



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КУЗБАССКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»**



**ВАЛЕРИЙ МИХАЙЛОВИЧ
ПОЗНЯКОВСКИЙ**

Биобиблиографический указатель

Кемерово
2022

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КУЗБАССКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»**

Научная библиотека

**ТВОРЧЕСКОЕ НАСЛЕДИЕ УЧЕНЫХ
Кузбасской ГСХА**

**ПОЗНЯКОВСКИЙ
ВАЛЕРИЙ МИХАЙЛОВИЧ**

БИОБИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ

Кемерово
2022

Редакционная коллегия:

Астапова Н. Н., главный библиотекарь библиотеки Кузбасской ГСХА
Гришакова Е. В., главный библиотекарь библиотеки Кузбасской ГСХА

Составитель: О. В. Давыденко

Ответственный за выпуск

Н. Н. Астапова

Позняковский Валерий Михайлович: биобиблиографический указатель / сост. О. В. Давыденко; под ред. Н. Н. Астаповой, Е. В. Гришаковой. – Кемерово: ФГБОУ ВО Кузбасская ГСХА, 2022. – 100 с.

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ СОСТАВИТЕЛЕЙ.....	5
БИОГРАФИЯ.....	6
I. ПУБЛИКАЦИИ В. М. Позняковского.....	8
1.1. НАУЧНЫЕ ТРУДЫ.....	8
1.1.1. КНИГИ.....	8
1.1.2. СТАТЬИ ИЗ НАУЧНЫХ СБОРНИКОВ.....	28
1.1.3. СТАТЬИ ИЗ ПЕРИОДИЧЕСКИХ ИЗДАНИЙ.....	41
1.1.4. АВТОРСКИЕ СВИДЕТЕЛЬСТВА И ПАТЕНТЫ.....	84
ИМЕННОЙ УКАЗАТЕЛЬ.....	91

ОТ СОСТАВИТЕЛЕЙ

Научная библиотека Кузбасской государственной сельскохозяйственной академии продолжает издание биобиблиографических указателей, объединенных серией «Профессора Кузбасской ГСХА».

Данный указатель посвящен доктору биологических наук, доценту, профессору, заслуженному деятелю науки, заведующему кафедрой «Биотехнологий и производства продуктов питания» Валерию Михайловичу Позняковскому. Цель – отразить результаты его научной и педагогической деятельности, выраженные в публикациях.

Указатель литературы включает библиографическое описание книг, статей из научных сборников, периодических изданий и учебно-методических изданий с 1990 по 2022 гг.

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

Валерий Михайлович Позняковский родился 1 января 1948 г. в городе Салаир Кемеровской области.



В 1971 году окончил биологический факультет Кемеровского государственного университета (кафедра физиологии человека и животных). После обучения в аспирантуре защитил в 1981 году кандидатскую, в 1990 году – докторскую диссертации в Институте питания Академии медицинских наук СССР (г. Москва) по специальностям «Биохимия» (биохимия питания) и «Гигиена» (гигиена питания).

Валерий Михайлович начал свою профессиональную деятельность старшим лаборантом, впоследствии став директором НИИ переработки и сертификации пищевой продукции, а также зав. кафедрой биотехнологии, товароведения и управления качеством КемТИПП, которые возглавлял 23 года. В течение 12 лет был председателем Совета по защите докторских и кандидатских диссертаций по направлению «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания». В 2000 году признан лучшим профессором среди ученых Кузбасса.

Валерий Михайлович – член редакционных коллегий журналов «Вопросы питания» (г. Москва), «Человек. Спорт. Медицина» (г. Челябинск), «Технология пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания» (г. Воронеж); «Техника и технология пищевых производств» (г. Кемерово); «Товаровед продовольственных товаров» (г. Москва); «Ползуновский вестник» (г. Барнаул); «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» (г. Орёл); «АПК России» (г. Челябинск), а также главный редактор журнала «Индустрия питания» (г. Екатеринбург).

За свою профессиональную деятельность В. М. Позняковский стал автором более 400 работ в области переработки сельскохозяйственного сырья, разработки, оценки качества и безопасности пищевой продукции функционального назначения.

В течение всей своей педагогической деятельности под его руководством подготовлено 22 доктора и более 40 кандидатов наук, создана научная школа, широко известная в нашей стране и за рубежом.

За достижения в области педагогической, научной деятельности и подготовки кадров Валерий Михайлович удостоен в 2002 году отраслевой награды «Почетный работник высшего профессионального образования Российской Федерации», в 2005 году – государственной награды «Заслуженный деятель науки Российской Федерации». В 2008 году он награжден медалью «За особый вклад в развитие Кузбасса» III степени, в 2020 году получил звание «Почётный профессор Кузбасса», в 2021 году – профессор биологии и медицины Оксфордского университета (г. Оксфорд, Англия).

Научные и профессиональные интересы: разработка специализированных продуктов различной функциональной направленности, в том числе биологически активных добавок к пище, оценка их качества и эффективности; изучение состояния питания и здоровья отдельных групп населения; разработка и внедрение на предприятиях пищевой промышленности торговли и общественного питания Систем менеджмента качества и безопасности.

I. ПУБЛИКАЦИИ В. М. ПОЗНЯКОВСКОГО

НАУЧНЫЕ ТРУДЫ

1.1.1. КНИГИ

1990

1. Гигиенические аспекты витаминизации пищевых продуктов: автореферат диссертации на соискание ученой степени д-ра биол. наук / Позняковский Валерий Михайлович. – Москва, 1990. – 25 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30220498>.

1991

2. Гигиенические аспекты, технология и аппаратурное оформление витаминизации пищевых продуктов: монография / В. И. Позняковский, В. И. Иванец, В. Б. Спиричев. – Кемерово: Кузбассвузиздат, 1991. – 195 с.

1996

3. Гигиенические основы питания и экспертизы продовольственных товаров: учебное пособие / В. И. Позняковский. – Новосибирск: Издательство Новосибирского университета, 1996. – 432 с.

1999

4. Биологически активные добавки в питании человека (Оценка и безопасность, эффективность, характеристика, применение в профилактической и клинической медицине): учебник для последипломного образования врачей всех специальностей / В. М. Позняковский, В. А. Тутельян, Б. П. Суханов, А. Н. Австриевских. – Томск: НТЛ, 1999. – 296 с.

5. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / В. И. Позняковский. – Новосибирск: Издательство Новосибирского университета, 1999. – 448 с.

2000

6. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений: учебное пособие / В. М. Позняковский, И. Э. Цапалова, М. Д. Губина. – Новосибирск: Новосибирский государственный университет, 2000. – 180 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21228286>

2001

7. Экспертиза свежих плодов и овощей: учебное пособие / В. М. Позняковский, Т. В. Плотникова, Т. В. Ларина, Л. Г. Елисеева. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2001. – 302 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=37234212>

2002

8. Политика здорового питания. Федеральный и региональный уровни: монография / В. М. Позняковский, В. И. Покровский, Г. А. Романенко, В. А. Княжев, Н. Ф. Герасименко, Г. Г. Онищенко, В. А. Тутельян. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002. – 339 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22327872>

9. Экспертиза грибов: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, И. Э. Цапалова, В. И. Бакайтис, Н. П. Кутафьева. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002. – 256 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21228284>

10. Экспертиза мяса и мясопродуктов: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» / В. М. Позняковский. – 2-е изд. стер. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002. – 526 с.

11. Экспертиза напитков: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, В. А. Помозова, Т. Ф. Киселева, Л. В. Пермьякова. – 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002. – 384 с.

2003

12. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, И. Э. Цапалова, Л. А. Маюрникова, Е. Н. Степанова. – 2-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002. – 271 с.

2004

13. Питание шахтеров. Научные основы и практические рекомендации: монография / В. М. Позняковский, В. М. Киселев. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2004. – 358 с.

14. Пищевые и биологически активные добавки: монография / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевский, А. А. Вековцев. – Москва: Рос. ун-ты, 2004. – 243 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19530707>

15. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: монография / В. М. Позняковский, Т. Н. Иванова. – Москва: Академия, 2004. – 304 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19615062>

16. Экспертиза кормов и кормовых добавок: учебное пособие / В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, Н. Н. Ланцева, И. Н. Миколайчик. – Новосибирск: Наука, 2004. – 303 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22572017>

17. Экспертиза пищевых концентратов: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, И. Э. Цапалова, В. И. Бакайтис, Н. П. Кутафьева. – 2-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2004. – 226 с.

2005

18. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: монография / В. М. Позняковский, Н. Г. Бабанская, С. Б. Васильева. – Кемерово: КемТИПП, 2005. – 139 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19536619>

19. Белковые препараты и пищевые добавки в мясной промышленности: монография / В. М. Позняковский, Г. В. Гуринович, Н. Н. Потипаева. – Москва: Рос. ун-ты, 2005. – 362 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19615468>

20. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / В. М. Позняковский, М. С. Куракин. – Кемерово: КемТИПП, 2005. – 84 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19509076>

21. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: монография / В. М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19532202>

22. Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами: монография / В. М. Позняковский, Л. Н. Шатнюк, В. Б. Спиричев. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. – 548 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22327897>

23. Продукты здорового питания: новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения: монография / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. – 432 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22327974>

24. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: монография / В. М. Позняковский, Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович. – Москва: Академия, 2005. – 320 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19614998>

25. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров: мясо и мясные продукты: монография / В. М. Позняковский, Е. И. Першина. – Кемерово: КемТИПП, 2005. – 99 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19508609>

26. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений: учебное пособие / В. М. Позняковский, И. Э. Цапалова, М. Д. Гутина, О. В. Голуб. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. – 216 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21228281>

27. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский. – 3-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. – 526 с.

28. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки: учебное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. – 216 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22572008>

29. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк, И. В. Матвеева. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. – 278 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36417874>

2006

30. Современные приоритеты питания, пищевой промышленности и торговли: монография / В. М. Позняковский, - Москва; Кемерово: Российские университеты: «АСТШ: Кубассвуиздат», 2006. – 509 с.

31. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: монография / В. М. Позняковский, М. Н. Елисеев. – Москва: Академия, 2006. – 304 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19615928>

32. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебное пособие / В. М. Позняковский, Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович. – Москва: Академия, 2006. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19616104>

2007

33. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / В. М. Позняковский, И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, А. В. Бердутина, С. В. Купцова. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 227 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=47986425>

34. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: монография / В. М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 456 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22327905>

35. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Неверова, Г. А. Гореликова. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 415 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21217924>

36. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, Т. Н. Иванова, А. И. Окара, О. А. Рязанова. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 393 с.

37. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебное пособие / В. М. Позняковский, Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович. –

Москва: Академия, 2007. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19616546>

38. Экспертиза грибов. Качество и безопасность: монография / В. М. Позняковский, Н. П. Кутафьева, В. И. Бакайтис, И. Э. Цапалова. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 288 с. – режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22327935>

39. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, Е. П. Корнепа, С. А. Колманович, Е. В. Мартовщук, Л. В. Терещук, В. И. Мартовщук. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 272 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=23190207>

40. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность: монография / В. М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 480 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22327942>

41. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: монография / В. М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 528 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22327932>

42. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность: монография / В. И. Позняковский, О. А. Рязанова, В. И. Лебедев, Е. Б. Ивашевская. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 216 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22327941>

43. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, Т. В. Плотникова, Т. В. Ларина, Л. Г. Елисеева. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 304 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=39209150>

2008

44. Актуальные вопросы питания: витамины и минеральные вещества при занятиях физической культурой и спортом: монография / В. М. Позняковский, В. М. Калинин. – Томск: Томский государственный педагогический университет, 2008. – 159 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=20043561>

45. Ксенобиотики: характеристика, загрязнение плодово-овощного сырья тяжелыми металлами: монография / В. М. Позняковский, О. И. Просяникова, Т. И. Григорьева. – Кемерово: Кузбассвуиздат, 2008. – 219 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19511953>

46. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебное пособие / В. М. Позняковский, Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович. – Москва: Академия, 2008. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19617231>

2009

47. Пищевая ценность и качественные характеристики мяса северных видов рыб, обитающих на Енисейском Севере: монография / В. М. Позняковский, А. А. Гнедов, А. А. Кайзер, В. Г. Шелепов. – Кемерово: Кузбассвуиздат, 2009. – 304 с.

48. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров: учебное пособие / В. М. Позняковский, Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович. – Москва: Академия, 2009. – 320 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36390455>

49. Экспертиза кормов и кормовых добавок: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, Н. Н. Ланцева, И. Н. Миколайчик. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 336 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29311331>

50. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность: монография / В. М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 384 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22327944>

51. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: монография / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 220 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22327946>

52. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность: монография / В. М. Позняковский, И. Э. Цапалова, Л. А.

Маюрникова, Е. Н. Степанова. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 336 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22327948>

53. Экспертиза табака и табачных изделий. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, И. И. Татарченко, Л. Н. Воробьева. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 258 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=20796372>

54. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк, И. В. Матвеева. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 280 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=36915644>

2010

55. Функциональные косметические средства и биологически активные добавки к пище: новые рецептуры, технологии, характеристика потребительских свойств, эффективность применения: монография / В. М. Позняковский, В. П. Ермакова, А. А. Вековцев. – Бийск: Алтайский государственный университет, 2020. – 326 с.

56. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, И. Э. Цапалова, М. Д. Губина, О. В. Голуб. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2010. – 216 с.

57. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: монография / В. М. Позняковский, И. Ю. Резниченко, А. М. Попов - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2010. – 236 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22327952>

2011

58. Макро – и микронутриенты в питании спортсменов: монография / В. М. Позняковский, Н. Ю. Латков. – Кемерово: Технологический институт пищевой промышленности, 2011. – 172 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=20127242>

59. Оптические излучения и БАВ: использование для обеспечения качества мяса и мясопродуктов: монография / В. М. Позняковский, Н. Тихонова. – Lap Lambert Academic Publisting, 2011. – 177 с.

60. Пищевые и биологически активные добавки: характеристика, применение, контроль: монография / В. М. Позняковский, Ю. Г. Гурьянов, В. В. Бебенин. – Кемерово: Кузбассвузиздат, 2011. – 275 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19558854>

61. Экспертиза питьевой воды. Качество и безопасность: учебное пособие / В.М. Позняковский, Т. А. Краснова, В. П. Юстратов. – Москва: ДеЛи принт, 2011. – 280 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19631522>

2012

62. Физиология питания: учебное пособие / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. – Москва: ДеЛи плюс, 2012. – 351 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19503690>

63. Экспертиза специализированных пищевых продуктов: учебное пособие / В. М. Позняковский, Л. А. Маюрникова, Б. П. Суханов, Г. А. Гореликова. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. – 424 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21558087>

2013

64. Инновационные продукты здорового питания на основе местного сырья: монография / В. М. Позняковский, Ю. Г. Гурьянов. – Кемерово: Кузбассвузиздат, 2013. – 191 с.

65. Обеспечение качества мяса и обогащение мясопродуктов: теоретические и практические аспекты: монография / В. М. Позняковский, Е. И. Першина, С. Л. Тихонов. – Germany Saarbuchen: Lap Lambert Academic Publisting Gmb H&Co / KG, 2013. – 261 с.

66. Экспертиза кормовых добавок: учебное пособие / В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, Ю. А. Кармацких, Н. Н. Ланцева. – Санкт-Петербург: Лань, 2013. – 560 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=22572013>

67. Энергетические напитки. Востребованность рынка, качество, безопасность: монография / В. М. Позняковский, Т. В. Котова. - Germany Saarbuchen: Lap Lambert Academic Publisting Gmb H&Co / KG, 2013. – 191 с.

2014

68. Актуальные вопросы безопасности продовольственного сырья пищевых продуктов: учебное пособие / В. М. Позняковский, О. К. Мотовилов, М. В. Фёдоров. – Новосибирск, 2014. – 228. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29838068>

69. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Неверова, А. Ю. Просеков, Г. А. Гореликова. – Москва: Инфра-М, 2014. – 318 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=26291355>

70. Системы менеджмента безопасности продуктов функционального назначения: монография / В. М. Позняковский, Е. О. Ермолаева. - Saarbuchen: Lap Lambert Academic Publisting Gmb H&Co / KG, 2014. – 332 с.

71. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, О. К. Мотовилов, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. – Москва: Лань, 2014. – 320 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=23652728>

72. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: учебное пособие 2-е изд., испр. и доп. / В. М. Позняковский, Т. Н. Иванова, В. Ф. Добровольский. – Москва: ИНФРА-М, 2014. – 265 с.

73. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебное пособие / В. М. Позняковский, И. В. Сурков, В. М. Кантере, Е. О. Ермолаева. – Москва. 2014. – 336 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=34927506>

2015

74. Качество и безопасность пищевой продукции: вопросы управления: учебное пособие / В. М. Позняковский, Е. О. Ермолаева, В. П. Ермакова, И. В. Сурков. – Барнаул: Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова, 2015. – 460 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=34846987>

75. Научно-практические аспекты разработки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с антиоксидантными свойствами: монография / В. М. Позняковский, Н. Л. Наумова. – Челябинск: Цицеро, 2015. – 197 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=23817718>

76. Новые виды молочных и мясных продуктов, обогащенных селеном и комплексом витаминов: монография / В. М. Позняковский, Н. Л. Наумова. – Челябинск: ЗАЛ Цицеро, 2015. – 215 с.

77. Питание в коррекции избыточной массы тела и ожирения: теоретические и практические аспекты: монография / В. М. Позняковский, Н. Г. Челнакова. – Москва: Старые русские, 2015. – 293 с.

78. Питание и здоровье современного человека: монография / В. М. Позняковский, Н. Г. Челнакова. – Москва: Старые русские, 2015. – 224 с.

79. Разработка обогащенных пищевых продуктов: качество и безопасность: монография / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, С. Л. Тихонов. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2015. – 135 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=26991474>

80. Системы менеджмента в обеспечении качества и безопасности пищевой продукции: монография / В. М. Позняковский, И. В. Сурков. – Кемерово: КемТИПП, 2015. – 133 с.

81. Современные методы профилактики и иммунокоррекции заболеваний легких в животноводстве: в условиях Уральского региона: монография / В. М. Позняковский, Н. А. Кольберг, О. Г. Петрова, С. В. Царева. – Екатеринбург: ООО Уральское издательство, 2015. – 212 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29211568>

82. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, И. Ю. Резниченко, А. О. Камбаров, А. М. Попов. – Москва: ИНФРА-М, 2015. – 270 с.

2016

83. Вопросы питания в спорте высших достижений: монография / В. М. Позняковский, Н. Ю. Латков. – Кемерово: КемТИПП, 2016. – 215 с.

84. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания: учебное пособие / В. М. Позняковский, О. В. Голуб. – Москва: ИНФРА-М, 2016. – 144 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=26760258>

85. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки, качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, О. К. Мотовилов, Н. В. Тихонова. – Санкт-Петербург: Лань, 2016. – 320 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39208902>

86. Товароведение однородных групп непродовольственных товаров: парфюмерно-косметические товары: учебное пособие / В. М. Позняковский, В. П. Ермакова, Е. А. Тыщенко. – Москва: ИНФРА-М, 2016. – 393 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=28898315>

87. Экспертиза пищевых продуктов специального назначения. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, Л. А. Маюрникова, Б. П. Суханов, Г. А. Гореликова, Н. И. Давыденко. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. – 448 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=36357778>

88. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, В. М. Дацун. – Санкт-Петербург: Лань, 2016. – 572 с.

89. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, Л. А. Маюрникова, Б. П. Суханов [и др.]; под общ. ред. В. М. Позняковского. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. — 448 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=337821>

2017

90. Атлас аннотированный. Рыбы пресноводные и полупроходные: учебное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, В. М. Дацун. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 160 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=28900193>

91. Атлас аннотированный. Морские и океанические рыбы: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, В. М. Дацун. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 336 с.

92. Атлас аннотированный. Нерыбные объекты водного промысла: учебное пособие / В. М. Позняковский, В. М. Дацун, Е. И. Першина, О. А. Рязанова. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 232 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=29273271>

93. Интегрированные системы менеджмента: учебное пособие / В. М. Позняковский, Е. О. Ермолаева, И. В. Сурков, Ю. В. Устинова. – Кемерово: КемТИПП, 2017. – 150 с.

94. Исследование процесса концентрирования экстракта аронии черноплодной как фактора формирования качества продукта на его основе / В. М. Позняковский, А. Л. Майтаков, М. А. Босых, Ш. Т. Юсупов // Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании: учебное пособие. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2017. – Гл. – С. 133-138. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=35387997>

95. Методологические основы разработки и внедрения интегрированных систем менеджмента в пищевой индустрии: монография / В. М. Позняковский, И. В. Сурков, Е. О. Ермолаева. – Кемерово: КемТИПП, 2017. – 116 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/141556>

96. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебное пособие / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова. – Москва: Инфра-М, 2017. – 143 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=26594312>

97. Современные подходы к разработке специализированных продуктов для коррекции питания рабочих промышленных предприятий: монография / В. М. Позняковский, В. В. Трихина. – Новосибирск: Сибирская академическая книга, 2017. – 142 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=29725714>

98. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: справочное издание / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 380 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=29785065>

99. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания: учебное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 288 с.

100. Технологические и концептуальные основы эффективных программ системы восстановления повышения физической работоспособности в современном спорте. Питание в современном спорте: обеспечение работоспособности, восстановления и здоровья / В. М. Позняковский, Н. Ю. Латков // Фундаментальные и прикладные аспекты адаптоспособности, реактивности и регуляции организма спортсменов в системе спортивной подготовки (питание, пищеварение, восстановление и энергообеспечение): монография. – Челябинск: ЮУрГУ, 2017. – Гл. 9. – 179 с.

101. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, О. К. Мотовилов, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 316 с.

102. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебное пособие / В. М. Позняковский, В. И. Криштафович, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 432 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32296000>

103. Функциональные и прикладные аспекты адаптоспособности, реактивности и регуляции организма спортсменов в системе спортивной подготовки: монография / В. И. Позняковский, Р. Я. Абзалилов, А. С. Аминов, Э. Ф. Баймухаметов, А. С. Бахарева и др. – Челябинск: ЮУрГУ, 2017. – 855 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=35024730>

104. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, И. Э. Цапалова, О. В. Голуб, М. Д. Губина, Т. В. Дерюшева. – Москва: Инфра-М, 2017. – 463 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29079932>

105. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, Е. П. Корнена, С. А. Калманович, Е. В. Мартовщук, В. И. Мартовщук. – Новосибирск: Сибирское

университетское издательство, 2017. – 384 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=30657788>

106. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, Л. В. Калинина, Л. В. Голубева, Н. Б. Гаврилова, И. А. Смирнова, И. А. Макеева, А. Г. Храмцов, Н. И. Дунченко. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. – 480 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=30657789>

107. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова. – Москва: ИНФРА-М, 2017. – 274 с.

108. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, Е. Б. Ивашевская, О. А. Рязанова, В. И. Лебедев. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 344 с.

109. Экспертиза хлебобулочных изделий: учебное пособие / В. М. Позняковский, А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк, И. В. Матвеева. – Санкт-Петербург, 2017. – 292 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=32695552>

2018

110. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 116 с.

111. Атлас аннотированный. Сельскохозяйственные животные. Охотничьи животные: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, Н. В. Скалон. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 232 с.

112. Биологически активные растительные ингредиенты и их комплексы для производства продуктов здорового питания: монография / В. М. Позняковский, Б. Тохириён. – Курск: ЗАО Университетская книга, 2018. – 217 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=36719676>

113. Структурные и качественные трансформации на российском рынке пищевой продукции: монография / В. М. Позняковский, Н. И. Усенко, Ю. С. Отмахова. – Новосибирск: Новосибирский национальный

исследовательский государственный университет, 2018. – 184 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=35631618>

114. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебное пособие / В. М. Позняковский, В. И. Криштафович, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 432 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=36559065>

115. Физиология питания: учебное пособие / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 432 с. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=32695942>

2019

116. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебное пособие / В. М. Позняковский, А. Ю. Просеков, О. А. Неверова, Г. Б. Пищиков. – Кемерово: КемГУ, 2019. – 262 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42672308>

117. Пищевые продукты на основе нетрадиционного сырья Сибири и Арктики: монография / В. М. Позняковский, В. Г. Шелепов, В. А. Углов, Е. В. Бородай. – Кемерово: КемГУ, 2019. – 233 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41462075>

118. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебное пособие / В. М. Позняковский, В. И. Криштафович, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 432 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41232933>

119. Экспертиза рыб северных видов. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, А. А. Гнедов, О. А. Рязанова. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 436 с.

2020

120. Актуальные проблемы хранения и переработки сельскохозяйственного сырья: монография / В. М. Позняковский, С. Н. Хабаров. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 192 с.

121. Атлас аннотированный. Продукты растительного происхождения: учебное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, В. И. Бакайтис, М. А.

Николаева, Т. В. Котова. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 556 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45660135>

122. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В. М. Позняковский. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2020. - 368 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=376725>

123. Новые масштабные биотехнологические проекты в метаболической коррекции дисфункциональных состояний и синдромов дезадаптации / В. М. Позняковский, Д. Б. Никитюк, А. А. Вековцев // Актуальные проблемы хранения и переработки сельскохозяйственного сырья: монография. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2020. – Гл. – С. 18-26. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=43062789>

124. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: учебно-справочное пособие для СПО / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 380 с.

125. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, И. Ю. Резниченко, А. О. Камбаров, А. М. Попов; под общ. ред. В. М. Позняковского. — 4-е изд., стер. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 270 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=397961>

126. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность: учебник для СПО / В. М. Позняковский, Е. Б. Ивашевская, О. А. Рязанова, В. И. Лебедев. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 384 с.

2021

127. Атлас аннотированный. Морские и океанические рыбы: учебно-справочное пособие для СПО / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, В. М. Дацун. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 336 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/174998>

128. Атлас аннотированный. Нерыбные объекты водного промысла: учебно-справочное пособие для СПО / В. М. Позняковский, В. М. Дацун, Е.

И. Першина, О. А. Рязанова. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 232 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/209840>

129. Атлас аннотированный. Сельскохозяйственные животные. Охотничьи животные: учебно-справочное пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, Н. В. Скалон. – 2-е изд. стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 232 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/153696>

130. Атлас аннотированный. Рыбы пресноводные и полупроходные: учебно-справочное пособие для СПО / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, В. М. Дацун. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 160 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/169449>

131. Гигиена питания: микробиологические, химические, физические факторы риска: учебник для вузов / В. М. Позняковский, Е. В. Коськина, Г. Д. Брюханова, О. П. Власова. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 412 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/218858>

132. Здоровьесберегающие технологии переработки сырьевых ресурсов Сибири: наука и практика: монография / В. М. Позняковский, В. П. Серун, В. Н. Буркова, А. А. Иванов. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 508 с.

133. Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки: учебное пособие / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, М. Ю. Тамова; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 143 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=377170>

134. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для СПО / В. М. Позняковский, О. К. Мотовилов, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 316 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/156629>

135. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебное пособие / В. М. Позняковский, В. И. Криштафович, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 432 с. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46307099>

136. Физиология питания: учебник для вузов / В. М. Позняковский, Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский; под общей редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152642>

137. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность: учебник для вузов / В. М. Позняковский, Е. Б. Ивашевская, О. А. Рязанова, В. И. Лебедев. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 384 с.

138. Экспертиза рыб северных видов, качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский, А. А. Гнедов, О. А. Рязанова, Е. Б. Табала. — 2-е изд. перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 436 с. — Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45573540>

139. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: учебник для СПО / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, В. М. Дацун. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 572 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/168990>

140. Экспертиза хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / В. М. Позняковский, А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 344 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/181530>

2022

141. Актуальные вопросы современной биотехнологии: курс лекций / В. М. Позняковский, Е. В. Коськина, О. П. Власова, Н. Г. Челнакова, Е. М. Ситникова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 421 с.

142. Атлас аннотированный. Грибы: учебное пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, В. И. Бакайтис, М. А. Николаева. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 260 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/187541>

143. Атлас аннотированный. Птица сельскохозяйственная. Пернатая дичь: учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 116 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/209678>

144. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебное пособие / В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 269 с. — Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=399497>

145. Инновационные технологии и биотехнологии в агропромышленной сфере и нутрициологии: монография / В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 376 с.

146. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения: справочник / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 380 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/209846>

147. Экспертиза кормов и кормовых добавок: учебное пособие / В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, Ю. А. Кармацких. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 560 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/211142>

148. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность: учебник для вузов / В. М. Позняковский, Е. Б. Ивашевская, О. А. Рязанова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/200402>

1.1.2 СТАТЬИ ИЗ НАУЧНЫХ СБОРНИКОВ

2005

149. Продукция животноводства: приоритеты в технологии производства и питания современного человека / В. М. Позняковский, Н. В. Тихонова, Ю. Г. Гурьянов // Совершенствование технологий производства и переработки продукции животноводства: сборник трудов конференции. – Волгоград: РПК «Политехник», 2005. – С. 186-188. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=26816712>

2009

150. Выделение продуктов для пищевой промышленности из альтернативного сырья и исследование их потребительских свойств / В. М. Позняковский, Т. А. Кондратюк // Пища, экология и качество: сборник трудов конференции. – Кемерово: КемТИПП, 2009. – С. 139-141. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30465607>

151. Изучение возможности включения продуктов переработки коры лиственницы Сибирской в производство мармелада и его товароведная оценка / В. М. Позняковский, Т. А. Кондратюк // Пища, экология и качество: сборник трудов конференции. – Кемерово: КемТИПП, 2009. – С. 142-144. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30465552>

2013

152. Клинические исследования нового специализированного продукта с направленными функциональными свойствами / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, Е. И. Тенешев // Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности: сборник трудов конференции. – Бийск: Бийский технологический институт, 2013. – С. 349-351. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22291251>

2014

153. Использование местного сырья при производстве специализированных продуктов с направленными функциональными свойствами / В. М. Позняковский, О. О. Галикаева // Инновационный конвент «Кузбасс: образование, наука, инновации»: сборник трудов конференции. – Новокузнецк: Сибирский государственный индустриальный университет, 2014. – С. 84-85. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=22752755>

154. Продолжительность тонизирующего эффекта как одна из характеристик энергетических напитков / В. М. Позняковский, Т. В. Котова, А. С. Разумов // Актуальные научные разработки: сборник трудов конференции. – София: «Бял ГРАД-БГ» ООД, 2014. – С. 13-16. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21989039>

155. Энергетические напитки и их место в питании современного человека / В. М. Позняковский, Т. В. Котова // Потребительский рынок Евразии: современное состояние, теория и практика в условиях таможенного союза и ВТО: сборник трудов конференции. - Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2014. – С. 106-107. – Режим доступа:

2015

156. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения. Профилактика алиментарных заболеваний / В. М. Позняковский, А. Т. Быков // Туризм: гостеприимство, спорт, индустрия питания: сборник трудов конференции. – Сочи: Сочинский государственный университет, 2015. – С. 145-148. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=24997386>

157. Влияние пролонгированного употребления компонентов тонизирующих напитков на показатели повреждения клеточных мембран / В. М. Позняковский, Т. В. Котова, А. С. Разумов, А. С. Сухих // Пища. Экология. Качество: сборник трудов конференции. – Москва: ОООАреал, 2015. – С. 466-471. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=26316206>

158. Значение питания в сохранении здоровья: государственные приоритеты / В. М. Позняковский, Н. Ф. Герасименко, М. Н. Щетинин // Туризм: гостеприимство, спорт, индустрия питания: сборник трудов конференции, 2015. – С. 139-141. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=24997384>

159. Получение концентрата дуба для производства бальзамических уксусов / В. М. Позняковский, К. В. Севодина // Пищевые инновации и биотехнологии: сборник трудов конференции. – Кемерово: КемТИПП, 2015. – С. 120-121. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=23291512>

2016

160. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и пути их решения / В. М. Позняковский, А. А. Евсина // Молодежь – науке - VII.

Актуальные проблемы туризма, спорта и бизнеса: сборник трудов конференции. – Сочи: Сочинский государственный университет, 2016. – С. 138-140. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=34984565>

161. Концепция рационального питания / В. М. Позняковский, С. К. Челнокова // Туризм: гостеприимство, спорт, индустрия питания: сборник трудов конференции. – Сочи: Сочинский государственный университет, 2016. – С. 154-156. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=34934291>

162. Методологические аспекты применения электрофизических методов в технологии производства пива / В. М. Позняковский, Ю. И. Кретьова // Инновационные решения при производстве продуктов питания из растительного сырья: сборник трудов конференции. – Воронеж: Научная книга, 2016. – С. 283-287. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=27600961>

163. Основы рационального питания / В. М. Позняковский, С. К. Челнокова // Молодежь – науке - VII. Актуальные проблемы туризма, спорта и бизнеса: сборник трудов конференции. – Сочи: Сочинский государственный университет, 2016. – С. 183-185. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=34984690>

164. Питание в спорте высших достижений: новые продукты / В. М. Позняковский, Н. Ю. Латков, Ю. А. Кошелев // Молодежный спортивный и спортивно-оздоровительный туризм: современное состояние и перспективы развития: сборник трудов конференции. – Сочи: Сочинский государственный университет, 2016. – С. 148-153. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=34934377>

2017

165. Пища – главный фактор здоровья и долголетия человека / В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, О. К. Мотовилов, К. Н. Нициевская, В. В. Щербинин // Пища. Экология. Качество: сборник трудов конференции. – Новосибирск: Золотой колос, 2017. – С. 8-12. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=32155109>

166. Проблема питания и здоровья: исторические аспекты и пути решения / В. М. Позняковский, Н. Г. Челнокова // Актуальные проблемы пищевой промышленности и общественного питания: сборник трудов конференции. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический

университет, 2017. – С. 216-221. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=34950380>

2018

167. Инновационные технологии производства продуктов здорового питания / В. М. Позняковский, Н. А. Плешкова, А. Н. Австриевских // Инновации в пищевой биотехнологии: сборник трудов конференции. – Кемерово: КемГУ, 2018. – С. 220-224. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=35042035>

168. Полипrenoлы в производстве продуктов здорового питания / В. М. Позняковский, С.С. Сади // [Агропромышленному комплексу – новые идеи и решения](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: КемГСХИ, 2018. – С. 207-210. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32770401>

169. Разработка технологиновой формы функционального продукта пробиотического назначения / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач // Пищевые инновации в биотехнологии: сборник трудов конференции. – Кемерово: КемГУ, 2018. – С. 77-78. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=35043529>

2019

170. Биологически активные комплексы на основе экстрактов растительного сырья / В. М. Позняковский, Г. А. Белавина. М. М. Шамова // Агропромышленному комплексу – новые идеи и решения. – Кемерово: КемГСХИ, 2019. – С. 169-172. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37415463>

171. Biologically active plant-based mixture for the prevention and complex treatment of bronchopulmonary pathology / V. M. Pozniakovsky, O. Pozdniakova, M. Kazakova, A. Avstrieviskikh // Top conference series: earth and environmental science. - Institute of Physics Publishing, 2019. – С. 012033. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=43245872>

172. Извлечение БАВ из лекарственного сырья и их применение в производстве продуктов функционального назначения / В. М. Позняковский, Г. А. Белавина // Инновационный конвент «Образование, наука, инновации. Молодежный вклад в развитие научно-образовательного центра «Кузбасс»: сборник трудов конференции. – Кемерово: КемГУ, 2019. – С. 310-311. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44316659>

173. Инновационная технология переработки растительного сырья и производства биологически активных комплексов / В. М. Позняковский, Г. А. Белавина, М. М. Шамова // Инновации в пищевой биотехнологии: сборник трудов конференции. – Кемерово: КемГУ, 2019. – С. 7-8. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=38244553>

174. К вопросу качества плодовоовощных сухих продуктов с дальнейшим формированием на их основе продуктов специализированного питания / В. М. Позняковский, А. А. Платицын, Н. А. Орлова // Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности: сборник трудов конференции. – Барнаул: Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова, 2019. – С. 535-540. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=40864125>

175. Новые технологии функциональных продуктов для обеспечения здоровья населения / В. М. Позняковский, Г. А. Белавина // Инновационный конвент «Кузбасс: Образование, наука, Инновации. – Новокузнецк: Сибирский государственный индустриальный университет, 2019. – С. 116-118. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37632170>

176. New biocomplex for nutrient-metabolic support of bone tissue / V. M. Poznyakovsky, B. Tokhiriyon // Top conference series: earth and environmental science, 2019. – С. 32020. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41528940>

177. Пектин в производстве напитка лечебно-профилактического назначения на основе жимолости / В. М. Позняковский, В. И. Бакайтис, О. А. Гаврина // Взаимодействие науки, бизнеса и общества как фактор развития регионов: сборник трудов конференции. – Новосибирск: Сибирский университет потребительской кооперации, 2019. – С. 45-50. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44237584>

178. Производство напитков функционального назначения на основе молочной сыворотки / В. М. Позняковский, В. В. Кузнецова // Инновационный конвент «Образование, Наука, инновации. Молодежный вклад в развитие научно-образовательного центра «Кузбасс»: сборник трудов конференции. – Кемерово: КемГУ, 2019. – С. 3550357. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44316653>

179. Производство продуктов здорового питания – инновационный вектор переработки сырьевых ресурсов АПК / В. М. Позняковский, М. И. Калимуллин, С. С. Сади // Инновационный конвент «Кузбасс: Образование, Наука, Инновации». – Новокузнецк: Сибирский государственный индустриальный университет, 2019. – С. 200-201. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37632210>

180. Разработка специализированных продуктов на растительной основе: научно-практические аспекты / В. М. Позняковский, М. И. Калимуллин, С. С. Сади // Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике: сборник трудов конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2019. – С. 278-282. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41547778>

181. Растительный комплекс в форме БАД для профилактики и комплексного лечения простудных заболеваний / В. М. Позняковский, Г. А. Белавина // Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы: сборник трудов конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2019. – С. 64-68. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=39140656>

182. Результаты доказательной медицины в нутриентно-метаболической поддержке сахарного диабета / В. М. Позняковский, С. С. Сади, М. И. Калимуллин // Инновационный конвент «Кузбасс: Образование, Наука, Инновации»: сборник трудов конференции. – Новокузнецк: Сибирский государственный индустриальный университет, 2019. – С. 339-340. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=37632257>

183. Установка для изучения процесса сушки растительного сырья паром / В. М. Позняковский, С. В. Шилов, Н. А. Орлова // Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности: сборник трудов конференции. – Барнаул: Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова, 2019. – С. 601-605. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=40864151>

184. Фактор питания в нормализации обменных нарушений у детей при синдроме функционального гиперкортицизма / В. М. Позняковский, Г. В. Грицаева // Безопасность и качество товаров: сборник трудов конференции. – Саратов: ООО Центр социальных агроинноваций СГАУ, 2019. – С. 73-76. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=39321481>

2020

185. Адаптогенные свойства полипrenoлов и их использование в спортивной медицине в условиях иммобилизационного стресса / В. М. Позняковский, О. А. Толмачев // [Агропромышленному комплексу – новые идеи и решения](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2020. – С. 177-190. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42906953>

186. Актуальные задачи рынка и тенденции развития спортивной нутрициологии / В. М. Позняковский, О. А. Толмачев // [Пищевые инновации и биотехнологии](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: КемГСХИ, 2020. – С. 201-202. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=43145782>

187. Антимикробная активность молочнокислых бактерий / В. М. Позняковский, О. Н. Булашко // [Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2020. – С. 117-121. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44514860>

188. Антимикробные метаболиты молочнокислых бактерий / В. М. Позняковский, О. Н. Булашко // [Медико-биологические и нутрициологические аспекты здоровьесберегающих технологий](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: КемГМУ, 2020. – С. 294-297. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=45483541>

189. Antioxidant phytocomplex with antitumor activity / V. M. Poznyakovsky, O.G. Pozdnyakova, G. A. Belavina, A. N. Avstrieviskikh, A. A. Vekovtsev // [Modern trends in agricultural production in the world economy](#). – Кемерово: Kuzbass State Agricultural Academy, 2020. – С. 1-11. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=43993999>

190. Бактериоцины молочнокислых бактерий в роли натурального консерванта пищевых продуктов / В. М. Позняковский, О. Н. Булашко // [Инновации в индустрии питания и сервисе](#): сборник трудов конференции. – Краснодар: КубГТУ, 2020. – С. 459-460. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45650736>

191. Безалкогольный напиток для спортивного питания на основе адаптогенов растительного и животного происхождения / В. М. Позняковский, О. А. Толмачев // [Иновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании](#): сборник трудов конференции. – Екатеринбург: Уральский ГЭУ, 2020. – С. 177-181. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44454934>

192. Биологически активные комплексы биотехнологического профиля для нутриентно-метаболической поддержки кишечной микрофлоры / В. М. Позняковский, Н. В. Попова // [Современная биотехнология: актуальные вопросы, инновации и достижения](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: КемГУ, 2020. – С. 249-250. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44300373>

193. Биотехнологические аспекты микробиома и его роль в разработке специализированных продуктов с направленными функциональными свойствами / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, О. Н. Булашко // [Теория и практика современной аграрной науки](#): сборник трудов конференции. – Новосибирск: ИЦ НГАУ Золотой колос, 2020. – С. 363-365. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42676392>

194. Биотехнологические продукты в коррекции нарушений индигенной микробиоты кишечника: научные подходы и практические решения / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, О. Н. Булашко, Т. Боисджони // [Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы](#): сборник материалов конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2020. – С. 65-69. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=43336997>

195. Biologically active phytocomplex for correction of carbohydrate metabolism disorders phytocomplex in the correction of carbohydrate metabolism / V. M. Poznyakovsky, A. N. Avstrieviskikh, S. S. Sai-Suu, M. I. Kalimullin // [Modern trends in agricultural production in the world economy](#) : XVIII International Scientific and Practical Conference "Modern Trends in Agricultural Production in the World Economy. - Kemerovo: Kuzbass State Agricultural Academy, 2020. – С. 12-18. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=43993998>

196. Evolutionary genetic polymorphism and the questions of sports nutrition personalization / V. M. Poznyakovsky, O. A. Tolmachev // [Modern trends in](#)

[agricultural production in the world economy](#): XVIII International Scientific and Practical Conference "Modern Trends in Agricultural Production in the World Economy. - Кемерово: Kuzbass State Agricultural Academy, 2020. – С. 157-164. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=43993983>

197. Изучение способа получения метаболитов для коррекции микробиоты / В. М. Позняковский, О. Н. Булашко // [Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2020. – С. 357-361. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=45764025>

198. Иммуномодулирующий биокомплекс системного действия / В. М. Позняковский, Г. А. Белавина // [Инновации в индустрии питания и сервисе](#): сборник трудов конференции. – Краснодар: КубГТУ, 2020. – С. 445-446. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45650743>

199. Инновационные способы переработки плодов и овощей для производства продуктов массового и специализированного питания / В. М. Позняковский, А. А. Платицин // [Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2020. – С. 391-394. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45764029>

200. Инновационный растительный биокомплекс для мужского здоровья / В. М. Позняковский, М. И. Калимуллин, С. С. Сади // [Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2020. – С. 72-75. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=43336912>

201. Медицинские доказательства нового специализированного продукта в коррекции нарушений микробиоты кишечника / В. М. Позняковский, О. Н. Булашко // [Синтез наук как основа развития медицинских знаний](#): сборник трудов конференции. – Самара: СамГМУ, 2020. – С. С. 286-290. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44571659>

202. Микробиомное питание и биохакинг / В. М. Позняковский, О. Н. Булашко, А. А. Вековцев // [Пищевые инновации и биотехнологии](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: КемГУ, 2020. – С. 222-223. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=43145790>

203. Микробиота и ее роль в технологии сбережения здоровья и превентивной медицине / В. М. Позняковский // [Медико-биологические и нутрициологические аспекты здоровьесберегающих технологий](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: КемГМУ, 2020. – С. 238-241. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=45483187>

204. Научное обоснование рецептурного состава и оценка качества функционального продукта из растительного сырья для коррекции обменных нарушений мужской мочеполовой сферы / В. М. Позняковский, М. И. Калимуллин, С. С. Сади // [Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2020. – С. 399-404. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44755852>

205. Новый фитокомплекс с антиоксидантными, противоопухолевыми и противовоспалительными свойствами / В. М. Позняковский, Г. А. Белавина // [Агропромышленному комплексу – новые идеи и решения](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2020. – С. 155-157. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42904852>

206. Оценка эффективности антиоксидантного комплекса в условиях повышенных психофизических нагрузок / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, О. Г. Позднякова, М. А. Казакова // [Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2020. – С. 53-59. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=43337087>

207. Plant-based food supplement developing and studying its role in optimizing carbohydrate and fat metabolism of people with diabetes under conditions of agriculture digitization / V. M. Poznyakovsky, M. I. Kalimullin, S. S. Sadi, B. Tokhiriyon, S. S. Andrievskikh // [E3s web of conferences](#). – [EDP Sciences](#), 2020. – С. 03020. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=45427023>

208. Проблема сохранения индивидуального штаммового пейзажа микробиоты кишечника и нутрициологические пути ее решения / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, И. С. Борисова // [Современная биотехнология: актуальные вопросы, инновации и достижения](#): сборник

трудов конференции. – Кемерово: КемГУ, 2020. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44300366>

209. Разработка рецептуры и технологии производства колбасных изделий из мяса птицы / В. М. Позняковский, К. А. Парфенова // [Агропромышленному комплексу – новые идеи и решения](#): сборник трудов конференции. – 2020. – С. 178-180. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42906962>

210. Scientific justification of the formula composition of biotechnological form of baa with directed functional properties / V. M. Poznyakovsky, D. N. Bulashko, T. V. Kotova // [E3s web of conferences](#). - [EDP Sciences](#), 2020. – 04017. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=45402571>

211. Сохранение бетаина в свекле / В. М. Позняковский, А. А. Пластицын, Н. А. Орлова // [Медико-биологические и нутрициологические аспекты здоровьесберегающих технологий](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: КемГМУ, 2020. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=45483193>

212. Soft drink of functional purpose using natural biologically active complexes for adapting athletes to physical and emotional stress / V. M. Poznyakovsky, O. A. Tolmachev // [Современные технологии в сфере сельскохозяйственного производства и образования](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА. 2020. – С. 102-105. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44347979>

213. Специализированный продукт биотехнологического производства / В. М. Позняковский, О. Н. Булашко, Т. В. Котова // [Безопасность и качество товаров](#): сборник трудов конференции. – Самара: Саратовский ГАУ им. Н. И. Вавилова, 2020. – С. 40-42. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=43825959>

214. Спортивный напиток, обогащенный кальцием и глюкозамином, для посттравматического восстановления структуры и функции хрящевой ткани / В. М. Позняковский, О. А. Толмачев // [Инновации в индустрии питания и сервисе](#): сборник трудов конференции. – Краснодар: КубГТУ, 2020. – С. 442-444. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=45650745>

215. Активный растительный комплекс на основе полипенов с функциональными свойствами / В. М. Позняковский, М. М. Шамова, А. Н. Австриевских, В. А. Василенко // [Научные основы развития АПК](#): сборник трудов конференции. – Новосибирск: Золотой колос, 2021. – С. 80-84. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46408067>

216. Безалкогольный напиток с использованием природных биологически активных комплексов для адаптации спортсменов к физическим и эмоциональным нагрузкам / В. М. Позняковский, О. А. Толмачев // [Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2021. – С. 364-367. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46502563>

217. Dietary supplement for maintaining and improving the musculoskeletal system and bone metabolism: innovative solutions and efficiency evaluation / V. M. Poznyakovsky, V. Y. Lapina, E. V. Pastushkova, L. A. Minukhin, B. Tokhiriyon // AIP Conference Proceeding. - [American institute of physics inc.](#) – 2021. – С. 050007. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47524462>

218. Исследование Lactobacillus rhamnosus на пробиотическую активность / В. М. Позняковский, О. Н. Булашко // [Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2021. – С. 304-309. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46502567>

219. Новая сбалансированная фитоформула с направленным влиянием на женское здоровье / В. М. Позняковский, С. С. Сади, М. И. Калимуллин // [Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития](#): сборник трудов конференции. – Красноярск: Красноярский ГАУ, 2021. – С. 336-339. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46559449>

220. Обзор Lactobacillus plantarum как перспективного продуцента бактериоцина среди молочнокислых бактерий / В. М. Позняковский, О. Н. Булашко // [Агропромышленному комплексу – новые идеи и решения материалы XX внутривузовской научно-практической конференции](#): сборник трудов конференции. - Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2021. – С. 144-147. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46150461>

221. Пробиотические свойства штамма молочнокислых бактерий *Lactobacillus rhamnosus* / В. М. Позняковский, О. Н. Булашко // [Актуальные вопросы разработки пробиотиков, пребиотиков, метабиотиков и приоритетные направления их применения](#): сборник трудов конференции. – Кемерово: КемГМУ, 2021. – С. 44-46. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46690235>

222. Разработка бактериоцинов молочнокислых бактерий для биоконсервации / В. М. Позняковский, О. Н. Булашко // [Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития](#): сборник трудов конференции. – Красноярск: Красноярский ГАУ, 2021. – С. 27-29. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46570034>

223. Разработка фитокомплекса с иммуномодулирующими свойствами и его использование в период сезонных инфекционных заболеваний / В. М. Позняковский, О. Г. Позднякова // [Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития](#): сборник трудов конференции. – Красноярск: Красноярский ГАУ, 2021. – С. 318-320. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46559444>

224. Технология производства и оценка лечебно-профилактических свойств нового фитопродукта для поддержки мужского здоровья / В. М. Позняковский, С. С. Сади, М. И. Калимуллин // [Актуальные научно-технические средства и сельскохозяйственные проблемы](#). – Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2021. – С. 353-358. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46449913>

225. Food supplement aimed at maintaining functional reserves of the human body: composition and manufacturing technology development / V. M. Poznyakovsky, V. Y. Lapina, O. N. Zueva, B. Tokhiriya // [AIP Conference Proceedings](#). - [American Institute of Physics Inc.](#) – 2021. – С. 050006. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47525924>

226. Formulation development and production technology of innovative specialized food product under conditions of agriculture digitization / V. M. Poznyakovsky, S. S. Andrievskikh, B. Tokhiriya // [Iop conference series: earth and environmental science](#). - [IOP Publishing Ltd.](#) – 2021. – С. 062005. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46756713>

1.1.3. СТАТЬИ ИЗ ПЕРИОДИЧЕСКИХ ИЗДАНИЙ

1996

227. Содержание йода в питьевой воде, пищевых продуктах и его экскреция с мочой у школьников Новосибирска / В. М. Позняковский, В. Г. Селятицкая, С. Ю. Сухина. Н. А. Пальчикова, Ю. П. Шорин, Г. И. Бондарев // Вопросы питания. - 1996. - Т. 65. - № 1. - С. 27-29. - Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21940559>

1997

228. Недостаточность в питании, меры профилактики / В. М. Позняковский, Г. А. Гореликова, Л. А. Маюрникова, В. М. Нутрицевтик // Вопросы питания. - 1997. - Т. 66. - № 5. - С. 18-21. - Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=36299831>

229. Эффективность использования обогащенного йодом плавленого сыра в профилактике эндемического зоба / В. И. Позняковский, С. Ю. Сухина, В. Г. Селятицкая, Н. А. Пальчикова, Ю. П. Шорин, Г. И. Бондарев // Вопросы питания. - 1997. - Т. 66. - № 1. - С. 21-23. - Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21982725>

1998

230. Роль алиментарного фактора в профилактике недостаточности йода и селена / В. М. Позняковский, Л. А. Маюрникова, А. Ю. Игнатова, Г. А. Гореликова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 1998. - № 3. - С. 39. - Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36604302>

1999

231. Безалкогольный йодированный напиток «Антошка» / В. М. Позняковский, Л. А. Маюрникова, Г. А. Гореликова // Пиво и напитки. - 1999. - № 2. - С. 50. - Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36564640>

232. Новые диетические напитки на растительном сырье / В. М. Позняковский, Л. А. Маюрникова, А. Ю. Игнатова // Пиво и напитки. - 1999. - № 4. - С. 37-39. - Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36564015>

233. Новый безалкогольный напиток на основе минеральной воды «Ширинская» / В. М. Позняковский, О. В. Голуб, Л. А. Маюрникова // Пиво

и напитки. – 1999. - № 5. – С. 23-24. – Режим доступа:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36564538>

2000

234. Использование специализированного безалкогольного напитка на основе растительного сырья в питании больных сахарным диабетом / В. М. Позняковский, Л. А. Маюрникова, А. Ю. Игнатова, С. Ф. Зинчук // Вопросы питания. – 2000. – Т. 69. - № 1-2. – С. 35-36. – Режим доступа:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36619417>

235. Структура фактического питания больных сахарным диабетом в г. Кемерово / В. М. Позняковский, А. Ю. Игнатова, Л. А. Маюрникова // Вопросы питания. – 1999. – Т. 68. - № 3. – С. 24-27. – Режим доступа:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36564520>

2001

236. Экспертиза нового напитка, обогащенного железом / В. М. Позняковский, Л. А. Маюрникова, Г. А. Гореликова, С. В. Орехова // Пиво и напитки. – 2001. - № 2. – С. 60-63. – Режим доступа:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36619420>

2003

237. Биологическая ценность сортов сои Западной Сибири как сырья для производства кисломолочных продуктов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, А. А. Шевелева, В. И. Заостровных, Г. П. Крапивин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2003. - № 10. – С. 88-89. – Режим доступа:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=24145867>

238. Гранулированные лечебно-профилактические напитки / В. М. Позняковский, З. В. Иконникова, А. А. Вековцев // Пиво и напитки. – 2003. - № 4. – С. 58-59. – Режим доступа:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=17353903>

239. Использование ягод барбариса обыкновенного в питании человека / В. М. Позняковский, О. В. Голуб, Д. Г. Попова, И. Н. Ковалевская // Вопросы питания. – 2003. – Т. 72. - № 4. – С. 46-49. – Режим доступа:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36605176>

240. Качество напитков «морозко» и «наринэ-мс» при хранении / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, А. А. Шевелева, В. И. Заостровных //

Молочная промышленность. – 2003. - № 6. – С. 41. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19035102>

241. Кисломолочные напитки с селекционными сортами сои / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, А. А. Шевелева, В. И. Заостровных // Молочная промышленность. – 2003. - № 8. – С. 49-50. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19040549>

242. Новый вид драже лечебно-профилактического назначения / В. М. Позняковский, И. Ю. Резниченко, А. В. Багаева // Кондитерское производство. – 2003. - № 4. – С. 44. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=18429651>

243. Обогащение пищевых продуктов йодом / В. М. Позняковский, Г. А. Гореликова, Н. И. Давыденко, Л. А. Маюрникова, С. Ф. Зинчук // Пищевая промышленность. – 2003. - № 2. – С. 60-61. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36619408>

2004

244. Кризис питания современного человека: вопросы качества и безопасности продуктов / В. М. Позняковский, Н. Г. Челнакова, О. С. Кузнецова, А. Ф. Гаврилов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. - № 1 (278). – С. 6-7. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19028175>

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

246. Разработка новой промышленной технологии сухих растительных экстрактов / В. М. Позняковский, Е. О. Ермолаева // Современные наукоемкие технологии. – 2004. - № 6. – С. 10-13. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=9938533>

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

2005

248. Актуальные вопросы гигиены питания: состояние и перспективы использования продуктов специального назначения, в том числе БАД, в питании современного человека / В. М. Позняковский, В. А. Тутельян, Е. С. Парамонова // Медицина в Кузбассе. – 2005. – Т. 4. - № 2. – С. 25-29. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12928814>

249. Анализ ассортимента алкогольной продукции на рынке Кузбасса / В. М. Позняковский, Е. И. Мазанько, Н. Г. Черкасов // Пиво и напитки. – 2005. – № 5. – С. 26-27. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=17354175>

250. Потребительские свойства молочных продуктов геродиетического назначения / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, А. Н. Австриевских, Н. Ю. Худяшова // Молочная промышленность. – 2005. - № 7. – С. 43. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=18792110>

251. Производство сухих растительных экстрактов и оценка их качества / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, А. Н. Австриевских, Е. О. Ермолаева // Пиво и напитки. – 2005. - № 1. – С. 42-43. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=17354076>

252. Реализация региональных государственных программ в области здорового питания на примере Кузбасса / В. М. Позняковский, К. С. Курилов, Е. С. Минаков // Медицина в Кузбассе. – 2005. – Т. 4. - № 2. – С. 32-39. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12928817>

253. Фитоиндикация загрязнения городской среды тяжелыми металлами (на примере г. Кемерово) / В. М. Позняковский, О. А. Неверова // Известия высших учебных заведений. Лесной журнал. – 2005. - № 4. – С. 92-96. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=9608453>

2006

254. Биоккоктейль – новая формула БАД «метаболаин-1» в программе контроля массы тела / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, А. Н. Австриевских, Е. О. Ермолаева // Пиво и напитки. – 2006. - № 3. – С. 46. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=17433708>

255. Новые плодоовощные начинки для творожных глазированных сырков / В. М. Позняковский, О. В. Голуб, Е. И. Першина, Т. В. Журавков //

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2006. - № 2-3 (291-292). – С. 74-75. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12860338>

256. Перспективы производства нового вида основ безалкогольных напитков / В. М. Позняковский, М. С. Куракин, О. Ф. Еремина // Практический маркетинг. – 2006. - № 4 (110). – С. 28-31. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=11751171>

257. Рынок творожных глазированных сырков Кемерова / В. М. Позняковский, О. В. Голуб, Т. В. Журавков, Е. И. Першина // Молочная промышленность. – 2006. - № 3. – С. 8-9. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12828630>

2007

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

259. Изучение отношения потребителей к новому продукту – батончику мюсли / В. М. Позняковский, И. А. Резниченко, И. А. Драгунова // Практический маркетинг. – 2007. - № 2 (120). – С. 31-34. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=11671320>

260. К вопросу классификации пищевых концентратов функционального назначения / В. М. Позняковский, И. Ю. Резниченко, И. А. Драгунова // Пищевая промышленность. – 2007. - № 12. – С. 26. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=9601627>

261. Концентрированные основы безалкогольных напитков различной функциональной направленности. Новые разработки / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, О. Ф. Еремина // Пиво и напитки. – 2007. - № 1. – С. 32. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=15586697>

262. Маркетинговые исследования потребительских предпочтений кремов для лица / В. М. Позняковский, В. П. Ермакова // Практический маркетинг. – 2007. - № 12 (130). – С. 22-26. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=11658714>

263. Пищевые концентраты для функционального питания / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, М. А. Австриевских // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. - № 2 (297). – С.105-106. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12838924>

264. Прогнозирование качества мясного сырья / В. М. Позняковский, С. Л. Тихонов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2007. - № 12. – С. 64-65. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=15582475>

265. Способ увеличения сроков хранения охлажденного мяса с DFD свойствами / В. М. Позняковский, С. Л. Тихонов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. -2007. - № 5-6 (300-301). – С. 17-19. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12138168>

2008

266. Конкурентоспособность косметических средств / В. М. Позняковский, В. П. Ермакова // Маркетинг. – 2008. - № 1 (98). – С. 110-118. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=9943494>

267. Консерванты и косметика / В. М. Позняковский, В. П. Ермакова, Л. Ф. Комарова // Ползуновский вестник. – 2008. - № 3. – С. 267-271. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=13028265>

268. Потребительские и технологические свойства плодов вишни, произрастающих в Кемеровской области / В. М. Позняковский, О. В. Голуб, А. С. Жарков, О. В. Жукова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. - № 5-6 (306-307). – С. 31-32. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=11694341>

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

2009

270. Ассортимент функциональных напитков на региональном уровне / В. М. Позняковский, В. М. Киселев, В. В. Шмидт // Пиво и напитки. – 2009. - № 5. – С. 15-17. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12932981>

271. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов / В. М. Позняковский, И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, А. В. Бердутина, С. В. Купцова // Современные проблемы науки и образования. – 2009. - № 1. – С. 34. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12899523>

272. Биологически активные добавки в современной нутрициологии / В. М. Позняковский, Б. П. Суханов // Техника и технология пищевых производств. – 2009. - № 2 (13). – С. 44-50. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=13005870>

273. Взаимодействие сыпучего сырья и пищевых добавок с растительным маслом / В. М. Позняковский, Т. В. Рензяева // Хранения и переработка сельхозсырья. – 2009. - № 7. – С. 14-17. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12930000>

274. Влияние замораживания на показатели качества плодов вишни / В. М. Позняковский, О. В. Голуб, А. С. Жарков, О. В. Жукова // Пищевая промышленность. – 2009. – № 7. – С. 32-33. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12957231>

275. Водоудерживающая способность сырья и пищевых добавок в производстве мучных кондитерских изделий / В. М. Позняковский, Т. В. Рензяева // Хранения и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 8. – С. 35-38. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12930023>

276. Генетически модифицированные источники пищи: актуальность проблемы, технология создания, вопросы безопасности и контроля / В. М. Позняковский // Техника и технология пищевых производств. – 2009. – № 3 (14). – С. 58-65. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=13005902>

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

278. Новые подходы к оценке качества водок / В. М. Позняковский, Е. И. Мазанько // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. - № 4 (310). – С. 104-107. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=13046063>

279. Оценка качества и безопасности растительного сырья при производстве функциональных продуктов / В. М. Позняковский, Г. А. Гореликова, Н. Г. Бабанская // Хранения и переработка сельхозсырья. – 2009. - № 6. – С. 40-42. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12516664>

280. Оценка потребительских свойств и предложений БАД «золотой шар» / В. М. Позняковский, Д. А. Сафьянов, А. А. Пехтерева // Пищевая промышленность. – 2009. - № 6. – С. 36. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=15563790>

281. Перспективный подход к созданию новой биологически активной добавки «пробинорм» для профилактики кожных заболеваний / В. М. Позняковский, В. П. Ердакова, А. А. Вековцев // Техника и технология пищевых производств. – 2009. - № 1 (12). – С. 36-40. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12805555>

282. Применение биологически активных веществ в производстве мясных продуктов / В. М. Позняковский, В. В. Баёв // Мясная индустрия. – 2009. - № 7. – С. 41-42. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=15104874>

283. Разработка технологического процесса производства разных форм биоактивных липосомальных продуктов и области их применения / В. М. Позняковский, В. П. Ердакова, А. А. Вековцев, П. Г. Былин // Химическая технология. – 2009. – Т. 10. - № 8. – С. 483-491. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=13046945>

284. Рынок соков: современное состояние, тенденции развития / В. М. Позняковский, Т. Ф. Киселева, Д. С. Сяглов // Пиво и напитки. – 2009. - № 6. – С. 4-6. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12990565>

285. Факторы покупательского предпочтения коньяков и бренди на потребительском рынке России / В. М. Позняковский, Е. И. Мазанько, В. М. Киселев, Б. Ю. Трошкин // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2009. - № 1. – С. 35-38. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12230043>

2010

286. Актуальные проблемы современной нутрициологии / В. М. Позняковский, Н. Г. Челнакова, Д. А. Сафьянов // Здоровье семьи – 21 век. – 2010. - № 2 (2). – С. 11. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=14982286>

287. Быстрорастворимый напиток на растительной основе, обогащенный витаминами / В. М. Позняковский, О. Д. Кириличева, В. О. Жуликов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. - № 1 (313). – С. 59-60. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=14871194>

288. Изучение регламентируемых показателей качества БАД, составляющих программу коррекции массы тела / В. М. Позняковский, Н. Г. Челнакова, Е. О. Комольцева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. - № 4 (316). – С. 109-111. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=16654701>

289. Компьютерное моделирование рецептуры двухкомпонентных круп быстрого приготовления, оптимизированных по составу аминокислот / В. М. Позняковский, Е. Ю. Егорова, М. С. Бочкарев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. - № 11. – С. 59-62. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=15562736>

290. Методология создания косметических кремов функциональной направленности / В. М. Позняковский, А. Е. Тыщенко, Г. А. Гореликова, Л. А. Яковлева, Ю. И. Фадеева // Масложировая промышленность. – 2010. - № 5. – С. 39-40. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=15623778>

291. Молочное драже в шоколаде, обогащенное микронутриентами / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, Ю. Г. Гурьянов // Пищевая промышленность. – 2010. - № 4. – С. 54. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=15275054>

292. Новые формы концентратов сладких блюд / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, В. В. Бебенин // Пищевая промышленность. – 2010. - № 1. – С. 56-57. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=12990072>

293. Номенклатура показателей качества фруктовой пюреобразной продукции / В. М. Позняковский, Е. О. Ермолаева // Товаровед

продовольственных товаров. – 2010. - № 12. – С. 37-40. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21086459>

294. Оценка качества сырков творожных глазированных, обогащенных витаминами / В. М. Позняковский, Т. Журавков, Е. Лобачева, О. Голуб // Товаровед продовольственных товаров. – 2010. - № 6. – С. 49-52. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21086529>

295. Печенье, обогащенное микронутриентами: товароведная характеристика / В. М. Позняковский, Д. А. Сафьянов, К. С. Туксина // Товаровед продовольственных товаров. – 2010. - № 8. – С. 15-16. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21086553>

296. Пищевая ценность кедровых орехов Дальнего Востока / В. М. Позняковский, Е. Ю. Егорова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. - № 4 (316). – С. 21-24. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=16654668>

297. Получение комплекса серы в циклодекстрине и изготовление крема космецевтического на его основе / В. М. Позняковский, В. П. Ермакова, А. А. Вековцев // Химическая технология. – 2010. – Т. 11. - № 2. – С. 117-121. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=13103284>

298. Проникающая способность эффектора косметического / В. М. Позняковский, В. П. Ермакова // Экспериментальная и клиническая дерматокосметология. – 2010. - № 4. – С. 3-6. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=15185978>

299. Пряничные изделия, обогащенные витаминами и минеральными веществами: оценка потребительских свойств / В. М. Позняковский, Д. А. Сафьянов, К. С. Туксина // Новые технологии. – 2010. - № 2. – С. 77-78. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=15173713>

300. Разработка и исследование потребительских свойств сгущенного продукта на молочно-растительной основе / В. М. Позняковский, О. Д. Кириличева, В. О. Жуликов // Пищевая промышленность. – 2010. - № 3. – С. 20-21. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=13086448>

301. Разработка и оценка качества БАД «Кардиогель» / В. М. Позняковский, Е. О. Ермолаева, Г. А. Подзорова // Известия высших учебных

заведений. Пищевая технология. – 2010. - № 5-6 (317-318). – С. 52-54. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=15516893>

302. Разработка и оценка потребительских свойств хлебобулочных изделий обогащенных микронутриентами / В. М. Позняковский, Д. А. Сафьянов, А. А. Пехтерева // Новые технологии. – 2010. - № 2. – С. 79-81. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=15173714>

303. Разработка и оценка эффективности специализированных напитков, обогащенных микронутриентами / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, Е. Л. Лазаревич // Новые технологии. – 2010. - № 2. – С. 18-20. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=15173698>

304. Результаты комплексного применения нутрицевтиков и космецевтиков при профилактике акне / В. М. Позняковский, В. П. Ермакова // Техника и технология пищевых производств. – 2010. - № 1 (16). – С. 35-38. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=15004514>

305. Рецептуры косметических средств с красным пальмовым маслом по уходу за кожей. Серия средств для питания, увлажнения, защиты кожи и дополнительного ухода / В. М. Позняковский, Е. А. Тыщенко, Л. В. Терещук, Л. А. Яковлева // Масложировая промышленность. – 2010. - № 1. – С. 34-35. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=13086101>

306. Рецептуры косметических изделий с красным пальмовым маслом по уходу за кожей. Средства для очищения кожи / В. М. Позняковский, Е. А. Тыщенко, Л. В. Терещук, Л. А. Яковлева // Масложировая промышленность. – 2010. - № 3. – С. 40. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=15557577>

307. Современные тенденции в области разработки функциональных продуктов питания / В. М. Позняковский, В. Г. Белкин, Ю. В. Бабин, Т. К. Каленик, А. Б. Лисицын, Н. И. Дунченко, А. А. Кочеткова // Масла и жиры. – 2010. - № 7-8. – С. 20-22. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=27532549>

308. Товароведная оценка качества северных видов рыбы-сырца / В. М. Позняковский, А. А. Гнедов // Сибирский вестник сельскохозяйственной науки. – 2010. - № 12 (216). – С. 83-88. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=15528348>

309. Физико-химические свойства биоактивных липосомальных композиций, полученных пролипосомным методом / В. М. Позняковский, В. П. Ермакова, А. Л. Верещагина, В. А. Вековцев, П. Г. Былин, Н. В. Бычин // Химическая технология. – 2010. – Т. 11. - № 10. – С. 621-628. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=15276991>

2011

310. Вопросы упаковки слабоалкогольных напитков: изучение потребительских предпочтений / В. М. Позняковский, О. С. Габинская // Товаровед продовольственных товаров. – 2011. - № 1. – С. 26-30. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21086586>

311. Дополнительная информация на маркировке продовольственных товаров как элемент привлечения потребителей / В. М. Позняковский, О. С. Габинская // Товаровед продовольственных товаров. – 2011. - № 4. – С. 39-44. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21086652>

312. Закономерности формирования товароведно-технических характеристик круп быстрого приготовления с кедровым жмыхом / В. М. Позняковский, Е. Ю. Егорова, М. С. Бочкарев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. - № 1. – С. 71-75. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=16549747>

313. Использование БАД в коррекции веса у больных с ожирением 1-2 степени: натурные наблюдения / В. М. Позняковский, Н. Г. Челнакова, А. А. Вековцев // Новые технологии. – 2011. - № 2. – С. 188-191. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=16539607>

314. Исследование устойчивости растительных масел к окислению при введении кедровой живицы / В. М. Позняковский, Е. Ю. Егорова, Н. Н. Рощина // Масложировая промышленность. – 2011. - № 3. – С. 14-17. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=16943442>

315. Методологические основы проектирования и товарной экспертизы специализированных мясных продуктов / В. М. Позняковский, Е. И. Першина // Товаровед продовольственных товаров. – 2011. - № 2. – С. 16-17. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21086622>

316. О некоторых приоритетах науки о питании / В. М. Позняковский // Ползуновский вестник. – 2011. - № 3-2. – С. 7-22. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=16896979>

317. Определение регламентируемых показателей качества БАД «Ациднеутрал» / В. М. Позняковский, Е. О. Ермолаева // Товаровед продовольственных товаров. – 2011. - № 3. – С. 47-49. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21086985>

318. Определение сроков годности растительных масел БАД при хранении в бытовых условиях / В. М. Позняковский, Е. Ю. Егорова, Н. Н. Рощина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. - № 1 (319). – С. 91-93. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=16444168>

319. Особенности послеубойных изменений мясного сырья с DFD свойствами / В. М. Позняковский, Н. В. Тихонова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. - № 2-3 (320-321). – С. 20-22. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=16444084>

320. Оценка инновационного потенциала вуза, как основа стратегии развития пищевых отраслей / В. М. Позняковский, И. С. Маковская, С. В. Новоселов // Ползуновский вестник. – 2011. - № 3-2. – С. 34-40. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=16896981>

321. Причины образования и способы классификации мясного сырья нетрадиционного качества / В. М. Позняковский, Н. В. Тихонова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 2-3 (320-321). – С. 8-10. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=16444080>

322. Разработка и оценка качества нового функционального продукта пробиотического назначения / В. М. Позняковский, Ю. Г. Гурьянов, О. А. Васильева // Новые технологии. – 2011. - № 3. – С. 22-25. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=17056000>

323. Разработка и оценка качества обогащенного драже для коррекции женского здоровья / В. М. Позняковский, Ю. Г. Гурьянов, О. А. Васильева // Техника и технология пищевых производств. – 2011. - № 4 (23). – С. 97-100. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=17056653>

324. Сохраняемость плодов вишни, произрастающей в Кемеровской области / В. М. Позняковский, О. В. Голуб, А. С. Жарков, О. В. Жукова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. - № 9. – С. 36-39. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=17353726>

325. Технология производства и товароведная характеристика специализированного продукта для профилактики и комплексной терапии остеопороза / В. М. Позняковский, Ю. Г. Гурьянов, О. А. Васильева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. - № 4 (322). – С. 55-56. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=16755561>

326. Экспериментальные и клинические испытания БАД «Эрамин» / В. М. Позняковский, Н. В. Тихонова // Техника и технология пищевых производств. – 2011. - № 2 (21). – С. 98-102. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=16554528>

2012

327. Актуальные вопросы современной нутрициологии: термины и определения, классификация продовольственного сырья и пищевых продуктов / В. М. Позняковский // Техника и технология пищевых и производств. – 2012. - № 3 (26). – С. 94-101. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22834604>

328. Анализ водочной альтернативы России / В. М. Позняковский, К. В. Киселев, О. В. Коркачева // Техника и технология пищевых производств. – 2012. - № 4 (27). – С. 154-164. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=18208101>

329. Дуальная классификация безалкогольных напитков на основе классических товароведных подходов и анализа потребительских мотиваций / В. М. Позняковский, Н. В. Заворохина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2012. - № 6 (917). – С. 61-66. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=18227631>

330. Методологические основы проектирования и продвижения на рынок продуктов с заданными потребительскими свойствами / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2012. - № 4 (15). – С. 70-76. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=18075509>

331. Моделирование рецептуры травяных квасов / В. М. Позняковский, Н. В. Заворохина, О. В. Чугунова // Пиво и напитки. – 2012. - № 6. – С. 12. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=18380764>

332. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами – надежный путь оптимизации их потребления / В. М. Позняковский, В. Б. Спиричев, В. В. Трихин // Ползуновский вестник. – 2012. - № 2-2. – С. 9-15. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=17828922>

333. Оценка потребительских свойств в пищевых ингредиентах для мясной индустрии: вопросы управления качеством и безопасности / В. М. Позняковский, Е. И. Першина, Д. Ю. Адаманко // Ползуновский вестник. – 2012. - № 2-2. – С. 113-116. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=17828941>

334. Применение дескрипторно-профильного метода в разработке безглютеновых мучных кондитерских изделий / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, Н. В. Лейберова, О. В. Голуб // Ползуновский вестник. – 2012. - №2-2. – С. 103-107. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=17828939>

335. Против «мусорной еды»: метаморфозы пищевой индустрии и продовольственная безопасность / В. М. Позняковский, Н. И. Усенко // Эко. – 2012. - № 8 (458). – С. 175-189. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=17959898>

336. Разработка и оценка качества хлебобулочных изделий с применением жидкой закваски без заварки / В. М. Позняковский, Ю. В. Безносков, Г. В. Журавков // Товаровед продовольственных товаров. – 2012. - № 10. – С. 4-8. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=20173258>

337. Системный анализ российского рынка пива для обоснования целесообразности категоризации его торгового предложения / В. М. Позняковский, К. В. Киселев, А. А. Казанцев, О. В. Коркачева // Пиво и напитки. – 2012. - № 6. – С. 4-8. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=18380762>

2013

338. Алгоритм оценки конкурентоспособности маркировки пищевой продукции / В. М. Позняковский, О. Ю. Тихонова, И. Ю. Резниченко //

Товаровед продовольственных товаров. – 2013. - № 12. – С. 50-59. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21086724>

339. Исследование структуры ассортимента энергетических напитков / В. М. Позняковский, Т. В. Котова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2013. - № 4 (21). – С. 44-52. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=20279085>

340. Мифы о качестве (особенности и современного промышленного производства пищевой продукции) / В. М. Позняковский, Н. И. Усенко, А. Г. Оловянишников // Эко. – 2013. - № 6 (468). – С. 133-148. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=19085118>

341. Проведение органолептической оценки энергетических напитков для определения приоритетных потребительских свойств / В. М. Позняковский, Т. В. Котова // Ползуновский вестник. – 2013. - № 4-4. – С. 109-116. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21980647>

342. Расширение ассортимента и повышение пищевой ценности печенья с добавлением овсяной муки в современных условиях производства / В. М. Позняковский, Н. Л. Наумова, Т. Н. Астапенко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2013. - № 6 (23). – С. 39-45. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21056711>

343. Система НАССР как фактор, обеспечивающий качество и безопасность биологически активных добавок / В. М. Позняковский, Ю. Г. Гурьянов, А. Н. Костин // Товаровед продовольственных товаров. – 2013. - № 10. – С. 33-38. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21086699>

344. Специализированные продукты с пантогематогеном: доказательства эффективности в спорте / В. М. Позняковский, Н. И. Суслов, Н. Ю. Латков, С. А. Трубчанинов // Ползуновский вестник. – 2013. - № 4-4. – С. 121-126. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21980649>

345. Технологические аспекты обогащения вареной колбасы из мяса птицы / В. М. Позняковский, Н. Л. Наумова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2013. - № 6 (23). – С. 26-34. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21056709>

346. Характеристика тонизирующего эффекта безалкогольных энергетических напитков / В. М. Позняковский, Т. В. Котова, А. С. Разумов // Ползуновский вестник. – 2013. - № 4-4. – С. 127-131. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=21980650>

2014

347. Анализ состояния и перспективы развития рынка энергетических напитков / В. М. Позняковский, Т. В. Котова, Н. А. Петрик // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. - № 9. – С. 5-9. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=22779719>

348. Вопросы инновационной деятельности и обеспечения качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания / В. М. Позняковский, В. В. Трихина, Л. А. Маюрникова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. - № 2-3 (338-339). – С. 25-28. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21875886>

349. Исследование потребительских свойств и апробации нового спортивного напитка / В. М. Позняковский, Н. Ю. Латков, Ю. А. Кошелев // Товаровед продовольственных товаров. – 2014. - № 7. – С. 15-18. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21643346>

350. Key processes management in development and implementation of management systems at food enterprises / V. M. Poznyakovskiy, A. YU. Prosekov, I. V. Surkov, E. O. Ermolaeva, G. A. Gorelikova // [LIFE SCIENCE JOURNAL](#). – 2014. – Т. 11. - № 12. – С. 300-304. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39235191>

351. Об эффективности витаминизации булочных изделий, обогащенных селеном / В. М. Позняковский, Н. Л. Наумова // Техника и технология пищевых производств. – 2014. - № 1 (32). – С. 60-67. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21253497>

352. «Пальмовый рай» или «пальмовый спрут»? современные тренды и угрозы продовольственного рынка / В. М. Позняковский, Н. И. Усенко, Ю. С. Отмахова // Эко. – 2014. - № 9 (483). – С. 135-152. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21951560>

353. Практическое применение алгоритма оценки конкурентоспособности маркировки пищевых продуктов / В. М.

Позняковский, О. Ю. Тихонова, И. Ю. Резниченко // Товаровед продовольственных товаров. – 2014. - № 3. – С. 61-67. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21643342>

354. Применение пантогематогена в спортивно-медицинской практике / В. М. Позняковский, В. А. Семенов, Н. Ю. Латков, Ю. А. Кошелёв // Техника и технология пищевых производств. – 2014. - № 2 (33). – С. 113-117. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21596758>

355. Применение принципов НАССР для обеспечения качества и безопасности изделий из мяса птицы / В. М. Позняковский, К. Ф. Мирная, Е. О. Ермолаева // Товаровед продовольственных товаров. – 2014. - № 9. – С. 21-27. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=22631576>

356. Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на примере производства копчено-вареных рулетов из мяса птицы / В. М. Позняковский, К. Ф. Мирная, Е. О. Ермолаева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. - № 1 (337). – С. 42-45. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21303217>

357. Разработка технологии и исследование потребительских свойств биологически активной добавки на основе пантогематогена / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, О. О. Галикаева, Ю. Г. Гурьянов // Техника и технология пищевых производств. – 2014. - № 3 (34). – С. 132-135. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=22002149>

358. Разработка хлебобулочных изделий «пантомарал» функциональной направленности / В. М. Позняковский, Н. Б. Коптелова, Е. Ю. Ермолаева // Товаровед продовольственных товаров. – 2014. - № 8. – С. 17-21. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=22631567>

359. Роль зарубежных корпораций в становлении и функционировании Российского рынка продовольственных товаров / В. М. Позняковский, Н. И. Усенко // Технология и товароведение инновационных продуктов. – 2014. - № 6 (29). – С. 102-109. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=22489650>

360. Система ХАССП как фактор обеспечивающий стабильность качества и безопасности хлебобулочных изделий / В. М. Позняковский, Н. Б. Коптелова, Е. О. Ермолаева // Известия высших учебных заведений.

Пищевая технология. – 2014. - № 1 (337). – С. 104-108. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21303236>

361. Товароведная оценка новой биологически активной добавки с пантогематогеном, железом и витамином С / В. М. Позняковский, Д. Г. Попова, Е. Ю. Титоренко, Ю. Г. Гурьянов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. - № 6 (29). – С. 73-78. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=22489646>

362. Хроматографический анализ сырьевого компонента функциональных напитков – лимонника китайского / В. М. Позняковский, Т. В. Котова, А. С. Сухих // Пиво и напитки. – 2014. - № 2. – С. 46-49. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21590069>

363. Формирование ассортимента и качества пряников функциональной направленности на фоне региональных особенностей / В. М. Позняковский, Н. Л. Наумова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. - № 1 (24). – С. 54-61. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=21284079>

2015

364. About the quality of meat with pse and dfd properties / V. M. Poznyakovskiy, I. F. Gorlov, S. L. Tikhonov, V. G. Shelepov // [Foods and raw materials](#). – Т. 3. - № 1. – С. 14-110. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=23638732>

365. Анализ потребительских предпочтений при выборе рулетов копчено-вареных из мяса птицы / В. М. Позняковский, К. Ф. Мирная, Е. О. Ермолаева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. - № 1 (343). – С. 113-115. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=23024824>

366. Влияние вида упаковки на сроки реализации и сохранение свежести хлебобулочных изделий / В. М. Позняковский, Ю. В. Безносков, В. П. Ермакова // Товаровед продовольственных товаров. – 2015. - № 9. – С. 66-71. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=24276879>

367. Доказательство эффективности и функциональной направленности биологически активной добавки «Олеопреннеиро» в натуральных наблюдениях / В. М. Позняковский, Г. А. Подзорова, А. А.

Вековцев, А. Ю. Казьмина // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – № 3 (38). – С. 116-120. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=24249169>

368. Evaluation and preventing measures of technological risks of food production / V. M. Poznyakovskiy, I. V. Surkov, A. Y. Prosekov, E. O. Ermolaeva, G. A. Gorelikova // [Modern applied science](#). – 2015. – Т. 9. – № 4. – С. 45-52. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=23962845>

369. Значение фактора питания в комплексной терапии атеросклероза / В. М. Позняковский, К. К. Вековцев, Н. К. Плешкова, И. В. Каплюченко // Товаровед продовольственных товаров. – 2015. – № 8. – С. 39-47. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=24276886>

370. Изучение качества, безопасности и эффективности безалкогольных энергетических напитков / В. М. Позняковский, Т. В. Котова, А. С. Разумов // Пиво и напитки. – 2015. – № 1. – С. 52-56. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=23060402>

371. Информационная модель безопасности тонизирующего (энергетического) напитка с лимонником китайским / В. М. Позняковский, Т. В. Котова, А. Н. Солопова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – № 2 (37). – С. 110-115. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=23883175>

372. Информационная модель безопасности тонизирующего (энергетического) напитка с кофеином и таурином / В. М. Позняковский, Т. В. Котова, А. Н. Солопова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 3 (32). – С. 70-76. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=23606675>

373. Исследование основополагающих характеристик новой формулы БАД с направленными функциональными свойствами / В. М. Позняковский, Н. А. Плешкова, И. В. Каплюченко // Товаровед продовольственных товаров. – 2015. – № 1. – С. 22-25. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=23268111>

374. Исследование показателей, формирующих качество безалкогольных витаминизированных бальзамов / В. М. Позняковский, Д. Г. Попова, Е. Ю. Титоренко, Ю. Г. Гурьянов // Товаровед продовольственных

товаров. – 2015. - № 3. – С. 40-45. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=24080494>

375. Исследование потребительских предпочтений в ассортименте хлебобулочных изделий функционального назначения / В. М. Позняковский, Н. Б. Коптелова, Е. О. Ермолаева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. - № 1 (343). – С. 110-113. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=23024823>

376. Исследование экстракта родиолы розовой как рецептурного компонента безалкогольных тонизирующих напитков / В. М. Позняковский, Т. В. Котова, А. С. Сухих // Товаровед продовольственных товаров. – 2015. - № 3. – С. 20-27. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=24080490>

377. Клиническая апробация заявленных потребительских свойств биологически активной добавки «Олеопрен кардио» / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, Н. А. Плешкова, И. В. Каплюченко // [Sochi journal of economy](#). – 2015. - № 1. – (34). – С. 11-17. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=23401299>

378. Клиническая апробация специализированного продукта для диетического питания / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, А. А. Вековцев, П. В. Фесинова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. - № 3 (38). – С. 110-115. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=24249168>

379. Натурные исследования эффективности биологически активной добавки с направленными функциональными свойствами / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, Г. А. Полдзорова, А. Ю. Казьмина // Техника и технология пищевых производств. – 2015. - № 2 (37). – С. 67-74. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=23883168>

380. Научное обоснование рецептурной формулы БАД для использования в диетотерапии алкогольного гепатита / В. М. Позняковский, Н. А. Плешкова, А. О. Сычугова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. - № 1 (30). – С. 47-54. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22937913>

381. Новый энергетический комплекс на основе морских водорослей: оценка качества, эффективности и функциональной направленности / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев // Товаровед продовольственных товаров. – 2015. - № 12. – С. 15-18. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=25920621>

382. Нутриентная поддержка организма спортсменов в тренировочный, соревновательный и восстановительный периоды: теоретические и практические аспекты / В. М. Позняковский, Н. Ю. Латков, Ю. А. Кошелев // Техника и технология пищевых производств. – 2015. - № 2 (37). – С. 82-87. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=23883170>

383. Обоснование рецептурного состава и технология нового вида хлеба с добавлением функциональных ингредиентов / В. М. Позняковский, А. В. Сарсадских, Н. В. Тихонова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. - № 6 (35). – С. 41-47. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=25012075>

384. Оценка перспективных направлений глубокой переработки тропического агропродовольственного сырья кассавы / В. М. Позняковский, Ю. С. Отмахова, С. Таркулвичин, Н. И. Усенко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. - № 3 (32). – С. 83-90. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=23606681>

385. Питание спортсменов в тренировочный период: эффективность применения БАД / В. М. Позняковский, Н. Ю. Латков, А. А. Вековцев, А. В. Петров // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: пищевые и биотехнологии. – 2015. – Т. 3. - № 4. – С. 88-93. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=25110289>

386. Применение биологически активной добавки «атеростерол» в комплексном лечении больных ишемической болезнью сердца / В. М. Позняковский, К. К. Вековцев, Н. К. Плешкова, П. В. Каплюченко // Товаровед продовольственных товаров. – 2015. - № 7. – С. 61-66. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=24258541>

387. Разработка и исследование потребительских свойств бальзама на основе местного сырья / В. М. Позняковский, Д. Г. Попова, Е. Ю. Титоренко // Техника и технология пищевых производств. – 2015. - № 1 (36). – С. 70-74. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=23105154>

388. Разработка и исследование потребительских свойств специализированного хлебобулочного изделия / В. М. Позняковский, А. В. Сарсадских, Н. В. Тихонова // Товаровед продовольственных товаров. – 2015. - № 3. – С. 12-19. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=24080489>

389. Разработка программного продукта для оценки бездефектности производства хлебобулочных изделий / В. М. Позняковский, Ю. В. Безносков, В. П. Ермакова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. - № 3 (38). – С. 127-132. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=24249171>

390. Разработка, товароведная характеристика и оценка эффективности энтеросорбента нового поколения / В. М. Позняковский, Ю. В. Устинова, Е. В. Латкова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. - № 2 (37). – С. 93-97. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=23883172>

391. Разработка технологии и характеристика функциональных свойств специализированного продукта «Атеростерол» / В. М. Позняковский, Н. А. Плешкова, И. В. Каплюченко // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: пищевые и биотехнологии. – 2015. – Т. 3. - № 4. – С. 55-62. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=25110283>

392. Разработка рецептуры и технологии производства специализированного продукта – БАД «Гепатон-2» / В. М. Позняковский, Н. А. Плешкова, А. О. Сычугова // технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. - № 5 (34). – С. 42-47. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=24340859>

393. Рецептурный состав и технология производства инновационного продукта – биологически активной добавки «Атеролекс» / В. М. Позняковский, Н. А. Плешкова, И. В. Каплюченко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. - № 4 (33). – С. 71-75. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=23818191>

394. Роль фактора питания в защите организма рабочих от воздействия неблагоприятных условий производства / В. М. Позняковский, В. В. Трихина

// Вестник Уральской медицинской академической науки. – 2015. - № 3 954).
– С. 19-21. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=25110003>

395. Scientific justification of hydromechanical dispergating in food production from hydrobionts (cyst artemia salina) / V. M. Poznyakovskiy, O. K. Motovilov, K. YA. Motovilov, E. V. Latkova // [Foods and raw materials](#). – 2015. - Т. 3. - № 1. – С. 27-32. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=23638722>

396. Товароведная характеристика и функциональная направленность нового специализированного продукта / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, О. О. Галикаева, Ю. Г. Гурьянов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. - № 1 (30). – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=22937917>

2016

397. Влияние БАД «Эрамин» на содержание тяжелых металлов в мясе и субпродуктах / В. М. Позняковский, С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова // Гигиена и санитария. – 2016. – Т. 95. - № 2. – С. 199-202. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=25644621>

398. Влияние иммунокорректора «Бурсанатал» на качество мяса птицы / В. М. Позняковский, Н. А. Кольберг // Мясная индустрия. – 2016. - № 11. – С. 44-45. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=27328076>

399. Возможность использования полипренолов в качестве функциональных добавок при производстве БАД / В. М. Позняковский, Ю. Р. Мухаметова // Научно-исследовательские публикации. – 2016. - № 6(38). – С. 48-51. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=27685285>

400. Доказательства функциональных свойств и эффективности БАД «Токсфайтер люкс» в натуральных наблюдениях / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, В. В. Степанов, А. А. Кислицын // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: пищевые и биотехнологии. – 2016. – Т. 4. - № 2. – С. 71-76. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=26254154>

401. Доказательство эффективности и функциональной направленности специализированного продукта в клинических исследованиях / В. М. Позняковский, Н. А. Плешкова, А. О. Сычугова //

Товаровед продовольственных товаров. – 2016. - № 5. – С. 14-18. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=32325519>

402. Здоровое питание и его роль в обеспечении качества жизни / В. М. Позняковский, Н. Ф. Герасименко, Н. Г. Челнакова // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2016. - № 4(12). – С. 52-57. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=28159103>

403. Изучение количественных характеристик отдельных микронутриентов при производстве и хранении модельных образцов вареной колбасы из мяса свинины и говядины / В. М. Позняковский, Н. Л. Наумова // Вестник АГАУ. – 2016. - № 1 (135). – С. 152-157. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=25579234>

404. Изучение рыночных характеристик хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки / В. М. Позняковский, И. В. Сурков, Ю. В. Безносков, Е. О. Ермолаева // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: пищевые и биотехнологии. – 2016. – Т. 4. - № 4. – С. 5-13. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=27441704>

405. Исследование потребительских свойств и функциональной направленности пантогематогена / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, Ю. Г. Гурьянов // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: пищевые и биотехнологии. – 2016. – Т. 4. - № 4. – С. 73-79. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=27441711>

406. Исследование факторов, формирующих потребительскую характеристику функционального продукта на основе растительного сырья / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, П. В. Фесикова // Товаровед продовольственных товаров. – 2016. - № 1. – С. 36-40. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=26095390>

407. Математическая модель качественной и количественной оценки ингредиентного состава в процессе приготовления горячих заправочных супов / В. М. Позняковский, А. Х.-Х. Нугманов // Современная наука и инновации. – 2016. - № 4 (16). – С. 87-93. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=29073953>

408. Methodological aspects and operational experience of the new baa with targeted functional properties / V. M. Poznyakovskiy, E. YU. Lobach // [Foods and raw materials](#). – 2016. – Т. 4. - № 2. –С. 66-74. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=27812351>

409. Новый биологически активный комплекс с направленными функциональными свойствами: оценка эффективности / В. М. Позняковский, Г. А. Подзорова, А. Н. Австриевских // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. - № 3 (38). – С. 69-72. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=26337361>

410. Определение регламентируемых показателей качества БАД «Ациднеитрал» / В. М. Позняковский, Е. О. Ермолаева, Н. А. Плешкова // Товаровед продовольственных товаров. – 2016. - № 9. – С. 50-52. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=27208724>

411. Определение степени усвоения переносимых компонентов крахмалосодержащего сырья организмом человека в процессе термической обработки на основе термодинамического анализа / В. М. Позняковский, А. Х.-Х. Нугманов, И. Ю. Алексанян // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2016. - № 3 (11). – С. 68-76. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=26743659>

412. Проблема продовольственной безопасности: национальные и международные аспекты / В. М. Позняковский, В. А. Черешнев // Индустрия питания. – 2016. - № 1 (1). – С. 6-14. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=28874842>

413. Reasons for the ways of using oilcakes in food industry / V. M. Poznyakovskiy, M. S. Vochkarev, E. YU. Egorova, I. YU. Reznichenko // [Foods and raw materials](#). – 2016. - Т. 4. - № 1. – С. 4-12. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=26202280>

414. Результаты клинических испытаний эффективности и функциональной направленности нового энтеросорбента на растительной основе «Фитосорбовит» / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, В. В. Степанов, А. А. Кислицын // Вестник Южно-Уральского университета. Серия: пищевые и биотехнологии. – 2016. – Т. 4. - № 2. – С. 56-60. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=26254152>

415. Скороморозильный аппарат для быстрого замораживания экструдированных штрангов пюреобразных продуктов низкотемпературным воздухом / В. М. Позняковский, А. Х.Х. Нугманов, И. Ю. Алексанян // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2016. - № 5 (13). – С. 99-104. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=28386101>

416. Структурные и качественные трансформации на рынке хлеба (анализ современного состояния и проблем развития) / В. М. Позняковский, Н. И. Усенко, Ю. С. Отмахова // Эко. – 2016. - № 1 (499). – С. 108-124. – режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=25471322>

417. Технологические аспекты производства специализированных продуктов с пантогематогеном / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, О. О. Галикаева, Ю. Г. Гурьянов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. - № 1(36). – С. 54-57. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=25513029>

418. Товароведная характеристика пантогематогена и его значение при адаптации к физическим нагрузкам / В. М. Позняковский, Н. И. Суслов, Н. Ю. Латков, С. А. Трубчанинов // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: пищевые и биотехнологии. – 2016. – Т. 4. - № 2. – С. 86-93. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=26254156>

419. Формирование потенциала удовлетворенности потребителей при проектировании продукции / В. М. Позняковский, А. В. Габинский, О. В. Голуб // Конкурентоспособность в глобальном мире: экономика, наука, технологии. – 2016. - № 8-1 (20). – С. 84-87. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=27405108>

420. Энтропийная составляющая в уравнении гибса гельмгольца для характеристики изменения степени усвоения кулинарных блюд / В. М. Позняковский, И. Ю. Алексанян, А. Х.-Х. Нугманов, Е. В. Фоменко // Вестник КрасГАУ. – 2016. - № 9(120). – С. 127-133. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=26673584>

421. Use of bar processing to increase the shelf life of vitaminized sausages and their use for the correction of students' health / V. M. Poznyakovskiy, S. L

Tikhonov, N. V. Tikhonova, E. V. Samokhvalova, A. YU. Volkov, A. V. Aleksandrov, A. E. Terent'ev, V. A. Lazarev // [Foods and raw materials](#). – 2016. – Т. 4. - № 2. – С. 121-127. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=27812357>

2017

422. Влияние кремния содержащей воды «Ардви» на регенерацию мягких тканей и долгосрочную оставленную мышечную болезненность / В. М. Позняковский, О. А. Толмачев, В. О. Толмачев. С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова // Человек. Спорт. Медицина. – 2017. – Т. 17. - № 5. – С. 73-84. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32331183>

423. Доказательства эффективности и функциональной направленности специализированного продукта в клинических испытаниях / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, Б. Тохириён, А. А. Челнаков // Человек. Спорт. Медицина. – 2017. – Т.17. - № 3. – С. 94-101. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30025999>

424. Improvement of the methods of extraction of plant raw materials / V. M. Poznyakovsky, G. D. Kadochnikova, V. G. Popov, S. N. Khabarov // [International journal of applied engineering research](#). – 2017. – Т. 12. - № 15. – С. 5411-5419. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=31100568>

425. Innovative encapsulation technology of food systems using a by-product of dairy production / V. M. Poznyakovskiy, R. A. Zhuravlev, M. YU. Tamova, N. A. Bugaets, N. D. Penov // [Foods and raw materials](#). – 2017. – Т. 5. - № 1. – С. 81-89. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29892453>

426. Моделирование технологии гранулированных пористых систем и ее использование в производстве комбинированных напитков / В. М. Позняковский. А. Л. Майтаков, Е. А. Литвина // АПК России. – 2017. – Т. 24. - № 5. – С. 1217-1222. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30792561>

427. Методологические аспекты полноценного, безопасного питания: значение в сохранении здоровья и работоспособности / В. М. Позняковский, Н. Ф. Герасименко, Н. Г. Челнакова // Человек. Спорт. Медицина. – 2017. – Т. 17. - № 1. – С. 79-86. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=28821397>

428. Научное обоснование и клиническая апробация новой формулы БАД у больных с деформирующим остеоартрозом / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, Б. Тохирйён, Д. А. Челнакова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: пищевые и биотехнологии. – 2017. – Т. 5. – № 1. – С. 59-65. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=28383785>

428. Обоснование срока годности воды минеральной природной питьевой «Ардви» / В. М. Позняковский, О. А. Толмачев, В. О. Толмачев, С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова, Р. Г. Салобуто // АПК России. – 2017. – Т. 24. – № 1. – С. 165-169. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=28978568>

429. Обоснование технологических параметров производства и потребительские свойства новой формы специализированного напитка / В. М. Позняковский, А. Л. Майтаков, А. Ф. Шляпин, Н. В. Тихонова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: пищевые и биотехнологии. – 2017. – Т. 5. – № 4. – С. 41-50. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=30728023>

430. Обоснование рецептуры функционального напитка на основе местного растительного сырья / В. М. Позняковский, Е. Ю. Титоренко, Л. А. Яковлева, Е. О. Ермолаева, Ю. Г. Гурьянов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2017. – № 1(15). – С. 41-48. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29005504>

431. Определение показателей качества и эффективности новой рецептурной формулы БАД с направленными функциональными свойствами / В. М. Позняковский, М. М. Шамова, А. Н. Австриевских // АПК России. – 2017. – Т. 24. – № 2. – С. 467-471. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29456270>

432. Оценка цитолитического эффекта тонизирующего напитка с экстрактом женьшеня / В. М. Позняковский, Т. В. Котова, А. Н. Солопова, А. С. Сухих, А. С. Разумов, А. С. Березина // Вопросы питания. – 2017. – Т. 86. – № 1. – С. 35-40. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=28369731>

433. Применение риск-ориентированного подхода при совершенствовании системы менеджмента на предприятиях

агропромышленного комплекса / В. М. Позняковский, Н. Б. Трофимова, Е. А. Рубашанова // АПК России. – 2017. – Т. 24. -№ 3. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30777470>

434. Природные биологически активные комплексы в решении приоритетных задач спортивного питания / В. М. Позняковский, Д. Б. Никитюк, Н. Ю. Латков, Н. И. Суслов // Человек. Спорт. Медицина. – 2017. – Т. 17. - № 4. – С. 64-76. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30776528>

435. Разработка и определение регламентируемых показателей качества специализированного продукта – БАД «Энергия» / В. М. Позняковский, А. А. Челнаков, Б. Тохириён // АПК России. – 2017. – Т. 24. - № 2. – С. 461-466. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=29456269>

436. Разработка состава и технологии получения комбинированного растительного масла для здорового питания / В. М. Позняковский, Б. Тохириён // Индустрия питания. – 2017. - № 4 (5). – С. 32-37. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32542229>

437. Разработка технологии новой разновидности сахаристого кондитерского изделия пробиотического назначения / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, Ю. Г. Гурьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2017. - № 2-3. – С. 64-67. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=29739272>

438. Расчет показателей ассортимента хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки / В. М. Позняковский, И. В. Сурков, Ю. В. Безносков, Е. О. Ермолаева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. - № 5(46). – С. 58-61. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=30398160>

439. Рецептурная формула биологически активного комплекса «Олеопрен Гепа» для коррекции обменных нарушений при заболеваниях печени / В. М. Позняковский, М. М. Шамова, Ю. Р. Мухаметова, А. Н. Австриевских, Н. А. Плешкова // АПК России. – 2017. – Т. 24. - № 5. – С. 1247-1253. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30792566>

440. Рецептурный состав и технология производства нового вида инновационной формы БАД / В. М. Позняковский, Б. Тохириён, Д. А.

Челнакова, В. П. Ермакова //Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. - № 1 (42). – С. 38-43. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=28409349>

441. Специализированный продукт для улучшения функционального состояния нервной системы: рецептурный состав, регламентируемые показатели качества / В. М. Позняковский, Г. А. Подзорова, А. Н. Австриевских // АПК России. – 2017. – Т. 24. - № 3. – С. 710-714. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30777461>

442. Специализированные продукты пробиотического назначения: показатели качества и функциональной направленности / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, Ю. Г. Гурьянов, А. Н. Костин // Техника и технология пищевых производств. – 2017. - № 3 (46). – С. 121-128. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=30108593>

443. Теоретические и практические аспекты организации социального питания на примере дошкольных и школьных организаций / В. М. Позняковский, О. В. Чугунова, Д. В. Гращенков, А. В. Арисов // АПК России. – 2017. – Т. 24. - № 4. – С. 850-855. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30792510>

444. Теоретические позиции современного спортивного питания и их практическая реализация / В. М. Позняковский, Н. Ю. Латков, Ю. А. Кошелев, А. А. Вековцев. – 2017. – Т. 5. - № 4. – С. 82-92. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=30728029>

445. Товароведная оценка ягод жимолости, выращенных в Алтайском крае РФ и перспективы их использования в переработке / В. М. Позняковский, Е. А. Рубашанова, В. И. Бакайтис // Научный взгляд в будущее. – 2017. – Т. 2. - № 6. – С. 26-36. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32286208>

446. Use of the method of electron paramagnetic resonance for determination of absorbed doses of ionizing radiation of different types of meat and fish raw materials / V. M. Poznyakovskiy, R. T. Timakova, S. L. Tikhonov, N. V. Tikhonova // [Foods and raw materials](#). – 2017. – Т. 5. - № 2. – С. 162-169. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32545056>

447. Характеристика гриба чага и его использование в производстве экстрактов для лечебного и профилактического питания / В. М. Позняковский, Е. В. Вялых, Н. Г. Челнакова // АПК России. – 2017. – Т. 24. - № 3. – С. 699-705. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30777459>

448. Эволюция питания и формирование нутриома современного человека / В. М. Позняковский // Индустрия питания. – 2017. - № 3(4). – С. 5-12. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30592581>

449. Экспериментальное доказательство безопасности тонизирующих напитков на растительном сырье / В. М. Позняковский, В. А. Поляков, Т. В. Котова // Индустрия питания. - № 1(2). – С. 16-21. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=30290628>

2018

450. Гигиеническая характеристика мяса и его сохранность при обработке высоким давлением / В. М. Позняковский, Л. С. Кудряшов, С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова, Н. Ю. Стожко, О. А. Кудряшова // Гигиена и санитария. – 2018. – Т. 97. - № 3. – С. 259-263. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=35096289>

451. Development and implementation of management systems - a state priority in providing quality and safety of aic products / V. M. Pozniakovsky, V. G. Popov, G. D. Kadochnikova, E. O. Ermolaeva, I. V. Surkov // [Research journal of pharmaceutical, biological and chemical sciences](#). – 2018. – Т. 9. - № 6. – С. 66-77. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=38669056>

452. Инновационная технология липосомирования в производстве БАД полифункционального действия / В. М. Позняковский, Е. В. Вялых, А. Н. Австриевских, Б. Тохириён // Ползуновский вестник. – 2018. - № 3. – С. 52-56. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36743676>

453. Инновационная технология производства и оценка потребительских свойств фитокомплекса «Ивлаксин» / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, А. Н. Австриевских // Инновации и продовольственная безопасность. – 2018. - № 2 (20). – С. 7-13. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=35005593>

454. Исследование индикаторных признаков, формирующих основополагающие характеристики специализированного продукта с

гепатопротекторными свойствами / В. М. Позняковский, Н. А. Плешкова, А. Н. Австриевских // АПК России. – 2018. – Т. 25. - № 1. – С. 127-131. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32484913>

455. Исследование и систематизирование технологических рисков производства пребиотических конфет / В. М. Позняковский, Е. О. Ермолаева, А. Н. Костин, И. В. Сурков // Пищевая промышленность. – 2018. - № 11. – С. 60-65. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36576035>

456. Клиническая апробация биологически активной добавки у больных с вегетососудистой дистонией / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, Г. А. Подзорова // Пермский медицинский журнал. – 2018. – Т. 35. - № 6. – С. 43-48. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36686180>

457. Лечебно-профилактический напиток с пектином и витаминами для работающих во вредных условиях труда / В. М. Позняковский, Е. А. Рубашанова, В. И. Бакайтис, М. К. Алимарданова // Индустрия питания. – 2018. – Т. 3. - № 4. – С. 45-51. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=36867024>

458. Criteria for standartization of probiotic components in functional food products / V. M. Poznyakovskiy, A. Sukhikh, Y. Zakharova, A. Yuzhalin, A. Bykov, T. Kotova // [Foods and raw materials](#). 2018. – Т. 6. - № 2. – С. 457-466. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=36750132>

459. Натуральные испытания биологически активной добавки «ивлаксин» у больных с острыми воспалительными заболеваниями / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, А. А. Вековцев, Д. Б. Никитюк // Техника и технология пищевых производств. -2018. – Т. 48. - № 2. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36932066>

460. Научное обоснование рецептурной формулы и регламентируемые показатели качества быстрорастворимого напитка на основе местного сырья / В. М. Позняковский, А. Л. Майтаков, Е. А. Литвин // АПК России. – 2018. – Т. 25. - № 1. – С. 121-126. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32484912>

461. Научное обоснование рецептуры специализированного продукта для коррекции обменных нарушений сердечно-сосудистых заболеваний / В.

М. Позняковский, И. В. Каплюченко, Н. А. Плешкова // АПК России. – 2018. – Т. 25. – № 3. – С. 461-466. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=35780582>

462. Перспективы использования рапсового жмыха в питании спортсменов / В. М. Позняковский, А. Д. Тошев, Н. Д. Журавлева, Е. С. Ярыгина, М. Т. Велямов // Человек. Спорт. Медицина. – 2018. – Т. 18. – № 1. – С. 115-124. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32676830>

463. Разработка специализированного продукта лечебно-профилактического назначения на основе растительного сырья / В. М. Позняковский, О. Г. Позднякова, Г. А. Белавина, А. Н. Австриевских // Достижения науки и техники АПК. – 2018. – Т 32. - № 12. – С. 94-97. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36732288>

464. Разработка технологии и определение качественных характеристик специализированного продукта на растительной основе / В. М. Позняковский, М. И. Калимуллин, С. С. Сади, А. Н. Австриевских // Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2018. - № 3 (58). – С. 140-147. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36462528>

465. Регламентируемые технологические параметры производства в формировании потребительских свойств БАД «Мемори Раис» / В. М. Позняковский, Г. А. Подзорова, А. Н. Австриевских // Современная наука и инновации. – 2018. - № 1 (21). – С. 73-78. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=35304882>

466. Регулируемые технологические параметры производства в формировании потребительских свойств функционального продукта / В. М. Позняковский. Н. А. Плешкова, А. Н. Австриевских // Пищевая промышленность. – 2018. - № 8. – С. 80-82. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=35359370>

467. Регулируемые технологические параметры производства БАД «София» - как фактор формирования качества инновационного продукта / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, Б. Тохириён // Новые технологии. – 2018. - № 1. – С. 88-93. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=34940478>

468. Рецепттура, технология производства и товароведная характеристика биологически активной добавки «нейростабил» / В. М. Позняковский, Г. А. Подзорова, А. Н. Австриевских // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: пищевые и биотехнологии. – 2018. – Т. 6. - № 1. – С. 77-83. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=32595772>

469. Рецептурный состав и определение регламентируемых показателей качества фитокомплекса с направленными функциональными свойствами / В. М. Позняковский, О. Г. Позднякова, Е. Е. Михо, А. Н. Австриевских // Достижения науки и техники АПК. – 2018. – Т. 32. - № 9. – С. 100-103. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36328744>

470. Рецептурный состав и функциональная направленность специализированного продукта для коррекции обменных нарушений при воспалительных заболеваниях / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, А. Н. Австриевских // Новые технологии. – 2018. - № 3. – С. 53-59. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36532435>

471. Специализированный продукт в форме БАД для коррекции обменных нарушений нервной системы / В. М. Позняковский, Б. Тохириён // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2018. – Т. 80. - № 3 (77). – С. 185-189. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36550927>

472. Специализированный продукт спортивного питания антиоксидантной направленности / В. М. Позняковский, Н. Ю. Латков, А. А. Вековцев, Д. Б. Никитюк // Человек. Спорт. Медицина. – 2018. – Т. 18. - № 5. – С. 125-134. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=36921187>

473. Технология и регулируемые параметры производства капсулированной формы БАД «Олеопрен Гепа» / В. М. Позняковский, М. М. Шамова, Ю. Р. Мухаметова, А. Н. Австриевских // Ползуновский вестник. – 2018. - № 2. – С. 75-78. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=35653006>

474. Технология производства инновационной формы функционального продукта БАД «Энергия» / В. М. Позняковский, А. А. Челнаков, Б. Тохириён // Технология и товароведение инновационных

пищевых продуктов. – 2018. - № 6 (53). – С. 43-47. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=36457750>

2019

475. Биоконплекс на растительной основе для бронхолегочной системы: индикаторные показатели качества, эффективность / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, А. Н. Австриевских, Е. В. Байматова // Новые технологии. – 2019. - № 2. – С. 65-77. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=40802230>

476. Биологически активный комплекс на растительной основе: технология производства, показатели качества, функциональные свойства / В. М. Позняковский, О. Г. Позднякова, Г. А. Белавина, А. Н. Австриевских // [Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета](#). – 2019. – Т. 22. - № 3. – С. 331-337. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=41132719>

477. Биологически активный растительный комплекс для поддержки обмена веществ при сахарном диабете / В. М. Поздняковский, М. И. Калимуллин, С. С-О. Сади, А. Н. Австриевских // АПК России. – 2019. – Т. 26. - № 2. – С. 279-284. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38231139>

478. Biologically active dietary supplement for correction of exchange disorders in nervous system diseases / V. M. Poznyakovsky, M. M. Shamova, Y. R. Mukhametova, Y. V. Chudinova, A. A. Avstrieveskih, A. A. Vekovtsev, A. V. Gaag, N. Y. Nikolaeva // [Prensa medica Argentina](#). – 2019. – Т. 105. - № 4. – С. 214-227. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=41689901>

479. Инновационная формула БАД на основе природных биорегуляторов для системной коррекции метаболических нарушений / В. М. Позняковский, М. М. Шамова, А. Н. Австриевских // АПК России. – 2019. – Т. 26. - № 5. – С. 884-891. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=41490094>

480. Информативные показатели качества и функциональной направленности БАД для комплексной нутриетивно-метаболической поддержки организма / В. М. Позняковский, Б. Тохирйён, Е. В. Вялых, Н. Г. Челнакова // Вестник Южно-Уральского государственного университета.

Серия: пищевые и биотехнологии. – 2019. – Т. 7. - № 3. – С. 77-84. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39257253>

481. Исследование влияния комплекса антиоксидантных витаминов для профилактики заболеваний / В. М. Позняковский, О. Г. Позднякова, М. А. Казакова, А. Н. Австриевских // Техника и технология пищевых производств. – 2019. – Т. 4. - № 4. – С. 652-659. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41446178>

482. Клинические испытания витаминно-минерального комплекса для лечения детей с травматологическим профилем / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, Б. Тохириён, Г. В. Слизовский // [Вестник Воронежского Государственного университета инженерных технологий](#). – 2019. – Т. 81. - № 2 (80). – С. 147-153. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41263516>

483. Клинические испытания фитопрепарата в комплексной терапии острых респираторных заболеваний / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, Г. А. Белавина, О. Г. Позднякова // Медицина в Кузбассе. – 2019. – Т. 18. - № 1. – С. 40-46. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37015639>

484. Микронутриентная поддержка молодого организма в условиях урбанизации современного общества / В. М. Позняковский, О. Г. Позднякова, М. А. Казакова, А. Н. Австриевских // АПК России. – 2019. – Т. 26. - № 3. – С. 436-441. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39538358>

485. Новый высокотехнологичный биокомплекс для коррекции обменных нарушений при сахарном диабете / В. М. Позняковский, М. И. Калимуллин, С. С. Сади, А. Н. Австриевских // Новые технологии. – 2019. - № 1. – С. 77-88. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=38202293>

486. Новый функциональный продукт иммуномодулирующей направленности на основе экстракта персика / В. М. Позняковский, О. Г. Позднякова, Г. А. Белавина, А. Н. Австриевских // [Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов](#). – 2019. - № 6 (59). – С. 50-55. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41344340>

487. Нутриентно-метаболическая поддержка организма в условиях стресса с использованием комбинированного биокомплекса на растительной основе / В. М. Позняковский, Г. А. Подзорова, А. Н. Австриевских // [АПК РОССИИ](#). – 2019. – Т. 26. - № 5. – С. 877-883. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41490093>

488. Определение индикаторных показателей и функциональных свойств ингредиентного состава специализированного продукта для обеспечения резервных сил организма / В. М. Позняковский, Б. Тохириён, Е. В. Вялых, Н. Г. Челнакова // [АПК России](#). – 2019. – Т. 26. - № 2. – С. 285-289. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38231140>

489. Пищевой продукт специализированного назначения для коррекции нарушений углеводного обмена / В. М. Позняковский, М. И. Калимуллин, С.-С. С. Сади, А. Н. Австриевских // [Индустрия питания](#). – 2019. – Т. 4. - № 3. – С. 58-64. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41669704>

490. Пищевой продукт специализированного назначения для нормализации нарушения углеводного обмена / В. М. Позняковский, М. И. Калимуллин, А. Н. Австриевский, С. С. Сади // [Ползуновский вестник](#). – 2019. – № 4. – С. 68-72. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=41708421>

491. Полифункциональный комплекс биологически активных веществ для нутриентно-метаболической поддержки организма в подростковом возрасте: технология инноваций / В. М. Позняковский, О. Г. Позднякова, А. А. Вековцев // [Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов](#). – 2019. - № 5 (58). – С. 69-75. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41160365>

492. Практическое применение алгоритма оценки конкурентоспособности маркировки пищевых продуктов / В. М. Позняковский, О. Ю. Тихонова, И. Ю. Резниченко // [Товаровед продовольственных товаров](#). – 2019. - № 9. – С. 55-62. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39428137>

493. Разработка и анализ эффективности системы менеджмента качества и безопасности при производстве безалкогольных напитков / В. М. Позняковский, О. А. Толмачев, Е. О. Ермолаева, И. В. Сурков, Н. Б.

Трофимова // Пищевая промышленность. – 2019. - № 12. – С. 8-12. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42311171>

494. Рецепттура и товароведная характеристика специализированного продукта для профилактики и комплексного лечения травматических повреждений двигательной системы / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, Б. Тохириён // Ползуновский вестник. – 2019. - № 2. – С. 64-68. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=39185731>

495. Специализированный продукт для нутриентно-метаболической поддержки опорно-двигательной системы при занятиях физкультурой и спортом / В. М. Позняковский, О. А. Толмачев, А. Н. Австриевских // Индустрия питания. – 2019. – Т. 4. - № 1. – С. 14-22. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37420179>

496. Технология переработки растительного сырья в биологически активный природный комплекс лечебно-профилактического назначения / В. М. Позняковский, О. Г. Позднякова, Г. А. Белавина, А. Н. Австриевских // [Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: пищевые и биотехнологии](#). – 2019. – Т. 7. - № 3. – С. 68-76. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39257252>

497. Технология производства биологически активного растительного комплекса: определение регулируемых параметров, функциональные свойства / В. М. Позняковский, О. Г. Позднякова, П. А. Золотарева, А. Н. Австриевских // Аграрный вестник Верхневолжья. – 2019. - № 2 (27). – С. 60-64. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39155998>

498. Технология производства и функциональная направленность биологически активной добавки для регуляции метаболических нарушений при костном травматизме / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, Б. Тохириён // Новые технологии. – 2019. - № 2. – С. 108-117. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=40802259>

499. Установление регулируемых технологических параметров производства для формирования качества и безопасности специализированного продукта / В. М. Позняковский, А. А. Кислицын, Н. Б. Трофимова, А. Н. Австриевских // АПК России. – 2019. – Т. 26. - № 3. – С. 431-435. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39538356>

500. Фактор питания в коррекции обменных нарушений связочно-суставного аппарата у спортсменов и физкультурников / В. М. Позняковский, О. А. Толмачёв, А. А. Вековцев, В. И. Вовченко, А. Т. Быков // Человек. Спорт. Медицина. – 2019. – Т. 19. - № 1. – С. 108-116. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=37375303>

501. Chemical composition of indigenous raw meats / V. M. Poznyakovsky, V. Sheleпов, V. Uglov, E. Boroday // [Foods and raw materials](#). – 2019. – Т. 7. - № 2. – С. 412-418. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41368467>

2020

502. Безалкогольный напиток для профилактики и комплексного лечения посттравматических остеоартритов в профессиональном и любительском спорте / В. М. Позняковский, О. А. Толмачев, А. А. Вековцев, А. Т. Быков // [Человек. Спорт. Медицина](#). – 2020. – Т. 20. - № 2. – С. 116-124. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=43036623>

503. Безалкогольный напиток для спортивного питания на основе природных фитокомплексов эргогенной направленности / В. М. Позняковский, О. А. Толмачев // [Ползуновский вестник](#). – 2020. - № 2. – С. 40-44. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=43073266>

504. Biologically active complex for multifactorial support of the central nervous system: new composition, efficacy / V. M. Poznyakovsky, B. Tokliiriyon, S. S. Andrievskikh // [Carpathian journal of food science and technology](#). – 2020. – Т. 12. - № 1. – С. 52-60. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46835226>

505. Biologically active complex for metabolism normalization in people with angioneurosis: properties and efficacy / V. M. Poznyakovsky. G. A. Podzorova, L. A. Donskova, T. Boisjoni // [International journal of pharmaceutical research and allied sciences](#). – 2020. – Т. 9. - № 2. – С. 177-182. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44351189>

506. Влияние специализированных напитков с пектином на адаптационное состояние и здоровье рабочих резинотехнического производства / В. М. Позняковский, Н. Б. Трофимова, Е. А. Вовк, Н. И. Данилова, В. И. Бакайтис // [Профилактическая медицина](#). – 2020. – Т. 24. – № 2. – С. 68-75. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44784742>

507. Иммуномодулирующий растительный биокомплекс с антипролиферативной активностью / В. М. Позняковский, Г. А. Белавина, А. Н. Австриевских // [Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов](#). – 2020. – № 6 (65). – С. 30-33. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44644321>

508. Использование биологически активного комплекса в качестве монокорректора остеогенеза при переломах длинных трубчатых костей / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, М. М. Шамова // АПК России. – 2020. – Т. 27. – № 1. – С. 179-185. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42375220>

509. Обоснование выбора упаковки для увеличения срока хранения и обеспечения качества хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки / В. М. Позняковский, Е. О. Ермолаева, Н. Б. Трофимова, Н. В. Астахова, Ю. В. Безносков // Пищевая промышленность. – 2020. – № 7. – С. 53-59. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=43105775>

510. Оценка и стандартизация пробиотических культур для продуктов функционального назначения / В. М. Позняковский, А. С. Сухих, Ю. В. Захарова, А. Е. Южалина, А. Т. Быков, Т. В. Котова // [Биофармацевтический журнал](#). – 2020. – Т. 12. – № 1. – С. 3-14. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42726994>

511. Оценка эффективности и функциональных свойств растительного биокомплекса / В. М. Позняковский, А. А. Вековцев, М. М. Шамова, Е. В. Вялых // [Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания](#). – 2020. – № 2. – С. 72-80. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44318028>

512. Разработка спортивного напитка с элеутерококком и пантогематогеном для повышения физической работоспособности и сохранения здоровья / В. М. Позняковский, О. А. Толмачев // Вестник ВСГУТУ. – 2020. – № 2 (77). – С. 18-24. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=43048291>

513. Разработка технологии производства специализированного продукта на основе растительного сырья и оценка эффективности его применения / В. М. Позняковский, О. Г. Позднякова, М. А. Казакова, А. Н. Австриевских // [Технология и товароведение инновационных пищевых](#)

[продуктов](https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44050052). – 2020. - № 5 (64). – С. 52-56. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=44050052>

514. Фактор питания и эволюционно-генетическое формирование кишечной микрофлоры: значение для сохранения иммунитета и здоровья / В. М. Поздняковский, В. А. Черешнев // Индустрия питания. – 2020. – Т. 5. - № 3. – С. 5-16. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=43953000>

515. Эффективность биологически активного комплекса в профилактике и комплексном лечении обструктивной болезни легких / В. М. Поздняковский, А. А. Вековцев, Е. Ю. Лобач // АПК России. – 2020. – Т. 2. - № 1. – С. 172-178. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42375219>

2021

516. Antioxidant properties of edible sea weed from the northern coast of the sea of japan / V. M. Poznyakovsky, A. V. Tabakaev, O. V. Tabakaeva, T. K. Kalenik, W. Piekoszewski // [Foods and raw materials](https://www.elibrary.ru/item.asp?id=47183754). – 2021. – Т. 9. - № 2. – С. 262-270. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=47183754>

517. Использование порошка из лузги гречихи в рецептурах и технологии производства бисквитного полуфабриката / В. М. Поздняковский, С. М. Корпачева, О. В. Чугунова // Индустрия питания. – 2021. – Т. 6. - № 4. – С. 55-63. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=47365639>

518. Исследование потребительских предпочтений и качества питания: модели и показатели / В. М. Поздняковский, Ю. С. Отмахова, Н. И. Усенко // [Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов](https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46280569). – 2021. - № 2 (67). – С. 108-116. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46280569>

519. Микробиом и биохакинг: парадигма управления здоровьем / В. М. Поздняковский, А. А. Вековцев, Е. М. Сербя, А. Б. Бямба // Индустрия питания. – 2021. – Т. 6. - № 2. – С. 16-22. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46197456>

520. The study of the herbal product quality and effectiveness / V. M. Poznyakovsky, O. Pozdnyakova, G. Belavina, V. Lapina, I. Reznichenko, B. Tokhiriyan // [International journal of pharmaceutical research and allied sciences](https://www.elibrary.ru/item.asp?id=46197456).

– 2021. – Т. 10. - № 2. – С. 84-89. – Режим доступа:
<https://elibrary.ru/item.asp?id=46659516>

521. Химический состав растительного сырья как фактор формирования пищевой ценности и функциональной направленности специализированных напитков / В. М. Позняковский, Е. А. Вовк, В. И. Бакайтис // АПК России. – 2021. – Т. 28. - № 1. – С. 98-104. – Режим доступа:
<https://elibrary.ru/item.asp?id=44733453>

2022

522. Мясо копытных животных – перспективный стратегический резерв производства мясной продукции массового и специализированного назначения / В. М. Позняковский, В. Г. Шелепов, В. А. Углов, Е. В. Бородай // АПК России. – 2022. – Т. 29. - № 1. – С. 90-99. – Режим доступа:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48021047>

523. Оценка стабильности антиоксидантных свойств обогащенных напитков при хранении / В. М. Позняковский, Н. В. Сербина, Р. И. Фаткуллин, И. В. Калинина, Д. Н. Журавлева, И. Воропай // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия пищевые и биотехнологии. – 2022. – Т. 10. - № 1. – С. 49-57. – Режим доступа:
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48042375>

524. Polysystem bioregulator based on the polyprenols for active health management / V. M. Poznyakovskiy, M. M. Shamova, A. N. Avstriyevskikh, E. V. Vyalykh // [Food industry](#). – 2022. - Т. 7. - № 1. – С. 33-38. - Режим доступа:
<https://elibrary.ru/item.asp?id=48168313>

1.1.4. АВТОРСКИЕ СВИДЕТЕЛЬСТВА И ПАТЕНТЫ

1992

525. Авторское свидетельство № 1734658 Способ порошкообразных смесей для напитков / В. М. Позняковский, Г. Л. Филонова, О. А. Соболева, Р. А. Ермакова, Н. А. Комракова, Е. В. Никифорова, В. С. Иванов, Л. И. Косыгина, Е. Т. Свитлинский, Л. А. Маюрникова. – заявл. 21.05.1990; опубл. 23.05.1992. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=40756019>

526. Авторское свидетельство № 4617843 Способ производства хлебобулочных изделий / В. М. Позняковский, С. Я. Коряскина, Г. И. Шевелева, Р. З. Шакирова. – заявл. 08.12.1988; опубл. 30.01.1992. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=40614157>

527. Авторское свидетельство № 1750617 Способ приготовления мутных безалкогольных напитков / В. М. Позняковский, Г. Л. Филонова, Л. И. Косыгина, Р. А. Ермакова, Е. Т. Светлинский, В. С. Иванов, Л. А. Маюрникова. – заявл. 18.05.1990; опубл. 30.07.1992. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=40789435>

1996

528. Патент № 2064178 РФ Способ определения содержания пектиновых веществ, свободных карбоксильных групп пектиновых веществ суммы этерифицированных и ацетилированных карбоксильных групп и ацетильной составляющей пектиновых веществ в растительном сырье / В. М. Позняковский, Н. П. Шелухина, Т. И. Нуштаева, В. А. Помозова, А. П. Баланюк, К. С. Саматова. Д. Н. Дуйшеева; заявл. 25.02.1992; опубл. 20.07.1996. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38041666>

1998

529. Патент № 2105507 РФ Способ приготовления порошкообразной смеси для напитка / В. М. Позняковский, Л. А. Маюрникова, В. А. Поляков, Г. Л. Филинова, Р. А. Ермакова, М. В. Куликова, В. Н. Жаркова; заявл. 28.12.1991; опубл. 27.02.1998. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=38100963>

2000

530. Патент № 2149570 РФ Безалкогольный напиток / В. М. Позняковский, Л. А. Маюрникова, В. Н. Жаркова, А. Ю. Игнатова, В. П.

Швецов; заявл. 15.12.1997; опубл. 27.05.2000. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=37851457>

531. Патент № 2158099 РФ Безалкогольный напиток / В. М. Позняковский, А. Ю. Игнатова, Л. А. Маюрникова; заявл. 27.11.1998; опубл. 27.10.2000. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=37861844>

2001

532. Патент № 2172754 РФ Способ получения натурального пищевого красителя / В. М. Позняковский, Н. В. Кацерикова, Ю. В. Мусин, Л. А. Остроумов; заявл. 11.06.1999; опубл. 27.08.2001. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=37877116>

2005

533. Патент № 2257094 РФ Рецепт драже обогащенного и профилактического действия / В. М. Позняковский, И. Ю. Резниченко, А. В. Багаева; заявл. 21.11.2003; опубл. 27.07.2005. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=37954180>

2008

534. Патент № 2336694 РФ Способ повышения прироста живой массы бычков при интенсивной технологии выращивания / В. М. Позняковский, В. И. Грачев, С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова, А. М. Монастырев, Ф. А. Синагатуллин ; заявл. 07.05.2007; опубл.: 27.10.2008. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=37663045>

535. Патент № 2321263 РФ Способ производства мягкого кислотнo-сычужного сыра / В. М. Позняковский, Г. О. Волков; заявл. 25.04.2006; опубл. 10.04.2008. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=37670267>

2009

536. Патент № 2350229 РФ Способ увеличения сроков хранения охлажденного мяса с DFD свойствами / В. М. Позняковский, Д. И. Грачев, С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова, А. М. Монастырев, Ф. А. Синагатуллин; заявл. 15.06.2007; опубл. 27.03.2009. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37546230>

2011

537. Патент № 2435455 РФ Способ получения биологически активной добавки к пище «Эрамин» и биологически активная добавка «Эрамин» / В. М. Позняковский, Н. В. Тихонова, С. В. Кабатов, Е. В. Улитин, А. А. Баженов, Н. И. Тимофеев, М. Н. Павлов; заявл. 13.09.2010; опубл. 10.12.2011. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37481145>

2012

538. Патент № 2439557 РФ Способ оценки качества говядины при жизни убойных животных / В. М. Позняковский, Н. В. Тихонова, В. И. Грачёв; заявл. 13.12.2010; опубл. 10.01.2012. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=37484162>

2015

539. Патент № 2546906 РФ Обогащенное витаминизированное драже / В. М. Позняковский, Ю. Г. Гурьянов, А. И. Галиева, И. Ю. Резниченко; заявл. 03.02.2014; опубл. 10.04.2015. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=37428842>

540. Патент № 2571920 РФ Способ хранения рыбы / В. М. Позняковский, А. С. Романова, Е. Г. Ваганов, С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова, О. В. Чугунова; заявл. 18.11.2014; опубл. 27.12.2015. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=37460683>

2016

541. Патент № 2016619031 РФ Определение степени усвоения переносимых компонентов в пищевом сырье до и после процесса кулинарной обработки на основе термодинамического анализа / В. М. Позняковский, А. Х.-Х. Нурманов, И. Ю. Алексанян ; заявл. 22.08.2016 ; опубл. 19.12.2016. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39358208>

542. Патент № 2016619032 РФ Программное обеспечение разработки блюд и кулинарных изделий с заданными компонентными характеристиками / В. М. Позняковский, А. В. Павлов, А. Х.-Х. Нугманов, Е. В. Фоменко ; опубл. 22.08.2016 ; опубл. 19.12.2016. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39358209>

543. Патент № 2594959 РФ Рецептурная композиция охлажденного рубленого полуфабриката с использованием мясного сырья с DFD – свойствами / В. М. Позняковский, С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова, О. В.

Чугунова, Е. В. Улитин, Е. Г. Ваганов, Е. И. Першина ; заявл. 18.03.2015 ; опубл. 20.08.2016. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37407875>

544. Патент № 2582355 РФ Состав для производства леденцовой карамели / В. М. Позняковский, С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова, О. В. Чугунова, А. А. Малишевский ; заявл. 18.03.2015 ; опубл. 27.04.2016. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37391285>

545. Патент № 2579248 РФ Способ хранения мясных мелкокусковых бескостных полуфабрикатов из мясного сырья с DFD, PSE и NOR – свойствами / В. М. Позняковский, С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова, О. В. Чугунова, Е. В. Улитин, Е. Г. Ваганов, Е. И. Першина ; заявл. 18.03.2015 ; опубл. 10.04.2016. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37389169>

2017

546. Патент № 2611820 РФ Способ производства биологически активной добавки к пище «Эрамин» / В. М. Позняковский, Н. Ю. Латков, С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова, А. В. Курдюмов, А. А. Малишевский ; заявл. 18.04.2016 ; опубл. 01.03.2017. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38259858>

547. Патент № 2625588 РФ Способ производства бисквитного полуфабриката / В. М. Позняковский, Е. В. Крюкова, Д. С. Мысаков, Н. В. Заборохина ; заявл. 11.07.2016 ; опубл. 17.07.2017. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=38267725>

2018

548. Патент № 2642646 РФ Биологически активная добавка к пище антиоксидантной направленности и способ производства биологически активной добавки к пище / В. М. Позняковский, Н. Ю. Латков, С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова, А. В. Курдюмов ; заявл. 18.07.2016 ; опубл. 25.01.2018. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=39262172>

549. Патент № 2660250 РФ Биологически активная добавка к пище антиоксидантной направленности и способ производства биологически активной добавки к пище / В. М. Позняковский, В. В. Трихина, С. Л. Тихонов ; заявл. 08.12.2016 ; опубл. 05.07.2018. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=41037676>

550. Патент № 2667647 РФ Композиция для коррекции нарушений при заболеваниях нервной системы / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, М. М. Шамова, Ю. Р. Мухаметова ; заявл. 22.05.2017 ; опубл. 21.09.2018. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37360080>

551. Патент №2667646 РФ Композиция для коррекции нарушений при заболеваниях печени / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, М. М. Шамова, Ю. Р. Мухаметова ; заявл. 20.04.2017 ; опубл. 21.09.2018. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37360079>

552. Патент № 2674589 РФ. Специализированный пищевой продукт для поддержания обменных процессов организма в условиях психофизиологических нагрузок и способ его получения / В. М. Позняковский, Б. Тохириён, А. Н. Австриевских ; заявл. 15.06.2017 ; опубл. 11.12.2018. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37363951>

553. Патент № 2674590 РФ Специализированный пищевой продукт для поддержания суставов и дермы и способ его получения / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, Б. Тохириён ; заявл. 14.06.2017 ; опубл. 11.12.2018. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37363952>

2019

554. Патент № 2692651 РФ Специализированный пищевой продукт для профилактики атеросклероза, сердечно-сосудистых заболеваний и коррекции обменных нарушений и способ его получения / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, Ю. Г. Гурьянов, Б. Тохириён ; заявл. 20.02.2018 ; опубл. 25.06.2019. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=40985250>

555. Патент № 2717044 РФ Специализированный пищевой продукт, способствующий повышению иммунитета, сопротивляемости организма к бактериальным и вирусным инфекциям, и способ его получения / В. М. Позняковский, Е. Ю. Лобач, Б. Тохириён, Ю. Г. Гурьянов ; заявл. 20.02.2018 ; опубл. 07.05.2019. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=38146509>

2020

556. Патент № 2717044 РФ Биологически активная добавка / В. М. Позняковский, О. Г. Позднякова, М. А. Казакова ; заявл. 01.08.2019 ; опубл. 17.03.2020. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42587811>

557. Патент № 2717537 РФ Биологически активная добавка к пище / В. М. Позняковский, О. Г. Позднякова, М. А. Казакова, А. Н. Австриевских, С. Ю. Гармашов ; заявл. 17.04.2019 ; опубл. 23.03.2020. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42659475>

558. Патент № 2739210 РФ Биологически активная добавка на основе растительного сырья / В. М. Позняковский, Г. А. Белавина, А. Н. Австриевских ; заявл. 27.02.2020 ; опубл. 21.12.2020. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44622045>

559. Пат. № 2719721 РФ Специализированный пищевой продукт для поддержания и нормализации обменных процессов при повреждениях опорно-двигательного аппарата / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, Б. Тохириён ; заявл. 17.06.2019 ; опубл. 22.04.2020. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42786723>

560. Патент № 2737196 РФ Специализированный пищевой продукт для поддержания резервных сил организма и способ его получения / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, Б. Тохириён, Е. В. Вялых ; заявл. 25.06.2019 ; опубл. 25.11.2020. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=44372461>

561. Патент № 2719728 РФ Специализированный пищевой продукт для улучшения процессов запоминания и воспроизведения и способ его получения / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, А. А. Челнаков, Б. Тохириён ; заявл. 17.06.2019 ; опубл. 22.04.2020. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42786730>

562. Патент № 2719728 РФ Специализированный пищевой продукт для улучшения процессов запоминания и воспроизведения и способ его получения / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, А. А. Челнаков, Б. Тохириён ; заявл. 17.06.2019 ; опубл. 22.04.2020. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=42786730>

563. Патент № 2717304 РФ Способ производства биологически активной добавки / В. М. Позняковский, О. Г. Позднякова, М. А. Казакова, А. Н. Австриевских ; заявл. 21.05.2019 ; опубл. 19.03.2020. – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42588182>

2021

564. Патент № 2719721 РФ Специализированный пищевой продукт для поддержания и нормализации обменных процессов при повреждениях опорно-двигательного аппарата / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, Б. Тохириён ; заявл. 17.06.2019 ; опубл. 28.07.2021. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46475709>

565. Патент № 2199728 РФ Специализированный пищевой продукт для улучшения процессов запоминания воспроизведения и способ его получения / В. М. Позняковский, А. Н. Австриевских, А. А. Челнаков, Б. Тохириён ; заявл. 17.06.2019 ; опубл. 28.07.2021. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=46475710>

566. Патент № 2760739 РФ Способ производства печенья и многокомпонентная сухая смесь для его изготовления / В. М. Позняковский, А. С. Тубольцева, Т. В. Рензяева ; заявл. 04.04.2021 ; опубл. 31.11.2021. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=47431384>

ИМЕННОЙ УКАЗАТЕЛЬ

1. Абзалилов Р. Я. – 109
2. Австриевских А. Н. – 4, 14, 23, 167, 171, 189, 195, 207, 215, 250, 251, 254, 261, 263, 292, 381, 409, 431, 439, 441, 452, 453, 454, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 473, 475, 476, 477, 478, 479, 481, 484, 485, 486, 487, 494, 495, 496, 497, 499, 504, 507, 513, 524, 550, 551, 552, 553, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565
3. Адаманко Д. Ю. – 333
4. Алексанян И. Ю. – 411, 415, 420, 541
5. Александров А. В. – 421
6. Алимарданова М. К. – 457
7. Алинов А. С. – 103
8. Андриевских С. С. – 226
9. Астапенко Т. Н. – 342
10. Астахова Н. В. – 509
11. Арисов А. В. – 443
12. Бабанская Н. Г. – 18, 279
13. Бабин Ю. В. – 307
14. Багаева А. В. – 242, 247, 533
15. Баёв В. В. – 282
16. Баженов А. А. – 537
17. Байматова Е. В. - 475
18. Баймухаметов Э. Ф. – 103
19. Бакайтис В. И. – 9, 17, 38, 121, 142, 177, 445, 457, 506, 521
20. Баланюк А. П. – 528
21. Бахарева А. С. – 103
22. Бебенин В. В. – 6, 292
23. Безносков Ю. В. – 336, 366, 389, 404, 438, 509
24. Белавина Г. А. – 170, 172, 173, 175, 181, 189, 198, 205, 463, 476, 483, 486, 496, 507, 520, 558
25. Белкин В. Г. - 307
26. Бердутина А. В. - 33, 271
27. Березина А. С. – 432
28. Боисджони Т. – 194
29. Бондарев Г. И. – 227, 229
30. Борисова И. С. – 208
31. Бородай Е. В. – 117, 501, 522
32. Босых М. А. – 94

33. Бочкарев М. С. – 289, 312, 413
34. Брюханова Г. Д. – 131
35. Булатов А. П. – 16, 49, 66, 147
36. Булашко О. Н. – 187, 188, 190, 193, 197, 201, 202, 210, 213, 218, 220, 222
37. Буркова В. Н. – 132
38. Быков А. Т. – 156, 458, 500, 502, 510
39. Былин П. Г. – 283, 309
40. Бычин Н. В. – 309
41. Бямба А. Б. – 519
42. Ваганов Е. Г. – 540, 543, 545
43. Василенко В. А. 215
44. Васильева С. Б. 18
45. Васильева О. А. 322, 323, 325
46. Вековцев А. А. 14, 23, 55, 123, 152, 189, 202, 206, 238, 250, 251, 378, 379, 381, 385, 386, 400, 414, 423, 428, 444, 456, 459, 472, 478, 482, 483, 491, 498, 500, 502, 508, 511, 515, 519, 550, 557
47. Велямов М. Т. – 462
48. Верещагина А. Л. – 309
49. Власова О. П. – 131, 141
50. Влощинский П. Е. – 62, 115, 136
51. Вовк Е. А. – 506, 521
52. Вовченко В. И. – 500
53. Волков А. Ю. – 421
54. Волков Г. О. – 535
55. Воробьева Л. Н. – 53
56. Воропай И. – 523
57. Вялых Е. В. – 447, 452, 480, 511, 524, 560
58. Гааг А. В. – 478
59. Габинская О. С. – 310, 311
60. Габинский А. В. – 419
61. Гаврилов А. Ф. – 244
62. Гаврилова Н. Б. – 106
63. Гаврина О. А. – 177
64. Галиева А. И. – 539
65. Гармашев С. Ю. – 557
66. Герасименко Н. Ф. – 8, 158, 402, 427
67. Гнедов А. А. – 47, 119, 138, 308
68. Голуб О. В. – 26, 56, 84, 104, 233, 239, 255, 257, 268, 274, 294, 324, 334, 419
69. Голубева Л. В. – 106

70. Гончаренко О. А. – 102, 114, 118, 135
71. Гореликова Г. А. – 35, 63, 69, 87, 228, 230, 231, 236, 243, 279, 290, 350, 368
72. Горлов И. Ф. – 364
73. Грачев В. И. – 534, 538
74. Грачев Д. И. – 536
75. Григорьева Т. И. 45
76. Грицаева Г. В. 184
77. Губина М. Д. – 6, 26, 56, 104
78. Гуринович Г. В. – 19
79. Гурьянов Ю. Г. – 60, 64, 149, 269, 291, 322, 323, 325, 343, 357, 361, 374, 396, 405, 417, 430, 437, 442, 554, 555
80. Давыденко Н. И. – 29, 54, 87, 109, 140, 243
81. Данилова Н. И. - 506
82. Дацун В. М. – 88, 90, 91, 92, 127, 128, 130, 139
83. Дерюшева Т. В. – 104
84. Добровольский В. Ф. – 72
85. Дошкова Л. А. – 505
86. Драгунова И. А. – 258, 259, 260, 277
87. Дроздова Т. М. – 62, 115, 136
88. Дуйшеева Д. Н. – 528
89. Дунченко Н. И. – 33, 106, 271, 307
90. Евдокимова О. В. – 99
91. Евсина А. А. – 160
92. Егорова Е. Ю. – 289, 296, 312, 314, 318, 413
93. Елисеев М. Н. – 31
94. Елисеева Л. Г. – 7. 43
95. Ердакова В. П. – 55, 74, 86, 262, 266, 267, 281, 297, 298, 304, 309, 366, 389, 440
96. Еремина О. Ф. – 256, 261
97. Ермакова Р. А. – 525, 527, 529
98. Ермолаева Е. О. – 70, 73, 74, 93, 95, 246, 251, 254, 293, 301, 317, 350, 355, 356, 360, 365, 368, 375, 404, 410, 430, 438, 451, 455, 493, 509
99. Жарков А. С. – 268, 274, 324
100. Жаркова В. Н. – 529, 530
101. Жукова О. В. – 268, 274, 324
102. Жуликов В. И. – 287, 300
103. Журавков Т. В. – 255, 257, 294, 336
104. Журавлев Р. А. – 425
105. Журавлева Н. Д. – 462, 523

- 106.Заворохина Н. В. – 329, 331, 547
- 107.Заостровных В. И. – 237, 240, 241
- 108.Захарова Ю. В. – 458, 510
- 109.Зинчук С. Ф. – 234, 243
- 110.Золотарева П. А. – 497
- 111.Зуева О. Н. – 225
- 112.Иванец В. И. – 2
- 113.Иванов А. А. – 132
- 114.Иванов В. С. - 525
- 115.Иванова Т. Н. – 15, 36, 72
- 116.Ивашевская Е. Б. 42, 108, 126, 137, 148
- 117.Игнатова А. Ю. – 230, 232, 234, 235, 530, 531
- 118.Иконникова З. В. – 238
- 119.Кабатов Е. В. – 547
- 120.Кадошникова Г. Д. – 424, 451
- 121.Казакова М. А. – 171, 206, 481, 484, 513, 556, 557, 563
- 122.Казанцев А. А. – 337
- 123.Казьмина А. Ю. – 367, 379
- 124.Кайзер А. А. – 47
- 125.Каленик Т. К. – 307, 516
- 126.Калинин В. М. – 44
- 127.Калинина Л. В. – 106
- 128.Калинина И. В. - 523
- 129.Калимуллин М. И. – 179, 180, 182, 195, 200, 207, 219, 224, 464, 477, 485, 489
- 130.Калманович С. А. – 39, 105
- 131.Камбаров А. О. – 82, 125
- 132.Кантере В. М. - 73
- 133.Каплюлюченко И. В. – 369, 373, 377, 386, 391, 393, 461
- 134.Кармацких Ю. А. – 66, 147
- 135.Кацерикова Н. В. – 532
- 136.Кириличева О. Д. – 2, 97, 300
- 137.Киселев К. В. – 328, 337
- 138.Киселев В. М. – 13, 270. 285
- 139.Киселева Т. Ф. – 11, 284
- 140.Кислицын А. А. – 400, 414, 499
- 141.Княжев В. А. – 8
- 142.Ковалевская И. Н. – 239
- 143.Колльберг Н. А. - 81
- 144.Комарова Л. Ф. – 267

145. Комольцева Е. О. – 288
146. Комракова Н. А. – 525
147. Кондратюк Т. А. – 150, 151
148. Коптелова Н. Б. – 358, 359, 375
149. Коркачева О. В. – 328, 337
150. Корнепа Е. П. – 39, 105
151. Корпачева С. М. – 517
152. Коряскина С. Я. – 526
153. Коснырева Л. М. – 24, 32, 37, 46, 48
154. Костин А. Н. – 343, 442, 455
155. Косыгина Л. И. – 525, 527
156. Коськина Е. В. – 131, 141
157. Котова Т. В. 67, 121, 153, 155, 157, 210, 213, 339, 341, 346, 347, 362, 370, 371, 372, 376, 432, 449, 458, 510
158. Кочеткова А. А. – 307
159. Кошелев Ю, А, - 164, 349, 354, 382, 444
160. Крапивин Г. П. - 237
161. Краснова Т. А. – 61
162. Кретьова Ю. И. – 162
163. Криштафович В. И. – 24, 32, 37, 46, 48, 102, 114, 118, 135
164. Криштафович Д. В. – 102, 114, 118, 135
165. Крюкова Е. В. – 547
166. Кудряшов Л. С. – 450
167. Кудряшова О. А. – 450
168. Кузнецов О. С. – 244
169. Кузнецова С. В. – 33
170. Кузнецова В. В. – 178
171. Куликова М. В. - 529
172. Купцова С. В. - 271
173. Куракин М. С. – 20, 256
174. Курдюмов А. В. – 546, 548
175. Курилов К. С. – 252
176. Лазарев В. А. – 421
177. Лазаревич Е. Л. - 303
178. Ланцева Н. Н. – Н. Н. 16, 49, 66
179. Лапина В. Ю. – 217, 225, 520
180. Ларина Т. В. – 7, 43
181. Латков Е. В. – 390, 395
182. Латков Н. Ю. – 58, 83, 100, 164, 344, 349, 354, 382, 385, 418, 434, 444, 472, 546, 548

- 183.Лебедев В. И. – 42, 108, 126, 137
- 184.Лейберова Н. В. – 334
- 185.Лисицын А. Б. – 307
- 186.Литвина Е. А. – 426, 460
- 187.Лобач Е. Ю. – 79, 169, 291, 357, 378, 381, 396, 405, 406, 408, 417, 437, 442, 453, 459, 470, 475, 515, 554, 555
- 188.Лобачева Е. – 294
- 189.Мазанько Е. И. – 249, 278, 285
- 190.Майтаков А. Л. – 94, 426, 429, 460
- 191.Макеева И. А. – 106
- 192.Маковская И. А. – 320
- 193.Малишевский А. А. – 544, 546
- 194.Мартовщук Е. В. – 39, 105
- 195.Матвеева И. В. – 29, 54, 109
- 196.Маюрникова Л. А. – 12, 52, 63, 87, 89, 228, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 243, 348, 525, 529, 530, 531
- 197.Миколайчик И. Н. 16, 49
- 198.Минаков Е. С. – 252
- 199.Минухин Л. А. – 217
- 200.Мирная К. Ф. – 355, 356, 365
- 201.Михо Е. Е. – 469
- 202.Моностырев А. М. – 534, 536
- 203.Мотовилов К. Я. – 16, 28, 49, 51, 66, 71, 101, 134, 145, 147, 165, 395
- 204.Мотовилов О. К. – 68, 71, 85, 101, 134, 165
- 205.Мусин Ю. В. – 532
- 206.Мухаметова Ю. Р. – 399, 439, 473, 478, 550, 551
- 207.Мысаков Д. С. – 547
- 208.Наумова Н. Л. – 75, 76, 342, 345, 351, 363, 403
- 209.Неверова О. А. – 35, 69, 116, 253
- 210.Никитюк Д. Б. – 123, 434, 459, 472
- 211.Николаева М. А. – 99, 121, 142
- 212.Николаева Н. Ю. – 478
- 213.Никифорова Е. В. – 525
- 214.Нициевская К. Н. – 165
- 215.Новоселов С. В. – 320
- 216.Нурманов А. Х. –Х. 407, 411, 415, 420, 541, 542
- 217.Нутрицевтик В. М. – 228
- 218.Нуфтаева Т. И. – 528
- 219.Окара А. И. – 36
- 220.Оловяшников А. Г. – 340

- 221.Онищенко Г. Г. – 8
222.Орехова С. В. – 235
223.Орлова Н. А. -174, 183, 211
224.Остроумов Л. А. – 532
225.Отмахова Ю. С. – 113, 352, 384, 416, 518
226.Павлов А. В. – 542
227.Пальчиков Н. А. – 227, 229
228.парамонова Е. С. – 248
229.Парфенова К. А. – 209
230.Пастухова Е. В. -217
231.Пенов Н. Д. – 425
232.Пермякова Л. В. – 11
233.Першина Е. И. – 25, 65, 92, 128, 255, 257, 315, 333, 543, 545
234.Петрик Н. А. – 347
235.Петров А. Г. – 424
236.Петрова О. Г. – 81
237.Пехтерева А. А. - 280, 302
238.Пищиков Г. Б. – 116
239.Платицын А. А. – 174, 199, 211
240.Плешкова Н. А. – 167, 369, 373, 377, 380, 386, 391, 392, 393, 401, 410,
439, 454, 461, 466
241.Плотникова Т. В. – 7, 43
242.Подзорова Г. А. – 301, 367, 379, 409, 441, 456, 465. 468, 487, 505
243.Познякова О. Г. – 171, 189, 206, 223, 463, 469, 476, 481, 483, 484, 491,
496, 497, 513, 520, 556, 557, 563
244.Покровский В. И. – 8
245.Поляков В. А. – 449, 529
246.Помозова В. А. – 11, 528
247.Попов В. Г. – 451
248.Попов А. Г. – 424
249.Попов А. М. – 57, 82, 125
250.Попова Н. В. – 192
251.Попова Д. Г. – 239, 361, 374, 387
252.Просеков А. Ю. – 69, 116, 350, 368
253.Просьянникова О. И. – 45
254.Потипаева Н. Н. – 19
255.Разумов А. С. – 154, 157, 346, 370, 432
256.Резниченко И. Ю. – 57, 82, 107, 125, 242, 245, 247, 258, 259, 260, 269,
277, 338, 353, 413, 492, 520, 533, 539
257.Рензьева Т. В. – 107, 273, 275, 566

- 258.Рогов И. А. – 33, 271
259.Романенко Г. А. – 8
260.Романов А. С. – 29, 54, 109, 140, 540
261.Рощина Н. Н. – 314, 318
262.Рубашанова Е. А. – 433, 445, 457
263.Рязанова О. А. – 28, 36, 42, 51, 88, 90, 91, 92, 98, 99, 108, 110, 111, 119, 121, 124, 126, 127, 128, 129. 130, 137, 138, 139, 142, 143, 146, 148, 237, 240, 241
264.Савенкова Т. В. – 107
265.Сади С. С. – 168, 179, 180, 182, 195, 200. 204, 207, 219, 224, 464, 477, 485, 490
266.Салобуто Р. Г. – 428
267.Саматова К. С. – 528
268.Самохвалова Е. В. – 421
269.Сарсадских А. В. – 383, 388
270.Сафьянов Д. А. – 280, 286, 295, 299, 302
271.Свитлинский Е. Т. – 525
272.Севодина К. В. – 159
273.Селятицкая В. Г. – 227, 229
274.Семенов В. А. – 354
275.Серба Е. М. – 519
276.Сербина Н. В. – 523
277.Серун В. П. – 131
278.Синагатуллин Ф. А. – 534, 536
279.Ситникова Е. М. - 141
280.Скалон Н. В. – 111, 129
281.Слизовский Г. В. – 482
282.Смирнова И. А. – 106
283.Соболева О. А. – 525
284.Солопова А. Н. – 371, 372, 432
285.Спиричев В. Б. – 2, 22, 332
286.Степанов В. В. – 400, 414
287.Степанова Е. Н. – 12, 52
288.Стожко Н. Ю. – 450
289.Сурков И. В. – 73, 74, 80, 93, 95, 350, 368, 404, 438, 451, 455, 493
290.Суслов Н. И. – 344, 418, 434
291.Суханов Б. П. – 4, 63, 87, 89, 272
292.Сухинина С. Ю. – 227, 229
293.Сухих А. С. – 157, 362, 376, 432, 458, 510
294.Сычугова А. О. – 380, 392, 401

- 295.Сяглов Д. С. – 284
296.Табакаев А. В. – 516
297.Табакаева О. В. – 516
298.Табала Е. Б. – 138
299.Тамова М. Ю. – 96, 133, 425
300.Таркулвичин С. – 384
301.Татарченко И. И. – 53
302.Тенешев Е. И. – 152
303.Терентьев А. Е. – 421
304.Терещук Л. В. – 39, 305, 306
305.Тимакова Р. Т. – 446
306.Титоренко Е. Ю. – 361, 374, 387, 430
307.Тихонов С. Л. – 65, 79, 264, 265, 364, 397, 422, 428, 446, 450, 534, 536, 540, 543, 544, 545, 546, 548, 549
308.Тихонова Н. В. – 59, 71, 95, 134, 149, 319, 321, 326, 383, 388, 397, 421, 422, 428, 429, 446, 450, 534, 536, 537, 538, 540, 544, 545, 546, 548
309.Тихонова О. Ю. – 338, 452
310.Толмачев О. А. – 185, 186, 191, 196, 212, 214, 216, 422, 428, 493, 495, 500, 502, 503, 512
311.Толмачев В. О. – 422, 428
312.Тохириён Б. – 112, 176, 207, 217, 225, 226, 423, 428, 435, 436, 440, 452, 467, 471, 474, 480, 482, 488, 494, 498, 520, 552, 553, 554, 555, 559, 560, 561, 562, 564, 565
313.Тошев А. Д. – 462
314.Трихина В. В. – 97, 332, 348, 394, 549
315.Трофимова Н. Б. – 433, 493, 499, 506, 509,
316.Трошкин Б. Ю. – 285
317.Трубчанинов С. А. – 344, 418
318.Тубольцева А. С. – 566
319.Туксина К. С. – 295, 299
320.Тутельян В. А. – 4, 8, 248
321.Тыщенко Е. А. – 86, 290, 305, 306
322.Углов В. А. – 117, 501, 522
323.Улитин Е. В. – 537, 543, 545
324.Усенко Н. И. – 113, 335, 340, 352, 359, 384, 416, 518
325.Устинова Ю. В. – 93, 390
326.Фадеева Ю. И. – 290
327.Фаткуллин Р. И. – 523
328.Федоров М. В. – 68
329.Фесикова П. В. – 378, 406

330. Филинова Г. Л. – 529
331. Филонова Г. Л. – 527
332. Фоменко Е. В. – 420, 542
333. Хабаров С. Н. – 120, 424
334. Храмцов А. Г. – 106
335. Худяшова И. Ю. – 250
336. Цапалова И. Э. – 6, 9, 12, 17, 26, 38, 52, 56, 104
337. Царева С. В. – 81
338. Челнаков А. А. – 423, 435, 474, 561, 562, 565
339. Челнакова Н. Г. – 77, 78, 141, 166, 244, 286, 288, 313, 402, 427, 447, 480, 488
340. Челнакова С. К. – 161, 163
341. Челнакова Д. А. – 428, 440
342. Черкасов Н. Г. – 249
343. Черешнев В. А. – 412, 514
344. Чугунова О. В. – 96, 133, 330, 331, 334, 443, 517, 540, 544, 545
345. Чудинова Ю. В. – 478
346. Шакирова Р. З. – 526
347. Шалухина Н. П. – 528
348. Шамова М. М. – 170, 173, 215, 431, 439, 473, 478, 479, 508, 511, 524, 550
349. Шатнюк Л. Н. – 22, 29, 54, 109, 140
350. Швецов В. П. – 530
351. Шевелева А. А. – 237, 240, 241
352. Шевелева Г. И. – 526
353. Шелепов В. Г. – 47, 117, 364, 501, 522
354. Шилов С. В. – 183
355. Шляпин А. Ф. – 429
356. Шмидт В. В. – 270
357. Шорин Ю. П. – 227, 229
358. Щербинин В. В. – 165
359. Щетинин М. Н. – 158
360. Южалина А. Е. – 458, 510
361. Юстратов В. П. – 61
362. Юсупов Ш. Т. – 94
363. Яковлева Л. А. – 290, 305, 306, 430
364. Ярыгина Е. С. – 462