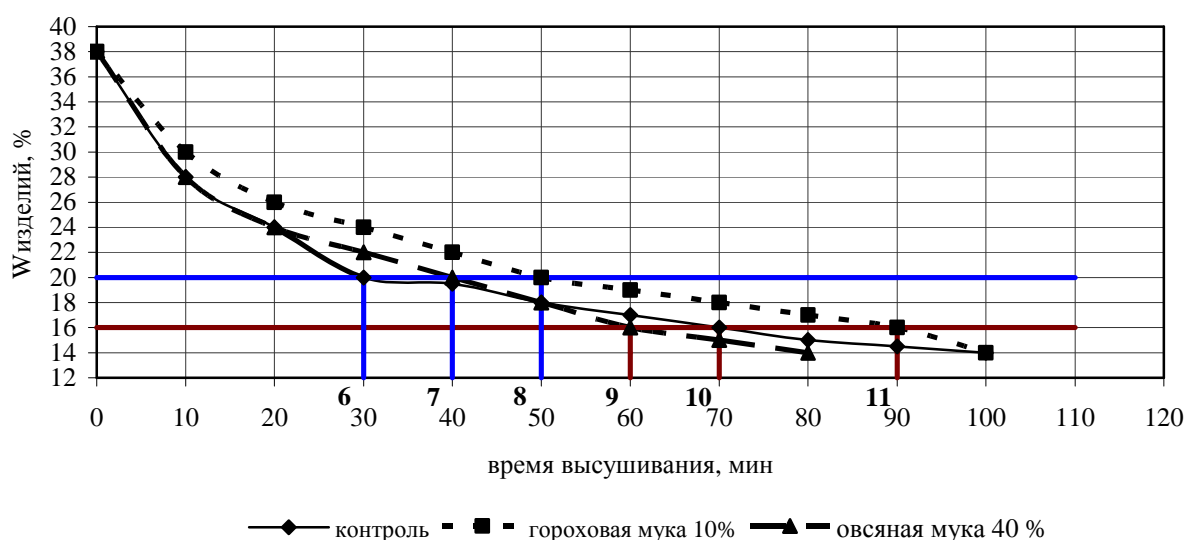


Рисунок 1 – Изменение влажности макаронных изделий в процессе сушки
Первая критическая влажность изделий (20%):
6 – контроль; 7 – изделия с овсяной мукой; 8 – изделия с гороховой мукой
Вторая критическая влажность изделий (16%):
9 – изделия с овсяной мукой; 10 – контроль; 11 – изделия с гороховой мукой



Рисунок 1 – Термостабильная начинка на основе овощного сырья после 20-минутной выпечки конвективным способом при температуре 220 °С

Разработанные варианты начинок на основе тыквенного и морковного пюре не только проявляют стабильность в условиях высоких температур (220⁰С), но и устойчивость при замораживании и оттаивании, при хранении этих начинок в течении 3-х месяцев при температуре 4 ± 2⁰С.

После замораживания при температуре -18⁰С и в процессе хранения в замороженном состоянии в течение 3-х месяцев при микроскопировании не было обнаружено крупных кристаллов льда. Обнаруженные кристаллы из центра образовывали множество осей в виде тонких иголок. Кристалл принимал вид шара и становился невидимым.

На все таблицы должны быть приведены ссылки в тексте, при ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Заголовки граф и строк таблицы пишутся с прописной буквы, а подзаголовки – со строчной, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся. Текст внутри таблицы в зависимости от объема размещаемого материала может быть набран шрифтом

меньшего кегля, но не менее 10 pt. Текст в столбцах располагают от левого края либо центрируют.

Слово «Таблица» размещается по левому краю, после него через тире располагается название таблицы:

Таблица 1 – Текст названия

Если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, нижнюю горизонтальную линию в первой части таблицы не проводят. При переносе части таблицы на другую страницу над ней пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы: «Продолжение таблицы 1».

Нумерация граф таблицы арабскими цифрами необходима только в тех случаях, когда в тексте документа имеются ссылки на них, при делении таблицы на части, а также при переносе части таблицы на следующую страницу.

Примеры оформления таблиц в тексте

Таблица _____ — _____
 номер название таблицы

Головка {						Заголовки граф
						Подзаголовки граф

Боковик
(графа для заголовков)

Таблица 1 – Физико-химические показатели качества хлеба с добавлением солодового порошкообразного продукта

Наименование показателя	Хлеб по базовой рецептуре	Хлеб с добавлением солодового порошкообразного продукта			
		свежевыработанный	спустя 24 часа	спустя 48 часов	спустя 72 часа
Масса, г	300,0±0,2	300,1±0,3	299,6±0,3	298,2±0,3	296,0±0,3
Удельный объем, см ³ /кг	3,1±0,2	2,8±0,1	2,8±0,1	2,7±0,1	2,6±0,2
Влажность мякиша, %	43,8±0,1	38,0±0,1	37,6±0,2	36,5±0,1	34,3±0,2
Кислотность, град	3,0±0,1	2,9±0,1	2,9±0,1	2,9±0,1	2,9±0,1
Пористость мякиша, %	72,0±0,3	66,7±0,2	66,6±0,1	66,4±0,3	65,4±0,25

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Список литературы, набранный обычным шрифтом прямого начертания 10 pt, помещается в конце статьи. Заголовок «СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ» набирается полужирным шрифтом 12 pt прописными буквами с выравниванием по центру. Литературные ссылки оформляются по ГОСТ Р 7.0.5-2008.

Пример оформления списка литературы

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Кузнецов, С.А. Отходы крупозавода – в дело / С. А. Кузнецов // Хлебопродукты. – 2007. - №1. – С. 35.
2. Позняковский, В. М. Кризис питания современного человека: вопросы качества и безопасности пищевых продуктов / В. М. Позняковский, Н. Г. Челнакова, О.С. Кузнецова, А. Ф. Гаврилов // Известия вузов. Пищевая технология. – 2004. - №1. – С. 6-7.
3. Никифорова, Т. А. Перспективы использования ячменной мучки / Т.А. Никифорова // Хлебопродукты. – 2006. - № 12. – С. 48-49.
4. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. - СПб.: ПрофиКС, 2004. - 192 с
5. Нечаев, А.П. Пищевая химия : Учебное пособие / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова - М: Издательский комплекс МГУПП, 1998. - 131с.

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРАХ

В конце статьи приводятся набранные 10 pt сведения об авторах в такой последовательности: Фамилия, имя, отчество (полужирный шрифт); учреждение или организация, ученая степень, ученое звание, должность, адрес, телефон, электронная почта (обычный шрифт).

Пример оформления сведений об авторах

Кузнецова Елена Анатольевна

Государственный университет – учебно-научно-производственный комплекс

Доктор технических наук, доцент кафедры

«Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Тел: (4862) 41 98 87

E-mail: elkuznetcova@rambler.ru
