

**СПИСОК НАУЧНЫХ ТРУДОВ ПРОФЕССОРА КАСЬЯНОВА Г.И.
ОПУБЛИКОВАННЫХ В 2013-2018 гг.**

До 2013 г. автором опубликовано более 900 работ

2013

№	Ф.И.О. авторов	Наименование работы и вид публикации (монография, учебник, учебное пособие, брошюра, статья, тезис)	Название журнала или сборника, место, год издания, № выпуска, страницы	Кол-во стр.
1.	Касьянов Г.И., Сязин И.Е.	Реологические характеристики криолабильных растительных продуктов	Доклады РАСХН, № 2, 2013. – С. 59-61.	3
2.	Малашенко Н.Л., Касьянов Г.И., Силинская С.М.	Совершенствование CO ₂ -экстракционных технологий.	«Известия вузов.Пищевая технология», №4,2013 С. 77-79	3
3.	Сязин И.Е., Касьянов Г.И., Кочерга А.В.	Технология криосепарации плодового сырья сжиженным инертным газом	«Холодильная техника», №7,2013. – С.50-51.	3
4.	Касьянов Г.И., Сязин И.Е., Мякинникова Е.И.	Криоконсервирование и обработка плодов криопротектором под пониженным и избыточным давлением	Холодильные технологии, 2013, №8. С.50-51.	3
5.	Важенин Е.И., Касьянов Г.И., Грачев А.В.	Перспективы использования в пищевой индустрии технологий с применением электромагнитных полей крайне низкой частоты.	Политематический научный журнал КубГАУ, Краснодар: КубГАУ, 2013. – №01(085). С. 403 – 416. – IDA	8
6.	Кубенко Е.Г., Касьянов Г.И., Гончар В.В.	Разработка растительно-рыбного паштета с использованием натуральных БАД	Политематический электронный научный журнал КубГАУ, 2013. – №08. С. 838 - 848.	10
7.	Запорожский А.А. Касьянов Г.И. Мишкевич Э.Ю.	К вопросу о системе менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов	Техника и технология пищевых производств, 2013, № 4. С.17-20.	4
8.	Kasyanov G.I., Syazin I.E.	Rheologic Characteristics of Cryolabile	Journal of Electromagnetic Analysis and Applications, 2013, 5, 236-241	6
9.	Касьянов Г.И., Кочерга А.В., Рохмань С.В.	Энергоаудит предприятий, перерабатывающих сырье животного происхождения	Харчева наука и технология, 2013, № 2. С.115-116.	2
10.	Касьянов Г.И., Гаджиева А.М., Квасенков О.И.	<u>Техника и технология переработки томатов.</u> <u>Теоретическое</u>	Издат. дом Германии. Саарбрюккен: <u>LAP LAMBERT Academic Publishing</u> , 2013. –	168

		<u>обоснование и разработка томатопродуктов</u>	168 с.	
11.	Силинская С.М., Касьянов Г.И.	Инновационные технологии получения и применения суб – и сверхкритических CO ₂ -экстрактов из растительного сырья	Краснодар: КубГТУ, 2013. – 164 с.	164
12.	Касьянов Г.И., Квасенков О.И., Сязин И.Е. Кочерга А.В.	Инновационные технологии криообработки сельскохозяйственного сырья	Краснодар: КубГТУ, 2013. – 147 с.	147
2014				
13.	Мякинникова Е.И., Квасенков О.И., Касьянов Г.И.	<i>Монография:</i> Комплексная переработка плодов и листьев субтропических культур.–	Краснодар: Издательский Дом-Юг, 2014. – 202 с.	202
14.	Касьянов Г.И., Сязин И.Е.	Криообработка	Краснодар: Экоинвест, 2014. – 372 с.	372
15.	Kasyanov G.I., Syazin I.E., Davidenko T.N.	The equipment and the technology of usage of carbon dioxide	Modern technics and technologies, 2014.	4
16.	Kasyanov G.I., Demirova A.F., Akhmedov M.E., Daudova T.N., Akhmedova M.M.	Innovative Technology for Sterilization of Fruit and Vegetable Raw Material	Doklady Rossiiskoi Akademii Sel'skokhozyaistvennykh Nauk, 2014, No. 6, pp. 57–59	3
17.	Важенин Е.И., Касьянов Г.И.	Совершенствование технологии хранения плодоовощного сырья	Известия вузов. Пищ. технология, № 1, 2014. С. 13-15.	3
18.	Касьянов Г.И.	Перспективы обработки пищевого сырья электромагнитным полем низкой частоты	Известия вузов. Пищ. технология, № 1, 2014. С. 35-38.	4
19.	Касьянов Г.И.	Зависимость качества экстрактов от фазового состояния экстрагента	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов Изд-во: ГУ -УНПК (Орел). - 2014. - №3. - С. 73-76	4
20.	Касьянов Г.И., Мустафаева К.К. Редько М.Г.	Совершенствование технологии комплексной переработки плодов облепихи	Известия вузов. Пищ. технология, № 1, 2014. С. 77-79.	3
21.	Касьянов Г.И., Шаззо Р.И., Гончар В.В., Сязин И.Е.	Стабилизация режима хранения яблок при близкриоскопической температуре	Известия вузов. Пищ. технология, № 1, 2014. С. 118-119	2
22.	Панина О.Р., Касьянов Г.И., Рохмань С.В.	Разработка режимов СВЧ-стерилизации обеденных консервов	Известия вузов. Пищ. технология, № 1, 2014. С. 122-124	3
23.	Касьянов Г.И.	Техника и технология использования диоксида углерода в суб- и сверхкритическом	Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий	6

		состоянии	2014 год, №1. С.130-135.	
24.	Касьянов Г.И., Малашенко Н.Л., Силинская С.М.	Техника и технология использования диоксида угле-рода в качестве экстрагента	Известия вузов. Пищ. технология, № 4, 2014. С. 6-9.	4
25.	Касьянов Г.И., Тагирова П.Р.	Рациональная переработка вторичных ресурсов виноделия	Известия вузов. Пищ. технология, № 4, 2014. С. 121-123.	3
26.	Кубрина И.В., Бахмет М.П., Касьянов Г.И.	Совершенствование технологии производства «Колбасок в булочке»	Известия вузов. Пищ. технология, № 4, 2014. С. 49-51.	3
27.	Иночкина Е.В., Касьянов Г.И., Силинская С.М.	Технология конвективной сушки овощей в среде инертного газа	Техника и технология пищевых производств №3(34), 2014 – С. 47-51.	5
28.	Касьянов Г.И., Христюк А.В., Мякинникова Е.И.	Получение воды с модифицированным изотопным составом для использования в технологиях пищевых продуктов	Известия вузов. Пищевая технология, № 5-6, 2014. – С. 65-68.	4
29.	Мишанин Ю.Ф., Касьянов Г.И., Запорожский А.А., Коробицын В.С., Рашидова Г.М.	Влияние состояния полиферментного комплекса мышц сердца мускусных уток на качественные показатели получаемого мяса	Известия вузов. Пищевая технология, № 5-6, 2014. – С. 93-95.	3
30.	Ахмедов М.Э., Ильсова С.А., Касьянов Г.И.	Способ производства десертного компота из абрикосов	Известия вузов. Пищевая технология, № 5-6, 2014. – С.111-112.	2
31.	Мишкевич Э.Ю., Запорожский А.А., Запорожская С.П., Касьянов Г.И.	Проектирование белкового композита из коллагенсодержащего сырья и белков бобовых культур для мясных продуктов биокорректирующего действия	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов г. Орел, Госуниверситет-УНПК, № 5, 2014. – С. 59-63.	5
32.	Гаджиева А.М., Касьянов Г.И., Квасенков О.И.	Сорбция CO ₂ -экстрактов пряностей на томатной пасте	Вестник ВГУИТ, №3, 2014. С.23-27.	5
33.	Алешкевич Ю.С., Занин Д.Е., Касьянов Г.И., Назарько М.Д.	Способы восстановления естественных биоценозов почв	Актуальная биотехнология, № 3, 2014. – С.100-103.	4
34.	Кочерга А.В., Касьянов Г.И., Магзумова Н.В. Рыльская Л.А.	Проектирование и основы промстроительства предприятий по переработке сырья животного происхождения.	Краснодар: Экоинвест, 2014. 210с.	210
35.	Касьянов Г.И., Демирова А.Ф.,	Инновационная технология стерилизации	Российская сельскохозяйственная наука,	3

	Ахмедов М.Э., Даудова Т.Н., Ахмедова М.М.	плодового и овощного сырья	№ 6, 2014. – С.57-59.	
36.	Гаджиева А.М., Мурадов М.С., Исмаилов Э.Ш., Касьянов Г.И., Квасенков О.И.	Использование инновационных биотехнологических приемов для разработки комплексной технологии переработки томатного сырья	Вестник Кемеровского государственного университета, № 4, 2014. – С.9-15.	7
37.	Ахмедов М.Э., Касьянов Г.И., Рамазанов А.М., Яралиева З.А.	Инновационные технологии производства плодовых и овощных криопорошков	Махачкала: АЛЕФ, 2014. – 150 с.	150
2015				
38.	Касьянов Г.И., Магзумова Н.В., Кулиева Р.Г.	<u>Технология продуктов специализированного назначения на основе растительного и животного сырья</u>	Краснодар: КубГТУ, 2015. 126с.	126
39.	Мишанин Ю.Ф., Касьянов Г.И., Запорожский А.А., Коробицын В.С., Карикурубу Ж.Ф.	Видовой и количественный состав поверхностной микрофлоры плодов тропического манго	Известия вузов. Пищевая технология. № 1, 2015. С. 16- 17.	2
40.	Вершинина О.Л., Назарько М.Д., Касьянов Г.И., Тагирова П.Р., Христюк В.Т.	<u>Использование вторичных ресурсов переработки винограда для обогащения пищевых продуктов</u>	Известия вузов. Пищевая технология . 2015. № 1 (343) . С. 55-58.	4
41.	Касьянов Г.И., Сязин И.Е.	Криосублимированная вода, получаемая в процессе сублимационной сушки пищевого сырья	Холодильная техника, 2015, №3. С.38-41.	4
42.	Назарько М.Д., Касьянов Г.И., Назарько Ю.И.	Влияние пирогенного фактора на особенности трансформации черноземов Краснодарского края и их микрофлоры в условиях антропогенных изменений	Наука.Техника.Технологии (политехнический вестник), №1, 2015. – С. 100-106.	7
43.	Мякинникова Е.И., Касьянов Г.И.	Создание новых видов тонирующих напитков на основе пряно- ароматического, лекарственного сырья и молочной сыворотки.	Наука.Техника.Технологии (политехнический вестник), №1, 2015. – С. 141-149.	9
44.	Тимошенко Н.В., Патиева А.М., Голубева Л.В., Касьянов Г.И., Кочерга А.В.	Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий молочной промышленности	Учебное пособие для вузов с грифом Минсельхоза РФ. – СПб.: Издательство «Лань», 2015.– 416с.	416
45.	Касьянов Г.И. Мякинникова Е.И.,	О целесообразности использования СО ₂ -	Технология и товароведение инновационных пищевых	5

	Коробицын В.С.	экстрактов в производстве мороженого	продуктов (г. Орёл), № 3, 2015. С. 19-23	
46.	Остриков А.Н., Гаджиева А.М., Касьянов Г.И.	Комплексная технология переработки томатного сырья	Вестник ВГУИТ, № 1, 2015. С.12-17.	6
47.	Гаджиева А.М., Касьянов Г.И., Важенин Е.И., Квасенков О.И.	Применение электромагнитной обработки томатов для повышения их товарного качества	Хранение и переработка сельхозсырья. 2015. № 1. С. 41-45	5
48.	Касьянов Г.И.	Современные прорывные технологии в мясной, молочной и рыбной промышленности.	В сб. мат. междуна. научно-практич. конф. «Инновац. технол. переработки сырья животного происхождения», 2015. – С. 7-10.	4
49.	Касьянов Г.И., Малашенко Н.Л., Вакуленко Н.В.	Технология паштета на основе мяса карпа и кальмара.	В сб. мат. междуна. научно-практич. конф. «Инновац. технол. переработки сырья животного происхождения», 2015. – С. 31-33.	3
50.	Касьянов Г.И., Кубенко Е.Г.	Новый способ получения хитозана	В сб. мат. междуна. научно-практич. конф. «Инновац. технол. переработки сырья животного происхождения», 2015. – С. 49-52.	4
51.	Назарько М.Д., Касьянов Г.И., Кириченко А.В	Определение степени биodeградации нефти в технологии биоремедиации загрязненных почв.	В сб. мат. междуна. научно-практич. конф. «Инновац. технол. переработки сырья животного происхождения», 2015. – С. 119-121.	3
52.	Малашенко Н.Л., Касьянов Г.И.	Технология поликомпонентных пищевых добавок	В сб. мат. междуна. научно-практич. конф. «Инновац. технол. переработки сырья животного происхождения», 2015. – С. 161-163.	3
53.	Касьянов Г.И.	Биоразрушаемая упаковка для пищевых продуктов	Вестник науки и образования Северо-Запада России 2015, Т. 1, № 1. – 8 с.	8
54.	Marchenko L.A., Kasyanov G.I., Marchenko A.A. Nizhivenko M.V.	Using Modified Sorbents for Reducing Negative Impact of Oil-Containing Industrial Wastes on Natural and Artificial Waterways	Oriental Journal of Chemistry 2015, Vol. 31, No. (3): Pg. 1635-1644.	10
2016				
55.	Мякинникова Е.И., Касьянов Г.И., Яралиева З.А., Иночкина Е.В.	Получение и применение криопорошков для обогащения хлебобулочных изделий	ВИНИТИ, депонированная рукопись № 7-В2016 03.02.2016	12

56.	Алешкевич Ю.С., Занин Д.Е., Касьянов Г.И., Назарько М.Д., Кириченко А.В., Назарько Ю.И.	Биотехнологические приемы восстановления нефтезагрязненных почв.	В сб. матер. междуна. научно- практ. конф. «Достижения и проблемы современных тенденций переработки сельскохозяйственного сырья: технологии, оборудование, экономика». – Краснодар: КубГТУ, 2016. – С. 198-204	6
57.	Гаджиева А. М., Касьянов Г. И.,	Особенности высокотехнологичной переработки томатов	«Живые и биокосные системы». – 2016. – № 15	4
58.	Золотокопов А.В., Касьянов Г.И.	Использование арбузного масла при производстве рыборастительных паштетов	В сб. матер. междуна. научно- практ. конф. «Устойчивое развитие, экологически безопасные технологии и оборудование для переработки пищевого сельскохозяйственного сырья; импортоопережение». – Краснодар: КубГТУ, 2016. – С. 370-372.	3
59.	Касьянов Г.И.	Биоразлагаемые упаковочные материалы для пищевого сырья и готовых продуктов	В сб. матер. II междуна. научно-техн. конф. «Стандартизация, управление качеством и обеспечение информационной безопасности в перерабатывающих отраслях АПК и машиностроении». – Воронеж: ВГУИТ, 2016. – С. 133-136.	4
60.	Касьянов Г.И.	Инновационные технологии в АПК	В сб. матер. междуна. научно- практ. конф. «Устойчивое развитие, экологически безопасные технологии и оборудование для переработки пищевого сельскохозяйственного сырья; импортоопережение». – Краснодар: КубГТУ, 2016. – С. 49-51.	3
61	Касьянов Г.И.	Инновационные технологии обработки растительного и животного сырья электромагнитным полем низкой частоты	В сб. матер. II междуна. научно-техн. конф. «Стандартизация, управление качеством и обеспечение информационной безопасности в перерабатывающих отраслях АПК и машиностроении». – Воронеж: ВГУИТ, 2016. – С. 128-133.	6

62	Касьянов Г.И., Силинская С.М., Иночкина Е.В., Занин Д.Е.	Препаративное CO ₂ - экстрагирование компонентов из растительного сырья	Известия вузов. Пищевая технология, № 1, 2016. – С. 42-46.	5
63	Касьянов Г.И.	Пути совершенствования технологического обеспечения пищевой промышленности России.	В сб. междуна. конф. «Достижения и проблемы современных тенденций переработки сельскохозяйственного сырья: технологии, оборудование, экономика». 2016. С. 10-12.	3
64	Касьянов Г.И., Гринченко В.С.	Потребность в продуктах питания людей интенсивного умственного труда	Наука. Техника. Технологии (политехнический вестник), № 3, 2016. – С. 121-129.	9
65	Касьянов Г.И., Занин Д.Е., Силинская С.М.	Возможности до и сверхкритической CO ₂ - экстракции.	В сб. научных трудов междуна. научно-практ. конф. «Технические науки: современный взгляд на изучение актуальных проблем».–Астрахань: Эвенсис, 2016 г.–С. 87-92.	6
66	Касьянов Г.И., Кочерга А.В., Рашидова Г.М.	Технология переработки сухопутной птицы.	В сб. мат. междуна. научно- практ. конф. «Достижения и проблемы современных тенденций переработки сельскохозяйственного сырья: технологии, оборудование, экономика. – Краснодар: КубГТУ, 2016. – С. 162-164	3
67	Касьянов Г.И., Мазуренко Е.А.	Игра в регби требует специальной диеты	Наука. Техника. Технологии (политехнический вестник), № 3, 2016. – С. 130-141	11
68	Касьянов Г.И., Марченко А.А., Ниживенко М.В.	Сорбционная очистка технологических сточных вод сложного состава.	В сб. мат. междуна. научно- практ. конф. «Достижения и проблемы современных тенденций переработки сельскохозяйственного сырья: технологии, оборудование, экономика. 4 марта 2016 г. – Краснодар: КубГТУ, 2016. – С. 255-257.	3
69	Касьянов Г.И., Марченко А.А., Ниживенко М.В.	Сорбционная очистка водных объектов	В сборнике междуна. конф. «Достижения и проблемы современных тенденций переработки сельскохозяйственного сырья: технологии, оборудование, экономика». 2016. С. 166-170.	5

70	Касьянов Г.И., Ниживенко М.В., Марченко А.А.	Повышение качественной составляющей водных биоресурсов Краснодарского края	В сборнике междуна. конф. «Устойчивое развитие, экологически безопасные технологии и оборудование для переработки пищевого сельскохозяйственного сырья; импортоопережение». 2016. С. 29-33.	5
71	Касьянов Г.И., Силинская С.М., Аверьянова О.А	Перспективы обогащения хлебобулочных изделий СО ₂ -экстрактами и СО ₂ -шротами.	В сб. междуна. конф.. «Достижения и проблемы современных тенденций переработки сельскохозяйственного сырья: технологии, оборудование, экономика. – Краснодар: КубГТУ, 2016. – С. 364-368.	5
72	Назарько М.Д., Касьянов Г.И., Барбашов А.В., Кириченко А.В.	Экономико-экологический эффект комплексной технологии очистки нефтезагрязненных почв	В сб. междуна. конф. «Достижения и проблемы современных тенденций переработки сельскохозяйственного сырья: технологии, оборудование, экономика». 2016. С. 204-207.	4
73	Татарченко И.И. Касьянов Г.И., Хаблиев Г.В., Токатлы В.А.	Особенности производства расширенного табака на табачных фабриках	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – С.66-69.	4
74	Касьянов Г.И., Белоусова С.В., Косенко О.В., Запорожский А.А., Запорожская С.П.	Технология функциональных продуктов из рыбного сырья.	Краснодар: КубГТУ, 2016. – 130 с.	130
2017				
75	Сязин И.Е., Касьянов Г.И., Гаврилина Н.В.	Технико-технологические решения по проблемам криообработки пищевого сырья	Краснодар: Экоинвест, 2017. – 110с.	110
76	Касьянов Г.И., Семенов Г.В., Грицких В.А., Троянова Т.Л.	Технологии пищевых производств. сушка сырья	М.: Изд-во Юрайт, 2017. –113 с.	113
77	Иванова Е.Е., Касьянов Г.И., Григоренко С.П	Технология морепродуктов	М.: Изд-во Юрайт, 2017	
78	Касьянов Г.И., Барышев М.Г., Решетова Р.С., Христюк В.Т.,	Обработка сельскохозяйственного сырья электромагнитным полем низкой частоты.	СПб.: Изд-во «Троицкий мост», 2017	

	Занин Д.Е	Теория и практика		
79	Мазуренко Е.А., Касьянов Г.И., Ольховатов Е.А.	Разработка продуктов питания для спортсменов-регбистов	В сб. статей по материалам X Всероссийской конференции молодых ученых, посвященной 120-летию И. С. Косенко. 2017. С. 1298-1299	2
80	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф., Касьянов Г.И., Гончар В.В., Загиров Н.Г., Шахмирзоев Р.А.	Стерилизация компота из груши с двухэтапным нагревом в потоке нагретого воздуха и горячей воде	Пищевая промышленность. 2017. № 8. С. 50-52	3
81	Ахмедов М.Э., Демирова А.Ф., Касьянов Г.И., Гончар В.В., Загиров Н.Г., Шахмирзоев Р.А.	Использование насыщенного водяного пара для тепловой стерилизации компота из яблок в автоклавах	Хранение и переработка сельхозсырья. 2017. № 7. С. 61-64.	4
82	Касьянов Г.И., Христюк А.В., Ольховатов Е.А.	Получение и применение в пищевых технологиях воды с пониженным содержанием дейтерия	Электронный научный журнал КубГАУ, 2017. № 126. С. 484-493.	10
83	Касьянов Г.И., Ольховатов Е.А., Косенко О.В.	Перспективы получения и применения легкой воды	Электронный научный журнал КубГАУ, 2017. № 127. С. 781-790.	10
84	Зотова Л.В., Касьянов Г.И., Ольховатов Е.А.	Инновационные технологические приемы в производстве воздушных крипсов	Электронный научный журнал КубГАУ, 2017. № 128. С. 1249-1259.	11
85	Касьянов Г.И., Ольховатов Е.А., Сакибаев К.Ш.	Инновации в технологии производства сухих завтраков	Электронный научный журнал КубГАУ, 2017. № 130. С. 922-933.	11
86	Гугучкина Т.И., Касьянов Г.И., Сабельникова Т.А.	К вопросу производства биоорганических продуктов	Плодоводство и виноградарство Юга России. 2017. № 48 (06). С. 114-125.	12
87	Иночкина Е.В., Усатиков С.В., Касьянов Г.И.	Модель процесса с кусочно-постоянными экстремалами для минимизации потерь витаминов при сушке бахчевых культур	Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2017. Т. 79. № 2 (72). С. 37-45	9
88	Гладкова М.Г., Касьянов Г.И., Шипулин В.И., Христюк А.В.	Феномен легкой воды в продуктах геродиетического питания	Вестник Северо-Кавказского федерального университета. 2017. № 4 (61). С. 12-19.	8
89	Шипулин В.И., Касьянов Г.И., Зотова Л.В.	Конструирование пищевых продуктов, обогащенных фруктами и орехами	Вестник Северо-Кавказского федерального университета. 2017. № 4 (61). С. 51-62	12

90	Шипулин В.И., Барышев М.Г., Касьянов Г.И., Ольховатов Е.А	Установка для обработки пищевых сред низкочастотным электромагнитным полем с модулируемыми характеристиками	Вестник Северо-Кавказского федерального университета. 2017. № 5 (62). С. 52-59.	
91	Касьянов Г.И., Силинская С.М., Ольховатов Е.А.	Экономико-математическое обоснование применимости процесса CO ₂ -экстракции в условиях действующего предприятия	Современная наука и инновации. 2017. № 3 (19). С. 109-114.	6
92	Касьянов Г.И.	Перспективы стерилизации сырья холодной аргоновой плазмой	Наука. Техника. Технологии (политехнический вестник). 2017. № 1. С. 185-194.	9
93	Касьянов Г.И., Шубина Л.Н., Косенко О.В., Марченко Л.А., Назарько М.Д., Гурин В.П	Разработка технологии очистки коммунальных и промышленных сточных вод	Наука. Техника. Технологии (политехнический вестник). 2017. № 2. С. 281-287.	7
94	Назарько М.Д., Касьянов Г.И., Кириченко А.В., Барбашов А.В	Перспективы получения экологически чистой сельскохозяйственной продукции	Научные Труды КубГТУ, 2017. № 5. С. 107-115.	9
95	Касьянов Г.И., Занин Д.Е., Силинская С.М	Особенности конструирования экстракционных модулей	Научные Труды КубГТУ, 2017. № 5. С.125-132	8
96	Касьянов Г.И., Рашидова Г.М., Мишанин А.Ю	Комплекс микроэлементов "микровит" в кормах для животных	Научные Труды КубГТУ, 2017. № 5. С. 152-162.	10
97	Щербакова Е.В., Никитченко О.В., Касьянов Г.И	Получение кормовых продуктов с применением биотехнологических методов	Научные Труды КубГТУ, 2017. № 5. С. 172-180	9
98	Ольховатов Е.А., Касьянов Г.И	Теория и практика применения электромагнитных излучений слабых и сверхслабых интенсивностей в производстве продукции растениеводства	Научные Труды КубГТУ, 2017. № 5. С.181-191	10
99	Касьянов Г.И., Тагирова П.Р.	Высокотехнологичные процессы переработки вторичных растительных ресурсов	Научные Труды КубГТУ, 2017. № 5. С.1-9	9
100	Касьянов Г.И., Иночкина Е.В.	Идентификация параметров математической модели	Научные Труды КубГТУ, 2017. № 5. С. 208-216.	9

		сушки		
101	Росляков Ю.Ф., Касьянов Г.И.	Обогащение хлебобулочных изделий криопорошками из плодов и ягод	Научные Труды КубГТУ, 2017. № 5. С. 234-242.	9
102	Касьянов Г.И., Ольховатов Е.А	Безреагентные способы обработки пищевого сырья и готовой продукции электромагнитным полем низкой частоты	Научные Труды КубГТУ, 2017. № 5. С. 55-62.	8
103	Демирова А.Ф., Ахмедов М.Э., Касьянов Г.И., Гончар В.В., Загиров Н.Г.	Совершенствование технологии производства консервов "Компот из вишни" с использованием комбинированной тепловой обработки	Научные Труды КубГТУ, 2017. № 5. С.72-79.	8
104	Кириченко А.В., Назарько М.Д., Касьянов Г.И., Грищенко И.А.	Аналитический обзор современных способов защиты томатов от порчи	Научные Труды КубГТУ, 2017. № 5. С. 16-20.	5
105	Касьянов Г.И.	Научные Труды КубГТУ, 2017. № 5. С.	Научные Труды КубГТУ, 2017. № 5. С. 86-93.	8
106	Kasyanov G., Davydenko T.	High-tech processing of secondary resources of winemaking	Харчева наука і технологія. 2017. Т. 11. № 1. – С. 75-80.	6
107	Касьянов Г.И., Ильясова С.А., Гладкова М.Г.	Технологическое и экономическое обоснование производства компотов на "легкой" воде	Аэкономика: экономика и сельское хозяйство. 2017. № 6 (18). – 9 с.	9
108	Зотова Л.В., Касьянов Г.И., Шубина Л.Н.	Инновационные технологии снеков	Краснодар: Экоинвест, 2017. – 123 с.	123
2018				
109	Касьянов Г.И., Мазуренко Е.А., Ольховатов Е.А., Христюк А.В., Шипулин В.И.	Конструирование продуктов питания для спортсменов-игровиков	Вестник Северо-Кавказского федерального университета. 2018. № 1 (64). – С. 18-26	9
110	Сакибаев К.Ш., Касьянов Г.И., Шипулин В.И	Разработка технологии сухих завтраков с использованием бобового и орехового сырья	Вестник Северо-Кавказского федерального университета. 2018. № 1 (64). – С. 33-39.	7
111	Касьянов Г.И., Мишкевич Э.Ю.	Обоснование выбора вторичных продуктов переработки птицы в качестве источника эссенциальных структурных единиц	Птица и птицепродукты. 2018. № 2. С. 36-39.	4
112	Молчан А.С., Касьянов Г.И.	Горизонты продовольственной	В сб. матер. междуна. научно- практ. конф.	6

		безопасности страны	«Инновационные технологии, оборудование и добавки для переработки сырья животного происхождения». Краснодар, 2018. С. 11-16.	
113	Касьянов Г.И	Деятельность научно-педагогической школы по газожидкостным технологиям	В сб. матер. междунаучно-практ. конф. «Инновационные технологии, оборудование и добавки для переработки сырья животного происхождения». Краснодар, 2018. С. 16-19.	4
114	Ниживенко М.В., Марченко А.А., Касьянов Г.И.	Очистка сточных вод предприятий агропромышленного комплекса	В сб. матер. междунаучно-практ. конф. «Инновационные технологии, оборудование и добавки для переработки сырья животного происхождения». Краснодар, 2018. С.37-41.	5
115	Ольховатов Е.А., Касьянов Г.И.	Получение CO ₂ -шротов белковых и масличных культур для применения их в качестве пищевых обогатителей	В сб. матер. междунаучно-практ. конф. «Инновационные технологии, оборудование и добавки для переработки сырья животного происхождения». Краснодар, 2018. С. 44-48.	5
116	Яралиева З.А., Касьянов Г.И.	Эффективность применения автоматизированной гелиоустановки для сушки растительного и животного сырья	В сб. матер. междунаучно-практ. конф. «Инновационные технологии, оборудование и добавки для переработки сырья животного происхождения». Краснодар, 2018. С. 55-60.	6
117	Подгорный С.А., Касьянов Г.И.	Ученые КубГТУ – навстречу 100-летию юбилею	В сб. матер. междунаучно-практ. конф. «Инновационные технологии, оборудование и добавки для переработки сырья животного происхождения». Краснодар, 2018. С. 7-11	5
118	Сязин И.Е., Касьянов Г.И.	Современные проблемы и пути совершенствования холодильной техники и технологии	Холодильная техника, № 4, 2018. – С. 50-51.	2
119	Деревенко В.В., Касьянов Г.И., Франко Е.П	Прогрессивная технология переработки семян бахчевых культур.	В сб. матер. междунаучно-практ. конф. «Инновационные технологии, оборудование и добавки для переработки сырья животного происхождения». Краснодар, 2018. – С. 102-105.	4
120	Касьянов Г.И., Мишкевич Э.Ю.	Технология мясных паштетов с биокорректирующими свойствами.	В сб. матер. междунаучно-практ. конф. «Инновационные технологии, оборудование и добавки для переработки сырья животного происхождения». Краснодар, 2018. С. 107-110.	4

121	Мишкевич Э.Ю., Касьянов Г.И.	Производство и переработка мяса птицы в Краснодарском крае	В сб. матер. междун. научно- практ. конф. «Инновационные технологии, оборудование и добавки для переработки сырья животного происхож-дения». Краснодар, 2018. – С. 78-79.	2
122	Касьянов Г.И., Мустафаева К.К., Гладкова М.Г.	Пищевые добавки из дикорастущих плодов и ягод	В сб. матер. междун. научно- практ. конф. «Инновационные технологии, оборудование и добавки для переработки сырья животного происхож-дения». Краснодар, 2018. – С. 79-83.	5

Ученый секретарь КубГТУ, доцент

В.В.Гончар

Соискатель, профессор

Г.И. Касьянов