

Министерство образования Республики Беларусь

Учреждение образования  
«Могилевский государственный университет продовольствия»

Библиотека

## **БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ ТРУДОВ И НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ**

**кандидата технических наук, доцента,  
профессора кафедры технологии хлебопродуктов**

**РУКШАН  
ЛЮДМИЛЫ ВИКТОРОВНЫ**

Могилев  
МГУП  
2021

УДК 012  
ББК 91.9:664.7:636.085.55  
Б59

Рекомендовано научно-техническим советом МГУП

Протокол № 5 от 29.10.2020 г.

Составители:  
С. М. Гаранинова  
Л. В. Рукшан

**Библиографический указатель трудов и научных публикаций**  
Б59 кандидата технических наук, доцента, профессора кафедры технологии хлебопродуктов Рукшан Л. В. / сост.: С. М. Гаранинова, Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2021. – 128 с.

Указатель посвящен белорусскому ученому, ведущему специалисту в области сушки зерна, создания новых видов продуктов из зерновых, зернобобовых и масличных культур, кормовых продуктов (добавки, премиксы, комбикорма) кандидату технических наук, доценту, профессору кафедры технологии хлебопродуктов Могилевского государственного университета продовольствия Людмиле Викторовне Рукшан. При составлении указателя были использованы справочный аппарат библиотеки МГУП, ее фонд, а также личные материалы Л. В. Рукшан. Библиографический указатель составлен на основании «ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Предназначен преподавателям, аспирантам, магистрантам, студентам.

**УДК 012**  
**ББК 91.9:664.7:636.085.55**

© Учреждение образования  
«Могилевский государственный  
университет продовольствия», 2021



## НАУЧНАЯ И НАУЧНО-ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ РУКШАН ЛЮДМИЛЫ ВИКТОРОВНЫ

Рукшан Л. В. после окончания средней школы с золотой медалью поступила в Могилевский машиностроительный институт (специальность «Технология химических волокон»). В связи с реорганизацией института и специальностей Рукшан Л. В. в 1976 г. окончила Могилевский технологический институт по специальности «Технология хранения и переработки зерна».

С 1976 г. по 1979 г. Рукшан Л. В. работала вначале сменным мастером мукомольного завода, а затем главным технологом комбината на Шяуляйском комбинате хлебопродуктов № 2 (Литва).

В 1979 г. поступила в аспирантуру Московского технологического института пищевых производств и там же в 1982 г. защитила кандидатскую диссертацию.

На кафедре технологии хлебопродуктов МГУП работает по распределению с марта 1983 г. по настоящее время. В 1987 г. Рукшан Л. В. присвоено ученое звание доцента по кафедре «Хранение и технология переработки зерна». В должности профессора кафедры Л. В. Рукшан работает с 2014 г.

За годы работы Рукшан Л. В. освоила и успешно проводила лекции, практические и лабораторные занятия по многим дисциплинам, в том числе «Зерноведение с основами растениеводства», «Технология зерносушения и элеваторной промышленности», «Современные способы ведения технологических процессов на предприятиях отрасли», «Общая технология пищевых производств», «Основы кормления животных», «Технология комбикормового производства», «Проектирование предприятий отрасли», «Основы технологии продуктов питания из растительного сырья». По данным дисциплинам Рукшан Л. В. регулярно разрабатывала типовые и рабочие программы.

Людмила Викторовна ежегодно является членом ГЭК по приему госэкзаменов, дипломных проектов и работ по специальности 1-49 01 01 специализации «Хранение и технология переработки зерна».

Л. В. Рукшан в течение 25 лет, являясь заместителем декана по научной работе и членом Совета технологического факультета, проводит большую работу по установлению тесных связей с предприятиями Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, зарубежными ВУЗами (Россия, Австрия, Германия, Литва, Латвия, Казахстан). Регулярно выступает с докладами на международных, республиканских конференциях; семинарах, участвует в работе научно-технических выставок, Советах факультета.

За годы работы в университете Людмила Викторовна Рукшан зарекомендовала себя высококвалифицированным специалистом с широкими знаниями и передовыми взглядами. Внесла значительный вклад в повышение качества подготовки специалистов, в обеспечение учебного процесса. Всего

под ее руководством подготовлено 315 дипломных проектов и 40 научных дипломных работ. Практически все дипломанты Рукшан Л. В. успешно работают на предприятиях отрасли хлеборподуктов, 6 из них защитили кандидатские диссертации, а 5 – магистерские диссертации.

В 2018 г. руководила подготовкой студенческих рефератов по проекту «Организация высокотехнологичного агропромышленного производства полного цикла на 2016–2032 годы» (БНТБК). 30 научных студенческих работ награждались грамотами и дипломами Республиканского и Российского конкурсов студенческих научных работ. В 2018 г. и 2020 г. студенческим научным работам, выполненным под руководством Рукшан Л. В., присвоено звание лауреатов Республиканского конкурса научных работ студентов.

Рукшан Л. В. во время работы в университете проводит активную научно-исследовательскую работу, создала научное направление «Повышение технологической эффективности производства и использования зерновых, зернобобовых и масличных культур». С 2005 г. Л. В. Рукшан является членом-корреспондентом ОО «Белорусская инженерная академия» по секции «Инженерное обеспечение агропромышленного комплекса».

Рукшан Л. В. активно проводит работу по подготовке научно-педагогических кадров. Она являлась руководителем научной работы двух PhD докторантов (АТУ, Республика Казахстан), восьми аспирантов и пяти магистрантов; официальным оппонентом кандидатских (РБ, МГУП) и PhD диссертаций (Латвия, ЛСУ) и рецензентом учебных пособий, учебников и типовых программ, направляемых Министерством образования Республики Беларусь.

Рукшан Л. В. является автором около 800 печатных работ, в том числе 35 авторских работ, монография; 3 учебных пособия; 5 конспектов лекций и т. д. В соавторстве со студентами опубликовано более 90 работ.

По просьбе руководства университета British Columbia (Ванкувер, Канада) монография Рукшан Л. В. «Спорынья» в 2004 г. передана в фонд библиотеки университета.

Людмила Викторовна Рукшан являлась руководителем 6 госбюджетных и 12 хоздоговорных работ, участвовала также в выполнении хоздоговорных и госбюджетных работ, проводимых на кафедре ТХП. Результаты научной работы апробированы, разработаны технологические условия и технологические регламенты на выпуск новой продукции. В производство и учебный процесс внедрено около 50 разработок.

Рукшан Л. В. ведет большую методическую работу, вносит значительный вклад в обеспечение учебного процесса. За период работы в университете ею опубликовано 87 учебно-методических работ; разработано 2 учебно-тематических плана повышения квалификации «Современные технологии, оборудование и нормы проектирования зерноперерабатывающих предприятий. Обеспечение взрыво- и пожаробезопасности производства» и 2 учебные программы (Гродно, ПИ, 2012 г.; Могилев, МГУП, 2015 г.).

Учебно-методические работы Рукшан Л. В. периодически размещаются в Образовательном портале МГУП.

Л. В. Рукшан, обладая большими профессиональными знаниями в своей области, выступала с лекциями в Молодечненском политехническом колледже, в Институте повышения квалификации при Министерстве сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, в Гродненском проектно институте и т. д.

За время работы в университете окончила и прошла:

1) университет педагогических знаний (Республика Беларусь, Могилев, 1984–1985 гг.),

2) курсы повышения квалификации по программам:

– технология переработки зерна (Россия, Москва, МТИПП, 1985 г.),

– применение вычислительной техники в учебном процессе и научных исследованиях (Россия, Москва, МТИПП, 1986 г.), (Республика Беларусь, Могилев, МТИ, 1995 г. и МГУП, 2006 г.),

– разговорный профессиональный английский язык (Республиканский образовательный центр научно-педагогических кадров технических учебных заведений БГПА, 1997–1998 гг.);

– профессиональный английский язык (Республиканский образовательный центр научно-педагогических кадров технических учебных заведений БГПА, 2001 г.);

– интернет (МГУП, 2010 г.);

– тестирование (Могилев, МГУП, 2012 г.);

– основные задачи и линии действия Болонского процесса: европейский опыт и его адаптирование в белорусских учреждениях высшего образования (РИВШ, 2017 г.).

3) стажировку:

– на предприятиях отрасли хлебопродуктов (ОАО «Могилевхлебопродукт, Могилев, 1994 г. и 2010 г.; ОАО «Экомол», Орша, 2011 г.),

– на предприятиях, производимых комбикормовое оборудование фирмы «Amandus Kahl» (Германия, Ганновер, 2012 г.);

– на предприятиях, производимых зерносушилки фирмы «Riela» (Германия, Райенберг, 2012 г.);

– на комбикормовом заводе (Германия, Райенберг, 2012 г.);

– на международных сельскохозяйственных выставках (Германия, Ганновер, 2012 г.; Россия, Москва, 2019 г.);

4) обучение на семинаре «Современные технологии и оборудование комбикормового производства» (Германия, Ганновер, 2012 г.);

Рукшан Л. В. поддерживает тесные связи с предприятиями системы хлебопродуктов, Минсельхозпрода Республики Беларусь. Так, в свое время Л. В. Рукшан участвовала в работе Республиканских Пленумов НТО Минхлебопродуктов БССР, являлась председателем секции по работе с молодежью Могилевского областного правления НТО Минхлебопродуктов БССР.

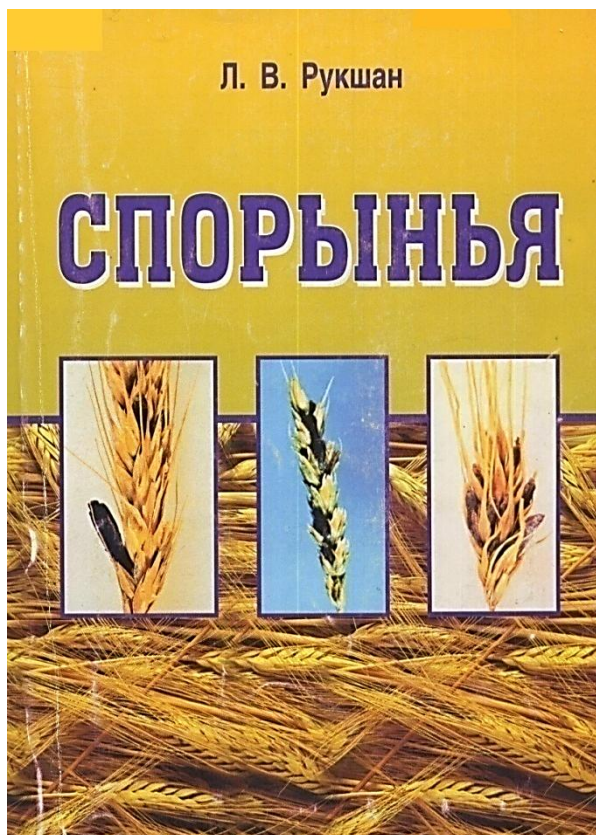
Министерство образования Республики Беларусь и Департамент по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь многократно награждало Рукшан Л. В. грамотами за значительный вклад в подготовку специалистов высшей квалификации. В 2018 г. Л. В. Рукшан получила премию специального фонда Президента Республики Беларусь по социальной поддержке одаренных учащихся и студентов.

Рукшан Л. В. активно участвует в общественной жизни университета. В свое время она являлась ответственной от ректората за культурно-массовую работу, членом профбюро факультета, секций по производственной практике и вычислительной технике, секретарем аттестационных комиссий, куратором студенческих групп. В последние годы совместно со студентами она издавала кафедральную газету «Зерновичок», где отражались вопросы патриотического и идейно-воспитательного направления.

Рукшан Л. В. характеризуется чувством высокой ответственности, требовательности и принципиальности, специалист с широкими знаниями, передовыми и креативными взглядами. Пользуется заслуженным авторитетом и уважением у работников кафедры и студентов.

Автор выражает благодарность коллегам, аспирантам, магистрантам и студентам за возможность работать с ними, а соавторам – за совместное плодотворное сотрудничество.

## МОНОГРАФИИ, КНИГИ, СПРАВОЧНЫЕ ИЗДАНИЯ

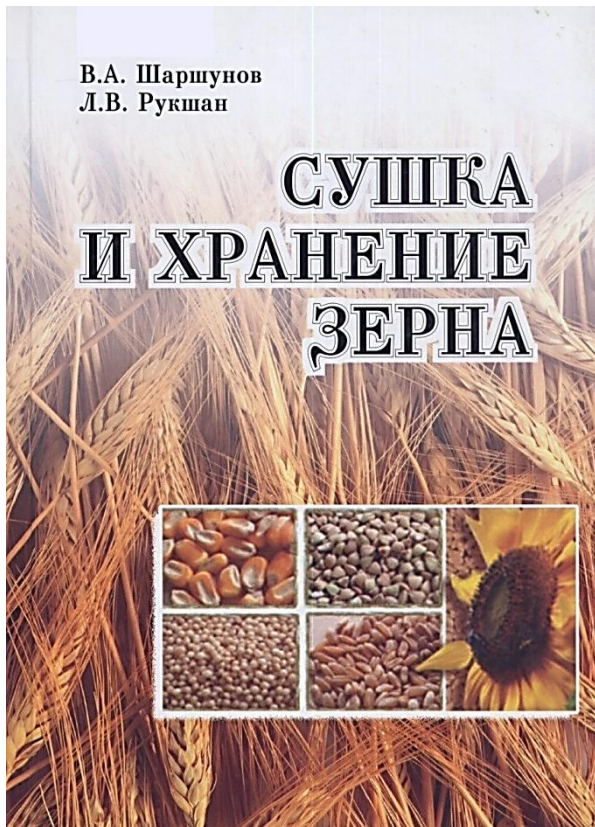


Рукшан, Л. В. Спорынья: монография / Л. В. Рукшан. – Минск: Изд. центр БГУ, 2003. – 216 с.

В книге впервые дано последовательное изучение качества зерна ржи различных сортов, содержащего спорынью. Исследован характер изменения содержания сорной примеси и спорыньи во ржи, выращенной в 1995–2003 гг. в разных районах Беларуси и Могилевской области. Определены физико-химические показатели делимости основной массы ржи и спорыньи. Проведен спектральный анализ целого зерна ржи, рожков спорыньи и зерновой массы ржи. На основании анализа типовой технологической схемы подготовки ржи к помолу предложен вариант ее усовершенствования.

Предназначена для научных сотрудников, инженерно-технических работников Минсельхозпрода, аспирантов и студентов вузов соответствующих специальностей.

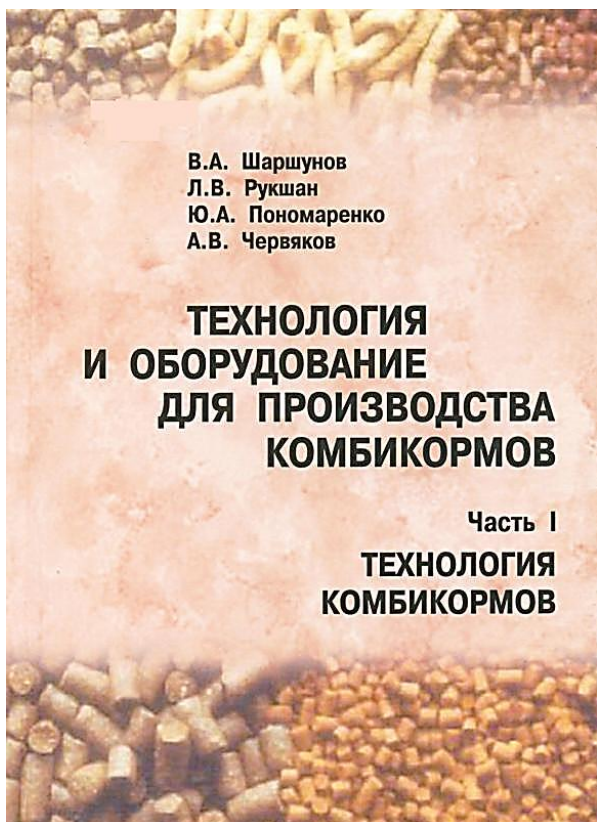




Шаршунов, В. А. Сушка и хранение зерна: справочное пособие / В. А. Шаршунов, Л. В. Рукшан. – Минск: Мисанта, 2010. – 587 с.

Приведена характеристика физико-механических, биологических и теплотехнических характеристик зерна как объекта сушки. Рассмотрены основные типы сушильных установок различного принципа работы, а также досушивающих устройств и хранилищ для длительного хранения готовой продукции. Описаны их устройство, рабочий процесс и даны методики расчета основных параметров процесса сушки. Особое внимание уделено средствам контроля за качеством сохранности зерна. Приведены примеры расчета технологических и технических задач по обеспечению эффективной сушки и хранения зерна.

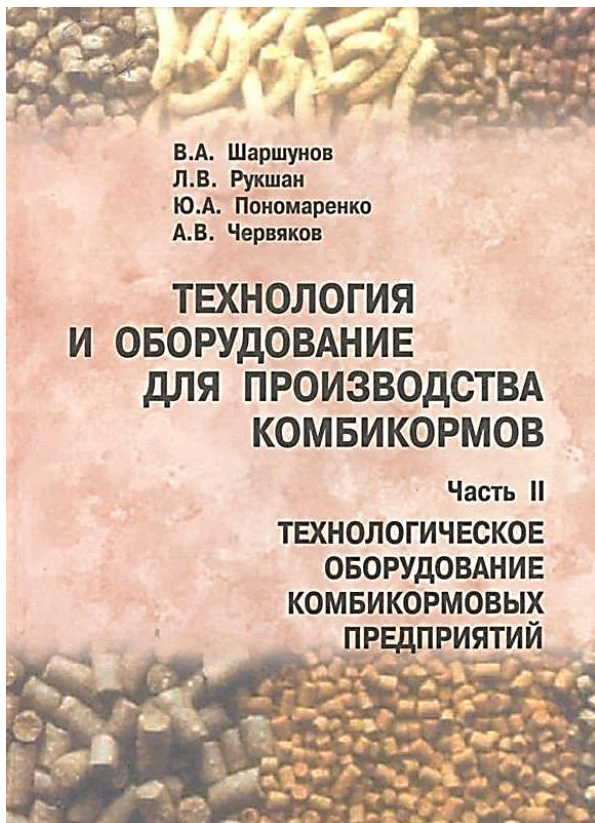
Для руководителей, инженерно-технических работников организаций и предприятий сельского хозяйства, продовольствия и хлебопродуктов, занимающихся производством и хранением зерна, а также научных сотрудников, преподавателей и студентов высших и средних специальных учебных заведений.



Технология и оборудование для производства комбикормов: пособие. В 2. ч. Ч. I. Технология комбикормов / В. А. Шаршунов, Л. В. Рукшан, Ю. А. Пономаренко [и др.]. – Минск: Мисанта, 2014. – 977 с.

Приведена информация о современных тенденциях в разработке технологии и технологического оборудования при производстве комбикормов для животноводства, птицеводства и рыбоводства. Даны сведения по ассортименту комбикормов, применяемых в Республике Беларусь, характеристика исходного сырья для их производства. Рассмотрены современные технологии подготовки и хранения отдельных видов сырья для производства конечного продукта, отвечающего стандартам в кормлении животных и птицы. Описано устройство различных видов технологических линий комбикормовых заводов и цехов, используемых на предприятиях отрасли.

Предназначена для руководителей, инженерно-технических работников организаций и предприятий Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, занимающихся производством комбикормов, а также научных сотрудников, преподавателей и студентов высших и учащихся средних специальных учебных заведений.

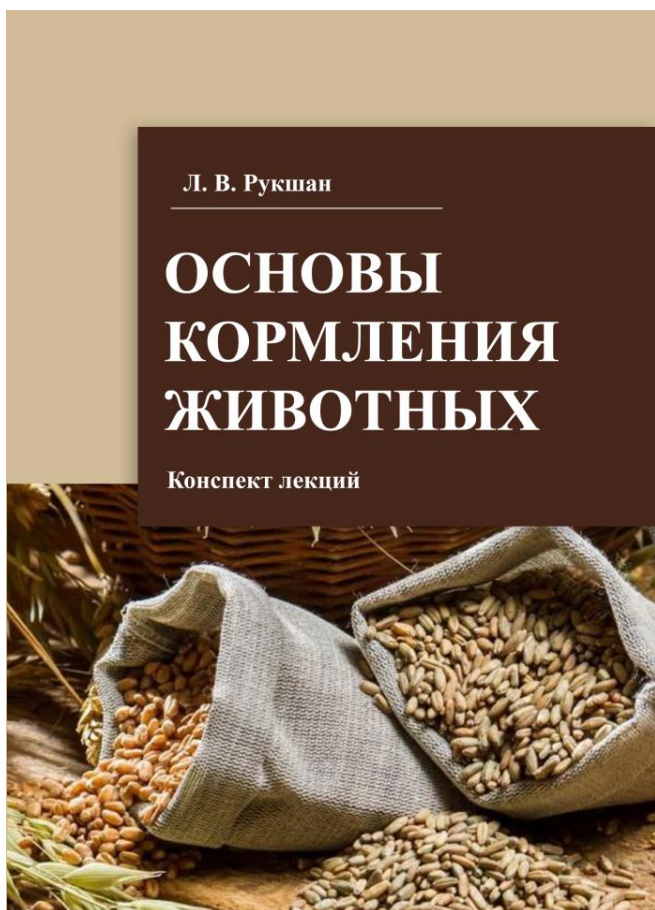


Технология и оборудование для производства комбикормов: пособие. В 2 ч. – Ч. II. Технологическое оборудование комбикормовых предприятий / В. А. Шаршунов, Л. В. Рукшан, Ю. А. Пономаренко [и др.]. – Минск: Мисанта, 2014. – 815 с.

Систематизирована информация о современных тенденциях в разработке технологии и технологического оборудования при производстве комбикормов для животноводства, птицеводства и рыбоводства. Описано устройство различных видов технологических линий комбикормовых заводов и цехов, используемых на предприятиях отрасли. Особое внимание уделено технологическому оборудованию, как важному элементу получения качественного конечного продукта. Приведены технологические характеристики оборудования, выпускаемого как в Республике Беларусь, так и в странах СНГ и дальнего зарубежья. Достаточно подробно рассмотрены вопросы контроля за технологическим процессом обработки сырья на всех этапах его переработки в комбикорм.

Для руководителей, инженерно-технических работников организаций и предприятий Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь и Департамента хлебопродуктов этого министерства, занимающихся производством комбикормов, а также научных сотрудников, преподавателей и студентов высших и учащихся средних специальных учебных заведений.





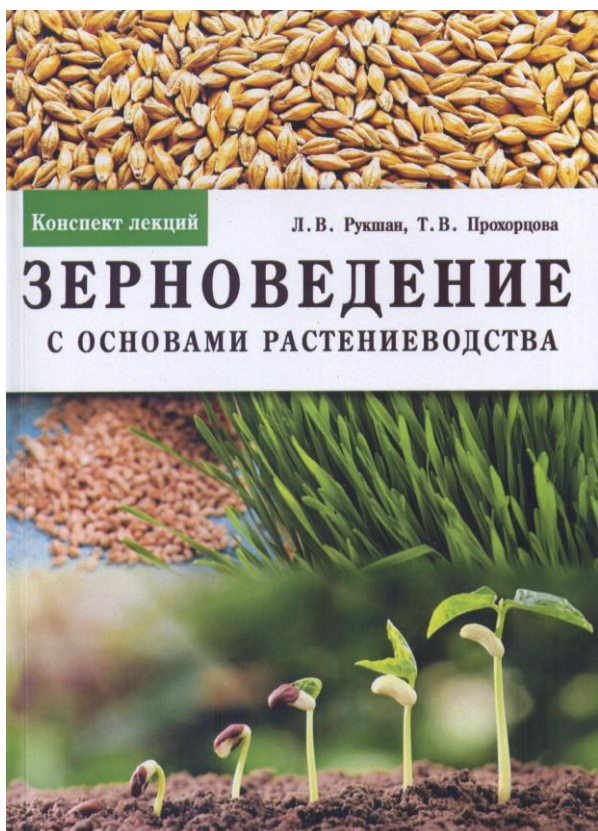
Основы кормления животных:  
конспект лекций / сост. Л. В. Рукшан. –  
Могилев: МГУП, 2019. – 138 с.

В конспекте лекций раскрываются основные теоретические положения дисциплины «Основы кормления животных», касающиеся основных понятий, применяемых в животноводстве, свиноводстве и птицеводстве. Рассмотрены вопросы оценки качества кормов, нормированного кормления сельскохозяйственных и домашних животных, птиц и рыб. Конспект лекций рекомендован для студентов очной и заочной форм обучения специальности 1-49 01 01 Технология хранения и переработки растительного сырья по специализации 1-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна.



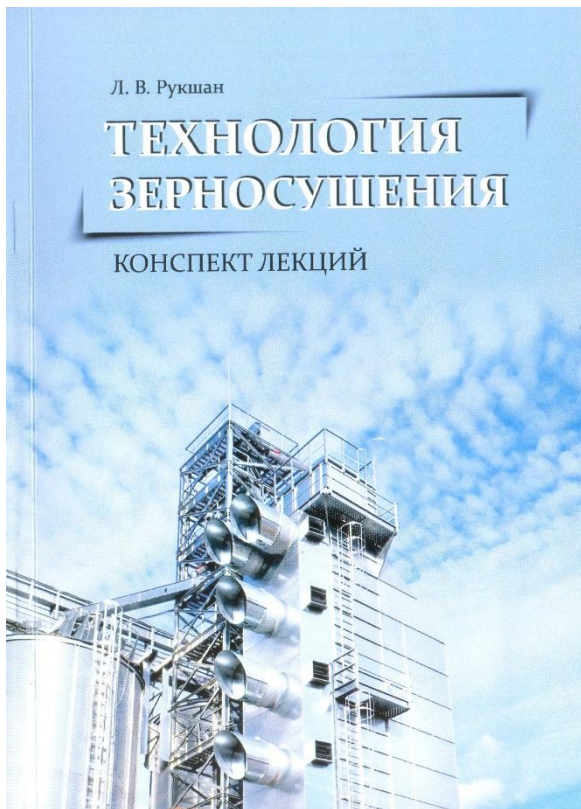
Технология мукомольно-крупяного и комбикормового производства: конспект лекций / сост. Л. В. Рукшан, Т. В. Прохорцова. – Могилев: МГУП, 2019. – 141 с.

В конспекте лекций раскрываются основные теоретические положения ; дисциплины «Технология мукомольно-крупяного и комбикормового производства» раздел «Технология комбикормового производства», касающиеся основных понятий, применяемых в комбикормовом производстве, разработки и анализа технологических схем. Рассмотрены также вопросы составления рецептов продукции комбикормовой промышленности, оценки качества сырья и готовой продукции. Конспект лекций рекомендован для студентов и магистрантов очной и заочной форм обучения специальности 1-49 01 01 Технология хранения и переработки растительного сырья по специализации 1-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна.



Зерноведение с основами растениеводства : конспект лекций / сост. Л. В. Рукшан, Т. В. Прохорцова. – Могилев : МГУП, 2019. – 112 с.

Конспект лекций соответствует типовой программе дисциплины «Зерноведение с основами растениеводства». Приведены основные сведения из жизни растений, по земледелию и растениеводству, раскрываются основные теоретические положения дисциплины (морфологические, анатомические и физико-химические характеристика зерна и семян различных культур). Даны краткие сведения о сортовом составе отдельных культур. Приведена характеристика зерна, выращиваемого в Республике Беларусь. Конспект лекций рекомендован для студентов и магистрантов очной и заочной форм обучения специальности 1-49 01 01 Технология хранения и переработки растительного сырья по специализации 1-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна.



Технология зерносушения: конспект лекций / сост. Л. В. Рукшан. – Могилев : МГУП, 2019. – 116 с.

Конспект лекций соответствует типовой программе дисциплины «Технология зерносушения». В конспекте лекций приведены основы теории сушки зерна, режимы процесса сушки, законы тепло- и влагообмена при сушке зерна различных культур, особенности тепловлагообмена при разных способах энергоподвода; конструкция зерносушилок. Конспект лекций рекомендован для студентов и магистрантов очной и заочной форм обучения специальности 1-49 01 01 Технология хранения и переработки растительного сырья по специализации 1-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна.





Проектирование предприятий отрасли: конспект лекций / Л. В. Рукшан. – Могилев : МГУП, 2020. – 125 с.

Конспект лекций соответствует типовой программе дисциплины «Проектирование предприятий отрасли» (раздел «Комбикормовое производство»). В конспекте подробно раскрыты этапы проектирования; приведены варианты составления технологических схем производства кормовых продуктов и их анализа; расчета и подбора емкостей силосов и бункеров, технологического оборудования; компоновки оборудования, построения разрезов зданий и составления коммуникационной ведомости. Конспект лекций рекомендован для студентов и магистрантов очной и заочной форм обучения специальности 1-49 01 01 Технология хранения и переработки растительного сырья по специализации 1-49 01 01 01 Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства.





Курсовое и дипломное проектирование комбикормовых предприятий : учебн.-метод. пособие / Л. В. Рукшан. – Могилев : МГУП, 2021. – 163 с.

Учебно-методическое пособие соответствует типовой программе дисциплины «Комбикормовое производство». В пособии подробно раскрыты этапы проектирования; приведены варианты составления технологических схем производства кормовых продуктов и их анализа; расчета и подбора емкостей силосов и бункеров, технологического оборудования; компоновки оборудования, построения разрезов зданий и составления коммуникационной ведомости. Учебно-методическое пособие рекомендовано для студентов очной и заочной форм обучения специальности 1-49 01 01 Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья специализации 1-49 01 01 01 Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства.

## СТАТЬИ

1981

**1 Влияние показателей качества зерна на общий выход муки при многосортном хлебопекарном помоле пшеницы / Г. А. Егоров, Т. П. Петренко, Л. В. Рукшан // Хранение и переработка зерна: сб. – М.: ЦНИИТЭИ Минзага СССР, 1981. – С. 5–8. – (Серия: «Мукомольно-крупяная пром-сть»; вып. б).**

1982

**2 Влияние содержания крахмалистого эндосперма зерна пшеницы на выход муки и качество муки при хлебопекарных помолах / Н. Т. Раимбаева, Л. В. Рукшан, Г. А. Егоров [и др.] // Возможности расширения ассортимента и повышения качества пшеничной муки в свете реализации продовольственной программы: Экспресс-информация, сб. – М.: ЦНИИТЭИ Минзага СССР, 1982. – С. 20–22. – (Серия: «Мукомольно-крупяная пром-сть»; вып. 15).**

**3 Система определяющих показателей мукомольных свойств зерна при сортовых хлебопекарных помолах пшеницы: автореф. дис. ... канд. технич. наук: 05.18.02 / Л. В. Рукшан. – М., 1982. – 25 с.**

1986

**4 Оценка мукомольных свойств зерна ржи / Л. В. Рукшан, О. В. Смирнова, Д. М. Сычева // Мукомольно-элеваторная и комбикормовая промышленность. – 1986. – № 8. – С. 24–25.**

1987

**5 Влияние исходной влажности зерна на выход муки при обдирных помолах ржи / Л. В. Рукшан, Г. К. Романович // Межотраслевой территориальный ЦНТИ: экспресс-информация. – Могилев, 1987. – № 18. – 4 с. – (Серия: 65.29.31).**

**6 Влияние стекловидности на мукомольные свойства зерна пшеницы / Л. В. Рукшан, Т. П. Петренко // Межотраслевой территориальный ЦНТИ: экспресс-информация. – Могилев, 1987. – № 19. – 4 с. – (Серия: 65. 29. 31).**

## 1997

**7** Возможности улучшения муки с помощью производных целлюлозы / В. А. Васькина, Л. В. Рукшан, В. Г. Чиртулов // НТИ и Рынок. – 1997. – № 12. – С. 39.

## 1998

**8** Влияние почвенно-климатических характеристик на технологические свойства пшеницы / Л. В. Рукшан, А. А. Сологубик // НТИ и Рынок. – 1998. – № 1. – С. 46–49.

**9** Качество тетраплоидной ржи, районированной в РБ / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // НТИ и рынок. – 1998. – № 2. – С. 44–45.

**10** Мукомольные свойства тетраплоидной ржи / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // НТИ и Рынок. – 1998. – № 3. – С. 45–47.

**11** Смесительная способность ржи / Л. В. Рукшан, А. Г. Левашов, О. Д. Рябая // НТИ и рынок. – 1998. – № 1 – С. 45–46.

**12** Хлебопекарные свойства тетраплоидной и диплоидной ржи / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // НТИ и Рынок. – 1998. – № 4. – С. 46–47.

## 1999

**13** Особенности сушки зерна пшеницы / Л. В. Рукшан // Международный аграрный журнал. – 1999. – № 6. – С. 55–57.

**14** Оценка уровня естественного содержания витаминов в зерне ржи и продуктах ее переработки / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // Хлебопродукты. – 1999. – № 11. – С. 24–26.

**15** Совершенствование технологии переработки ячменя / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // Агропанорама. – 1999. – № 4. – С. 22–25.

**16** Содержание витаминов в зерне ячменя и продуктах его переработки / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // Международный аграрный журнал. – 1999. – № 9. – С. 53–55.

**17** Содержание элементов минеральных веществ в диплоидной ржи и продуктах ее переработки / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // Международный аграрный журнал. – 1999. – № 8. – С. 53–55.

**18 Содержание элементов минеральных веществ в зерне ячменя и ячменной муке / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // Хлебопродукты. – 1999. – № 11. – С. 12–13.**

**19 Сушка ржи / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // Хлебопродукты. – 1999. – № 6. – С. 19–20.**

**20 Сушка ячменя / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // Хлебопродукты. – 1999. – № 9. – С. 21–23.**

**21 Технологические свойства ячменя, выращиваемого в Республике Беларусь / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова, А. А. Малиновский // Весці АН РБ. – 1999. – № 1. – С. 81–84.**

## **2000**

**22 Аминокислотный состав зерна ржи / Л. Рукшан, О. Рябая // Хлебопродукты. – 2000. – № 6. – С. 15–17.**

**23 Влияние района произрастания растительности на аминокислотный состав / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // Хлебопродукты. – 2000. – № 6. – С. 15–17.**

**24 Гранулометрический состав пшеничной муки / Л. В. Рукшан // Агропанорама. – 2000. – № 3. – С. 21–23.**

**25 К вопросу о создании специальной муки для мучных кондитерских изделий / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина // Агропанорама. – 2000. – № 2. – С. 35–37.**

**26 Почвенно-климатические условия и содержание белка в зерне ржи / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // Международный аграрный журнал. – 2000. – № 1. – С. 54–56.**

**27 Сравнительная оценка качества диплоидной ржи / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // Агропанорама. – 2000. – № 4. – С. 22–24.**

## **2001**

**28 Dio Eigenschaften von tetraploiden Roggen angebaut in verschiedenen Regionen der Republik Weibland / L. Rukshan, O. Ryabaya // Getreide Mehl und Brot. – 2001. – Vol. 55, № 3. – P. 143–145.**

29 **Содержание белка в зерне ячменя** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // *Зерновые культуры*. – 2001. – № 1. – С. 25–27.

30 **Razmatragje pitanja proizvodnje namenskog brašna za brašnenokonditorske proizvode** / L. Rukshan // *Tehnološki fakultet – Zavod za tehnologiju žita i brašna, Novi Sad. – Zito-hleb*, 2001. – № 3 (28). – P. 53–58.

## 2002

31 **Морфолого-анатомические особенности ржи в Беларуси** / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // *Зерновое хозяйство*. – 2002. – № 1. – С. 16–17.

32 **Технологические свойства диплоидной ржи** / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // *Зерновое хозяйство*. – 2002. – № 3.

## 2004

33 **Оценка технологических свойств ржи** / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // *Главный агроном*. – 2004. – № 5. – С. 18–20.

## 2006

34 **Влияние кислотности воды, используемой при холодном кондиционировании, на технологические свойства зерна** / Л. В. Рукшан // *Хранение и переработка зерна*. – 2006. – № 11. – С. 31–32.

35 **Мука высшего сорта из зерна ржи** / Л. В. Рукшан, О. Д. Цедик // *Хлебопек*. – 2006. – № 6. – С. 40–44.

36 **Перспективы использования нетрадиционных кормовых добавок при производстве комбикормов для животноводства и птицеводства** / В. А. Шаршунов, Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // *Весці нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. Серыя аграрных навук*. – 2006. – № 4. – С. 82–91.

37 **Получение кормовых добавок с использованием отходов сахарного и спиртового производств** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // *Вестник Могилевского государственного университета продовольствия*. – 2006. – № 1. – С. 34–41.

38 **Эффект холодного кондиционирования пленчатого и голозерного зерна ячменя** / Л. В. Рукшан // *Вестник Могилевского государственного университета продовольствия*. – 2006. – № 1. – С. 13–20.

## 2007

**39 Использование муки из пророщенного зерна для изготовления печенья / Л. В. Рукшан // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 7–8 (32-33). – С. 53–54.**

**40 Крупа и хлопья из пророщенного ячменя / Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева // Пищевая и перерабатывающая промышленность Казахстана. – Алматы, 2007. – № 4. – С. 14–15.**

**41 Перспективы использования зерна диплоидной и тетраплоидной ржи, выращиваемой в Республике Беларусь / О. Д. Цедик, Л. В. Рукшан // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2007. – № 2 (3). – С. 65–70.**

**42 Перспективы использования нетрадиционных кормовых добавок при производстве комбикормов для животноводства и птицеводства / В. А. Шаршунов, Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Кормление сельскохозяйственных животных и кормопроизводство. – 2007. – № 4. – С. 16–24.**

## 2008

**43 Использование люпина для производства муки / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, Д. А. Кудин // Хлебопек. – 2008. – № 4. – С. 29–32.**

**44 Использование продуктов переработки люпина для изготовления мучных изделий / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, В. П. Логовская // Хлебопек. – 2008. – № 6. – С. 38–41.**

## 2009

**45 Оптимизация процесса холодного кондиционирования голозерного ячменя / Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 10. – С. 50–53.**

**46 Переработка вторичных материальных ресурсов сахарных, крахмало-паточных и спиртовых заводов / Л. В. Рукшан // Техника безопасности. – 2009. – № 2. – С. 20–21.**

**47 Перспективы утилизации побочных продуктов переработки свеклы / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Белорусское сельское хозяйство. – 2009. – № 9. – С. 54–56.**

## 2010

**48 Голозерный ячмень – перспективная продовольственная культура /** Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева // *Хлебопродукты*. – 2010. – № 2. – С. 55–56.

**49 Использование побочных продуктов переработки картофеля при производстве сдобного печенья /** Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан // *Хлебопек*. – 2010. – № 6. – С. 38–41.

**50 Исследование возможности обогащения печенья /** Л. В. Рукшан, Т. А. Колесниченко // *Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля*. – 2010. – Ч. 1, № 1 (143). – С. 266–273.

**51 Исследование технологических свойств люпина /** Л. В. Рукшан, Д. А. Кудин // *Вестник Могилевского государственного университета продовольствия*. – 2010. – № 2 (9). – С. 50–55.

**52 Перспективы использования продуктов переработки люпина /** Л. В. Рукшан, Т. А. Колесниченко, Д. А. Кудин // *Вісник Східноукраїнського національного університету імені Володимира Даля*. – 2010. – Ч.1, № 1 (143). – С. 273–279.

## 2011

**53 Исследование технологических свойств люпина /** Л. В. Рукшан, Д. А. Кудин // *Вестник Могилевского государственного университета продовольствия*. – 2011. – № 2 (11). – С. 50–55.

**54 Использование люпиновой муки для изготовления макаронных изделий /** Л. В. Рукшан, Д. А. Кудин // *Хлебопек*. – 2011. – № 3. – С. 26–28.

## 2013

**55 Анализ качества и перспективы использования семян люпина белорусской селекции /** Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, Д. А. Кудин // *Вестник Могилевского государственного университета продовольствия*. – 2013. – № 1 (14). – С. 52–58.

## 2017

**56 Исследование возможности использования трепела при производстве премиксов для птиц /** Л. В. Рукшан, Л. П. Максе, В. В. Смешков [и др.] // *Вестник Могилевского государственного университета продовольствия*. – 2017. – № 2 (23). – С. 88–93.

**57 Протеин как основа комбикормов для рыб** / Ж. В. Кошак, Л. В. Рукшан, А. Н. Русина [и др.] // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2017. – № 2 (23). – С. 94–99.

**58 Технологические свойства семян зернобобовых культур как сырья для мучных кондитерских изделий** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, Д. А. Кудин // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2017. – № 2 (23). – С. 38–43.

## 2018

**59 Влияние продолжительности хранения экструдированного комбикорма для осетровых рыб на его качество** / Ж. В. Кошак, Л. В. Рукшан, Н. Н. Гадлевская [и др.] // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2018. – № 2 (25). – С. 59–64.

**60 Исследование возможности использования для производства комбикормов для карпа компонентов, содержащих каротиноиды** / Л. В. Рукшан, Ж. В. Кошак, Д. В. Долгая // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2018. – № 1 (24). – С. 32–37.

**61 Исследование гранулированного состава и качества муки из тритикале казахстанской селекции** / К. К. Жанабаева, Н. Онгарбаева, Л. В. Рукшан // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2018. – № 2 (25). – С. 65–70.

**62 Каротиноидные пигменты для окрашивания мышц радужной форели** / Ж. Кошак, Д. Долгая, Л. Рукшан [и др.] // Комбикорма. – 2018. – № 6. – С. 60–62.

**63 Качественные характеристики печенья, полученного из муки зерна тритикале сорта «Таза»** / К. К. Жанабаева, Н. Онгарбаева, Л. В. Рукшан [и др.] // Механика и технологии. – 2018. – № 3 (61). – С. 86–93.

**64 Крупнообразующая способность зерна тритикале казахстанской селекции** / К. К. Жанабаева, Н. Онгарбаева, Л. В. Рукшан [и др.] // Механика и технологии. – 2018. – № 3 (61). – С. 101–104.

**65 Оптимальные режимы холодного кондиционирования зерна тритикале озимых сортов Казахстана** / К. К. Жанабаева, Н. Онгарбаева, Л. В. Рукшан [и др.] // Механика и технологии. – 2018. – № 3 (61). – С. 94–100.



**66 Technological properties of linseeds of Belorussian selection / Liudmila Rukshan, Tatsiana Prakhartsova // Scientific Works Of University Of Food Technologies. – 2018. – Vol. 65, iss. 1. – P. 81–88.**

## **2019**

**67 Влияние пищевого порошка аронии черноплодной на качество макаронных изделий / Ж. В. Кошак, Л. В. Рукшан, А. В. Покрашинская // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. 2019. – № 1 (26). – С. 24–30.**

**68 Зернобобовые культуры Республики Беларусь – горох / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова // APKNews. – 2019. – № 11 (22). – С. 32–35.**

**69 Исследование состава и качества комбикормов для цыплят-бройлеров / Л. В. Рукшан // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2019. – № 1 (26). – С. 68–76.**

**70 Комбикорма для радужной форели с различными видами протеина / Ж. Кошак, А. Кошак, Л. Рукшан [и др.] // Комбикорма. – 2019. – № 7–8. – С. 64–68.**

**71 Оценка состава и качества комбикормов отечественного производства для цыплят-бройлеров / Л. В. Рукшан // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2019. – № 1 (26). – С. 68–76.**

**72 Оценка технологических свойств муки из фасоли отдельных сортов применительно к технологии мучных кондитерских изделий / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2019. – № 1 (26). – С. 11–23.**

**73 Потребительская ценность комбикорма для осетровых с использованием в составе отходов переработки пресноводной рыбы / Ж. В. Кошак, Л. В. Рукшан, А. Э. Кошак [и др.] // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2019. – № 2 (27). – С. 79–88.**

**74 Реологические свойства теста из тритикалевой муки / К. К. Жанабаева, Н. Онгарбаева, Л. В. Рукшан [и др.] // Механика и технологии. – 2019. – № 1 (63). – С. 26–32.**

**75 Технологические свойства семян масличного льна белорусской селекции / Т. В. Прохорцова, Л. В. Рукшан, А. Н. Грапова // APKNews. – № 9. – 2019. – С. 26–28.**

**76 Технологические свойства кукурузы белорусской селекции /** О. Д. Цедик, Л. В. Рукшан, А. В. Гурская // *АРКNews*. – № 10. – 2019. – С. 20–22.

**77 Quality Analysis and Prospects for the Use of Lupin Seeds of Belarusian selection /** Liudmila Rukshan, Alena Navazhylava, Dmitry Kudin // *Food Science And Applied Biotechnology*. – 2019. – Vol. 2, iss. 2. – P. 1–8.

## 2020

**78 Зернобобовые культуры Республики Беларусь – люпин /** Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, Д. А. Кудин // *АРКNews*. – 2020. – № 1 (24). – С. 50–53.

**79 Качество пленчатого ячменя Беларуси /** Л. В. Рукшан // *АРКNews*. – 2020. – № 5–6 (27). – С. 60–61.

**80 Качество промышленных комбикормов для осетровых рыб и сохранение в них метионина при экструдировании /** Ж. В. Кошак, Л. В. Рукшан, А. Э. Кошак // *Вестник Могилевского государственного университета продовольствия*. – 2020. – № 1 (28). – С. 49–59.

**81 Оптимизация технологических режимов производства каротиноидосодержащих комбикормов и их эффективность при кормлении карпа /** Ж. В. Кошак, А. И. Пономарева, Л. В. Рукшан [и др.] // *Вестник Могилевского государственного университета продовольствия: Научно-методический журнал*. – № 2 (29). – 2020. – С. 64–74.

**82 Оценка качества семян озимого рапса, выращиваемого в Беларуси /** Л. В. Рукшан, Т. В. Прохорцова // *АРКNews*. – 2020. – № 2 (25). С. 26–29.

**83 Сухое молоко – альтернатива протеину животного происхождения в комбикормах для радужной форели /** Ж. В. Кошак, Л. В. Рукшан, А. Э. Кошак // *Пищевая промышленность: наука и технологии*, 2020. Том 13. – № 4 (50) – С. 80–88.

**84 Трепел как компонент удобрений /** Л. В. Рукшан // *АРКNews*. – 2020. – № 7–8 (28). – С. 26–29.

**85 Quality Analysis and Prospects for the Use of Lupin Seeds of Belarusian selection /** L. Rukshan, A. Navazhylava, D. Kudin // *Food Science and Applied Biotechnology*. – 2020. – Vol. 3, iss. 3. – P. 22–29.

## СБОРНИКИ НАУЧНЫХ ТРУДОВ

1991

**1 Влияние крупности зерна на автолитическую активность** / Д. М. Сычева, Л. А. Касьянова, Л. В. Рукшан // Технология и оборудование пищевой промышленности и пищевое машиностроение: сб. науч. тр. – Краснодар: КПИ, 1991. – С. 60–68.

2002

**2 Исследование возможности отделения спорыньи от основной массы ржи, выращиваемой в Республике Беларусь** / Л. В. Рукшан // Сб. науч. тр. Каунасского техн. ун-та. – Каунас, 2002. – Т. 36. – С. 143–151.

2003

**3 Нетрадиционные виды сырья для изготовления комбикормовой продукции** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Сб. науч. тр. к 30-летию Могилевского государственного университета продовольствия. – Минск: Изд. центр БГУ, 2003. – С. 104–110.

**4 Технология ячменной муки** / Л. В. Рукшан // Сб. тр. II Междунар. науч.-техн. конф., посвященной 300-летию Санкт-Петербурга. – Санкт-Петербург, 2003. – С. 469–472.

**5 Физические свойства ржи** / О. Д. Рябая, Л. В. Рукшан // Сб. тр. II Междунар. науч.-техн. конф., посвященной 300-летию Санкт-Петербурга. – Санкт-Петербург, 2003. – С. 462–465.

**6 Утилизация шротов лекарственных трав** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // Сб. тр. II Междунар. науч.-техн. конф., посвященной 300-летию Санкт-Петербурга. – Санкт-Петербург, 2003. – С. 459–462.

2005

**7 Ржаная дробленая крупа** / Л. В. Рукшан, О. Д. Цедик // Техника и технология пищевых производств: сб. науч. тр. по материалам V Междунар. науч.-практ. конф. – Могилев: МГУ им. А. А. Кулешова, 2005. – С. 13–16.

## 2006

**8 Влияние кислотности воды, используемой при холодном кондиционировании на технологические свойства зерна / Л. В. Рукшан // Качество зерна, муки и хлебобулочных и макаронных изделий: сб. тр. III Междунар. конф., Москва, 5–7 дек. 2006 г. – Москва, 2006. – С. 193–197.**

**9 Разработка кормовых добавок на основе отходов перерабатывающих производств / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Сб. науч. тр. БГУ. – Мн.: Изд. центр БГУ, 2006. – С. 34–41.**

**10 Эффект холодного кондиционирования пленчатого и голозерного зерна ячменя / Л. В. Рукшан // Сб. науч. тр. БГУ. – 2006. – С. 13–20.**

## 2007

**11 Люпин – перспективное сырье для производства муки различного назначения / Л. В. Рукшан, Д. В. Арбузов // Низкотемпературные и пищевые технологии в 21 веке: сб. тр. III Междунар. науч.-техн. конф., Санкт-Петербург, 13–15 нояб. 2007 г. – Санкт-Петербург, 2007. – С. 511–517.**

**12 Кондитерские изделия из нетрадиционной муки / Л. В. Рукшан // Низкотемпературные и пищевые технологии в XXI веке: сб. тр. III Междунар. науч.-техн. конф., Санкт-Петербург, 13–15 нояб. 2007 г. – Санкт-Петербург, 2007. – С. 517–524.**

**13 Перспективы использования зерна диплоидной и тетраплоидной ржи, выращиваемой в Республике Беларусь / О. Д. Цедик, Л. В. Рукшан // Сб. науч. тр. – Мн.: Изд. центр БГУ, 2007. – С. 17–25.**

**14 Пророщенное зерно – перспективы использования / Л. В. Рукшан // Низкотемпературные и пищевые технологии в 21 веке: сб. тр. III Междунар. науч.-техн. конф., Санкт-Петербург, 13–15 нояб. 2007 г. – Санкт-Петербург, 2007. – С. 505–511.**

**15 Технология производства добавки кормовой / Л. В. Рукшан // Каталог научно-технической продукции. – 2007. – С. 22.**

**16 Технология получения муки, отрубей с улучшенными характеристиками путем переработки пророщенного зерна пшеницы, ржи, тритикале, пленчатого голозерного ячменя / Л. В. Рукшан // Каталог научно-технической продукции. – 2007. – С. 21.**

## 2009

**17 Оптимизация процесса сушки побочных продуктов пищевых производств** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Низкотемпературные и пищевые технологии в 21 веке: сб. тр. IV Междунар. науч.-техн. конф., Санкт-Петербург, 25–27 нояб. 2009 г. – Санкт-Петербург, 2009. – С. 379–381.

**18 Перспективы создания и использования картофельной клетчатки** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, В. П. Логовская // Низкотемпературные и пищевые технологии в 21 веке: сб. тр. IV Междунар. науч.-техн. конф., Санкт-Петербург, 25–27 нояб. 2009 г. – Санкт-Петербург, 2009. – С. 382–384.

**19 Хранение голозерного ячменя и зернопродуктов из него** / Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева // Научни трудове международной конференции «Хранителна наука, техника и технология 2009», Пловдив, 23–24 окт. 2009 г. / Университет по хранителни технологии. – Пловдив, 2009. – Том. 59, Ч. 1. – С. 94–100.

## 2010

**20 Исследование возможности использования картофельной мезги** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Картофелеводство: сб. науч. тр. – 2010. – Вып. 18. – С. 356–364.

**21 Исследование возможности применения продуктов переработки ячменя при производстве печенья и пряников** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан // Наукові праці Одеської національної академії харчавих технологій. – Одесса, 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 173–177.

**22 Исследование возможности производства новых продуктов из голозерного ячменя** / Е. С. Хранеко, Л. В. Рукшан // Сб. науч. работ студентов высших учебных заведений Республики Беларусь – НИРС 2009 / редкол.: А. И. Жук [и др.]. – Минск: Изд. центр БГУ, 2010. – С. 219–220.

**23 Использование люпиновой муки в производстве вермишели** / Л. В. Рукшан, Д. А. Кудин // Наукові праці Одеської національної академії харчавих технологій / Міністерство освіти і науки України; редкол.: Б. В. Егоров (отв. ред.) [и др.]. – Одеса, 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 267–273.

## 2012

**24 Исследование возможности использования гороховой муки в производстве сдобного печенья** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан, В. П. Логовская // Хранителна наука, техника и технологии 2012: научни трудове науч. конф. с междунар. участие, Пловдив, 19–20 окт. 2012 г. – Пловдив: Полиграфюг, 2012. – Т. 59, св.1. – С. 313–317.

**25 Использование ячменной муки для создания мучных кондитерских изделий оздоровительной направленности** / Л. Н. Евдохова, Л. В. Рукшан // Таврійський державний агротехнологічний університет: праці. – Мелітополь, 2012. – Т. 2, вип.12. – С. 203–213.

**26 Качество семян люпина и перспективы использования в производстве бисквитного полуфабриката** / Л. Рукшан, Е. Новожилова, В. Логовская [и др.] // Пищевая наука, техника и технологии 2012: науч. трудове науч. конф. с междунар. участие, Пловдив, 19–20 окт. 2012 г. – Пловдив, 2012. – Т. 59, ч. 1. – С. 372–376.

**27 Особенности измельчения семян люпина** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, Д. А. Кудин // Пищевая наука, техника и технологии-2012: науч. конф. с междунар. участием, Пловдив, 19–20 окт. 2012 г. – Пловдив, 2012. – Т. LIX, Ч. 1. – С. 165–170.

## 2013

**28 Использование фасоли в отрасли хлебопродуктов** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан // Хранителна наука, техника и технологии 2013: 60-я юбилейната науч. конф. с междунар. участием, Пловдив, 18–19 окт., 2013 г. / Университет по хранителни технологии; редкол.: К. Динков (отв. ред.), П. Денев [и др.]. – Пловдив: Полиграфюг, 2013. – Т. 60, св. 1. – С. 80–83.

**29 Использование люпина в хлебопечении** / Л. В. Рукшан, В. П. Логовская // Хранителна наука, техника и технологии 2013: 60-я юбилейната науч. конф. с междунар. участие, Пловдив, 18–19 окт. 2013 г. / Университет по хранителни технологии; редкол.: К. Динков (отв. ред.), П. Денев [и др.]. – Пловдив, 2013. – Т. 60, св. 1. – С. 93–96.

## 2014

**30 Возможность утилизации побочных продуктов сахарного производства** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Хранительна наука, техника и технологии 2014: научн. конф. с междунар. участие, Пловдив, 24–25 окт. 2014 г. / Университет по хранителни технологии; редкол.: К. Динков (отв. ред.), П. Денев [и др.]. – Пловдив: Полиграфюг, 2014. – Т. 61, part I. – С. 315–318.

**31 Использование гороховых хлопьев в производстве хрустящих вафель** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан// Актуальные проблемы и современные технологии производства продуктов питания: сб. тр. Междунар. науч.-практ. конф., Кутаиси, 12–13 июня 2014 г.– Кутаиси, 2014. – С. 282–285.

**32 Качество и перспективы использования семян люпина белорусской селекции** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, Д. А. Кудин // Хранительна наука, техника и технологии 2014: научна конф. с междунар. участие, Пловдив, 24–25 окт. 2014 г. / Университет по хранителни технологии; редкол.: К. Динков (отв. ред.), П. Денев [и др.]. – Пловдив: Полиграфюг, 2014. – Т. 61, part I. – С. 104–108.

## 2017

**33 Инновационные технологии производства хлебобулочных изделий с использованием бобовых культур** / Д. А. Кудин, Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова // Наука – главный фактор инновационного прорыва в пищевой промышленности: сб. науч. тр. юбилейного форума, посвященного 85-летию со дня основания ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности», Москва, 23–24 нояб. 2017 г. / отв. ред.: В. В. Мартиросян. – М.: Издательский комплекс «Буки веди». – 2017. – С. 109–111.

**34 Использование натуральных порошков из плодов и ягод для обогащения мучных продуктов питания** / Ж. В. Кошак, Л. В. Рукшан, А. В. Покрашинка // Наука – главный фактор инновационного прорыва в пищевой промышленности: сб. науч. тр. юбилейного форума, посвященного 85-летию со дня основания ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности», Москва, 23–24 нояб. 2017 г. / отв. ред.: В. В. Мартиросян. – М.: Издательский комплекс «Буки веди». – 2017. – С. 104–106.

**35 Исследование технологических свойств бобовых культур, как сырья для производства комбикормов для рыб** / Л. В. Рукшан, Ж. В. Кошак, А. Н. Русина [и др.] // Вопросы рыбного хозяйства Беларуси: сб. науч. тр. / Ин-т рыб. хоз-ва; Науч.-практ. центр Нац. акад. наук Беларуси по животноводству. – Минск, 2017. – Вып. 23. – С. 156–166.

**36 Исследование технологических свойств овса, как сырья для производства комбикормов для рыб** / Л. В. Рукшан, Ж. В. Кошак, Д. В. Долгая // Вопросы рыбного хозяйства Беларуси: сб. науч. тр. / под общ. ред. В. Ю. Агееца. – Минск, 2018. – Вып. 34. – С. 214–223.

**37 Каротиноидные добавки при кормлении прудовых рыб** / Д. В. Долгая, Л. В. Рукшан // НИРС 2018: сб. науч. работ студентов Республики Беларусь / редкол.: И. А. Старовойтова [и др.]. – Минск: Изд. центр БГУ, 2019. – С. 133–134.

**38 Семена масличных культур белорусской селекции и продукты их переработки в кормлении прудовых рыб** / Л. В. Рукшан, Т. В. Прохорцова // Вопросы рыбного хозяйства Беларуси: сб. науч. тр. / под общ. ред.: В. Ю. Агееца. – Минск, 2018. – Вып. 34. – С. 224–227.

**39 Шрот тыквенный – новый вид сырья для комбикормов для прудовых рыб** / Л. В. Рукшан, Ж. В. Кошак, Д. В. Долгая // Вопросы рыбного хозяйства Беларуси: сб. науч. тр. / под общ. ред. В. Ю. Агееца. – Минск, 2018. – Вып. 34. – С. 210–213.



**МАТЕРИАЛЫ МЕЖДУНАРОДНЫХ И РЕСПУБЛИКАНСКИХ  
НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИХ КОНФЕРЕНЦИЙ,  
ФОРУМОВ И СЕМИНАРОВ**

**1989**

**1 Замена зернового сырья при производстве комбикормов /** Л. В. Рукшан // Ученые и специалисты – народному хозяйству области: материалы науч.-техн. конф., Могилев, 27–29 нояб. 1989 г. / Могилевский МТЦНТИ. – Могилев: МТЦНТИ, 1989. – С. 112.

**2 Исследование возможности использования физических методов для определения качества зерна и продуктов его переработки /** Л. В. Рукшан, Н. А. Власова // Электрофизические методы обработки пищевых продуктов и сельскохозяйственного сырья: материалы Всесоюз. науч.-техн. конф., Москва, нояб., 1989 г. / Московский мясомол. ин-т. – М.: МТИММП, 1989. – С. 38–39.

**3 Применение СВЧ-энергии для определения качества пшеницы и пшеничной муки /** Л. В. Рукшан, Н. А. Олейник // Пути повышения качества зерна и зернопродуктов, улучшения ассортимента крупы, муки и хлеба: материалы Всесоюзной науч. конф., Москва, окт. 1989 г. / Всесоюзное НПО "Зернопродукт". – М., 1989. – С. 30–31.

**4 Технологические свойства зерна ржи /** Л. В. Рукшан, Д. Э. Кункулберга // Пути повышения качества зерна и зернопродуктов, улучшения ассортимента крупы, муки и хлеба: материалы Всесоюзной науч. конф., Москва, 17–19 окт. 1989 г. / Всесоюзное НПО "Зернопродукт". – М., 1989. – С. 26–27.

**5 Укрупнение партий пшеницы для мукомольной промышленности на элеваторах /** Л. В. Рукшан, Н. Т. Онгарбаева // Ученые и специалисты – народному хозяйству области: материалы науч.-техн. конф., Могилев, 27–29 нояб. 1989 г. / Могилевский МТЦНТИ. – Могилев: МТЦНТИ, 1989. – С. 113.

**6 Характеристика потоков муки /** Л. В. Рукшан, Н. Л. Сойкина, Л. П. Крупицкас // Пути повышения качества зерна и зернопродуктов, улучшения ассортимента крупы, муки и хлеба: материалы всесоюзной науч. конф., Москва, 17–19 окт. 1989 г. / Всесоюзное НПО "Зернопродукт". – М., 1989. – С. 90.

**1991**

**7 Анализ работы мукомольных заводов БССР /** Л. В. Рукшан // Научное обеспечение хранения и переработки зерна, растительного сырья в пищевой промышленности: материалы Всесоюзной науч. конф., Москва, 29–31 окт. 1991 г. – М.: МТИПП, 1991.

**8 Исследование возможности формирования помольных партий зерна по автолитической активности / Л. А. Касьянова, Д. М. Сычева, Л. В. Рукшан // Ученые и специалисты народному хозяйству области: материалы обл. науч.-техн. конф., Могилев, 16–17 мая 1991 г. / Могилевский машиностроительный ин-т. – Могилев: МОУТ, 1991. – С. 164.**

**9 Применение СВЧ-энергии для определения качества пшеницы и пшеничной муки / Л. В. Рукшан, Н. А. Олейник // Пути повышения качества зерна и зернопродуктов, улучшения ассортимента крупы, муки и хлеба: сб. тр. Всесоюзной науч. конф., Москва, 17–19 окт., 1989 г. – М., 1991. – Т. 1. – С. 119–120.**

**10 Совершенствование технологии производства ржаной муки / Л. В. Рукшан, Л. М. Ващенко, А. А. Сологубик // Ученые и специалисты народному хозяйству области: материалы обл. науч.-техн. конф., Могилев, 16–17 мая 1991 г. / Могилевский машиностроительный ин-т. – Могилев: МОУТ, 1991. – С. 164.**

**11 Технологические свойства зерна ржи / Л. В. Рукшан, Д. Э. Кункулберга // Пути повышения качества зерна и зернопродуктов, улучшения ассортимента крупы, муки и хлеба: сб. тр. Всесоюзной науч. конф., Москва, 17–19 окт., 1989 г. – М., 1991. – Т. 1. – С. 49–51.**

**12 Технологические свойства ржи, выращенной в Могилевской области / Л. В. Рукшан, М. И. Кукуть // Научное обеспечение хранения и переработки зерна, растительного сырья в пищевой промышленности: материалы Всесоюзной науч. конф., Москва, 29–31 окт. 1991 г. – М.: МТИПП, 1991.**

**13 Характеристика потоков муки / Л. В. Рукшан, Н. Л. Сойкина, Л. П. Крупицкас // Пути повышения качества зерна и зернопродуктов, улучшения ассортимента крупы, муки и хлеба: сб. тр. Всесоюзной науч. конф., Москва, 17–19 окт., 1989 г. – М., 1991. – Т. 2. – С. 26–27.**

## **1993**

**14 Выкладанне на беларускай мове у технічным ВНУ / Л. В. Рукшан // Актуальныя праблемы беларускамоунага выкладання тэхнічных і прыродазнаўчых дысцыплін у ВНУ: матэрыялы навук.-тэхн. канф., Мінск, 4–5 мая 1993 г. / Мінскі радыётэхнічны ін-т. – Мн.: РТИ, 1993. – С. 45.**

## 1997

**15 Исследование возможности расширения сырьевой базы при производстве комбикормов** / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина, Т. Л. Рождественская // Энергосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья: материалы междунар. науч.-практ. конф., Минск, 9–11 нояб. 1997 г. – Минск: БелНИКТИММП, 1997. – Ч. II. – С. 103.

**16 Исследование возможности расширения сырьевой базы при производстве комбикормов** / Л. В. Рукшан., В. А. Васькина, Т. В. Павлова [и др.] // Национальная политика в области здорового питания в Республике Беларусь: материалы междунар. науч.-практ. конф., Минск, 20–21 нояб. 1997 г. – Минск: БелНИЦИМ АПК, 1997. – Ч. II. – С. 255.

**17 Использование ячменной муки при производстве печенья** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан // Энергосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья: материалы междунар. науч.-практ. конф., Минск, 9–11 нояб. 1997 г. – Минск: БелНИКТИММП, 1997. – Ч. II. – С. 101.

**18 Применение выжимок из лекарственных трав при производстве комбикормов** / Л. В. Рукшан, Т. В. Павлова // Энергосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья: материалы междунар. науч.-практ. конф., Минск, 9–11 нояб. 1997 г. – Минск: БелНИКТИММП, 1997. – Ч. II. – С. 106.

**19 The Technological Quality Of Barley** / L. V. Rukshan // ICC International Symposium 1997. – Cereal Science. – Detmold, June 12–13, 1997 j. – S. 15.

## 1998

**20 Перспективы использования ячменной муки в производстве пшеничного хлеба** / В. П. Логовская, Л. В. Рукшан, З. В. Василенко // Проблемы качества в общественном питании, в гостиничном хозяйстве и туризме: материалы междунар. науч.-практ. конф. Киев, 28–29 окт. 1998 г. / Киевский государственный торгово-экономический университет. – Киев. – С. 112–113.

## 1999

**21 Vitamin Content in Barley and it's Chop (Содержание витаминов в ячмене и продуктах его размола)** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // Scientific Practical Conference «New Centure and Food»: scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 1999. – P. 16–18.

**22 The Comparative Estimation of Quality Food Rye (Сравнительная оценка качества продовольственной ржи)** / Л. В. Рукшан, Д. Э. Кункулберга // Scientific Practical Conference «New Centure and Food»: scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 1999. – P. 13–16.

**23 The Dynamics of Moisture Transference (Динамика перемещения влаги)** / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // Scientific Practical Conference «New Centure and Food»: scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 1999. – P. 19–20.

## 2000

**24 Взаимодействие воды с зерном** / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая, Л. Н. Данилова // Scientific Practical Conference «21th Centure Together with Science and Practice»: scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2000. – P. 9–13.

**25 Интенсивность дыхания ржи** / О. Д. Рябая, Л. В. Рукшан // материалы V Респ. науч. конф. студентов, магистрантов и аспирантов Респ. Беларусь (НИРС – 2000). – Гродно: ГрГУ, 2000. – Ч. 2. – С. 317–319.

**26 Интенсивность дыхания ячменя** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова, Н. С. Морозова // Scientific Practical Conference «21th Centure Together with Science and Practice»: scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2000. – P. 7–8.

**27 К вопросу о содержании белка и аминокислот в зерне ржи** / Л. В. Рукшан О. Д. Рябая // Scientific Practical Conference «21th Centure Together with Science and Practice»: scientific practical Cconference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2000. – P. 15–18.

**28 Число падения ячменя** / Л. Н. Данилова, Л. В. Рукшан // материалы V Респ. науч. конф. студентов, магистрантов и аспирантов Респ. Беларусь (НИРС – 2000). – Гродно: ГрГУ, 2000. – Ч. 2. – С. 273–276.

## 2001

**29 Диплоидная рожь Беларуси** / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // Проблемы научного обеспечения производства, послеуборочной обработки, хранения и переработки зерна и других продуктов растениеводства, посвященной 10-летию Независимости Республики Казахстан: материалы междунар. науч.-практ. конф., Астана, 7–9 нояб. 2001 г. – Астана, 2001. – Вып. 3. – С. 114–118.

**30 Морфология и анатомия диплоидной ржи** / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // Проблемы научного обеспечения производства, послеуборочной обработки, хранения и переработки зерна и других продуктов растениеводства, посвященной 10-летию Независимости Республики Казахстан: материалы междунар. науч.-практ. конф., Астана, 7–9 нояб. 2001 г. – Астана, 2001. – С. 132–133.

**31 Исследование возможности выделения спорыньи от зерновой массы ржи** / Л. В. Рукшан, Ю. С. Икрянников // Проблемы научного обеспечения производства, послеуборочной обработки, хранения и переработки зерна и других продуктов растениеводства, посвященной 10-летию Независимости Республики Казахстан: материалы междунар. науч.-практ. конф., Астана, 7–9 нояб. 2001 г. – С. 104–105.

**32 Исследование возможности получения муки различного назначения из проросшего зерна** / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая, Л. Н. Данилова // Scientific practical conference «Future Trends in the Food and Nutrition Development»: scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2001. – P. 16–19.

**33 Исследование возможности регулирования качества муки** / Л. В. Рукшан // Scientific practical conference «Future Trends in the Food and Nutrition Development»: scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2001. – P. 23–28.

**34 К вопросу об использовании проросшего зерна ячменя при производстве хлеба** / Л. В. Рукшан, В. П. Логовская, О. Д. Рябая [и др.] // Scientific practical conference «Future Trends in the Food and Nutrition Development»: scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2001. – P. 20–23.

## 2002

**35 Новые виды муки** / Л. В. Рукшан // Новые технологии в пищевой промышленности: материалы междунар. науч.-техн. конф., Минск, 2–4 окт. 2002 г. – Минск: Белпищепром, 2002. – С. 54–56.

**36 Новая продукция из ячменя** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // Новые технологии в пищевой промышленности: материалы междунар. науч.-техн. конф., Минск, 2–4 окт. 2002 г. – Минск: Белпищепром, 2002. – С. 37–39.

**37 Повышение эффективности использования зерна, выращиваемого в Республике Беларусь** / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // Новые технологии в пищевой промышленности: материалы междунар. науч.-техн. конф., Минск, 2–4 окт. 2002 г. – Минск: Белпищепром, 2002. – С. 50–52.

**38 Применение шротов лекарственных трав для производства комбикормов и кормовых добавок** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Новые технологии в пищевой промышленности: материалы междунар. науч.-техн. конф., Минск, 2–4 окт. 2002 г. – Минск: Белпищепром, 2002. – С. 52–54.

**39 Nutritional value of grain and products of its grind (Питательная ценность зерна и продуктов его переработки)** / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая, Л. Н. Данилова // International scientific practical conference «New Trends in Quality Food Production»: international scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2002. – P. 16–22.

**40 The opportunity of starch industry waste employment (Возможность использования отходов крахмалопаточной промышленности)** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // International scientific practical conference «New Trends in Quality Food Production»: international scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2002. – P. 94–96.

## 2003

**41 Голозерный ячмень – альтернативное сырье для мукомольной промышленности (Hulless Barley – Alternative Raw Material For Manufacture Of a Flour)** / Л. Рукшан, Л. Данилова, М. Шишлов // International scientific practical conference «Safety Food Production For The Healthy Nutrition»: international scientific practical conference reports / University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2003. – P. 23–26.

**42 Исследование возможности расширения ассортимента пшеничной муки (Research Of An Opportunity Of Assortment Expansion Of Flour From Grain Wheat)** / Л. Рукшан // International scientific practical conference «Safety Food Production For The Healthy Nutrition»: international scientific practical conference reports / University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2003. – P. 27–31.

**43 Исследование качества ячменных отрубей и способов повышения их кормовой ценности (Research Quality Of Barley And Ways Of Increase Of Their Fodder Value)** / А. Ветошкина, Л. Рукшан // International scientific practical conference «Safety Food Production For The Healthy Nutrition»: international scientific practical conference reports / University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2003. – P. 36–39.

**44 Использование амаранта для производства комбикормов** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. – Могилев: УО МГУП, 2003. – Ч. I. – С. 11–12.

**45 Использование показателя белизны для оценки качества ржаной муки** / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // Техника и технология пищевых производств: материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. – Могилев: УО МГУП, 2003. – Ч. I. – С. 16.

**46 Опыт применения прямого потенциметрического метода для определения содержания железа в муке ржи** / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая, С. Г. Константинов // Техника и технология пищевых производств: материалы IV Междунар. науч.-техн. конф. – Могилев: УО МГУП, 2003. – Ч. II. – С. 43–44.

**47 Повышение эффективности использования ржи** / О. Д. Рябая, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. – Могилев: УО МГУП, 2003. – Ч. I. – С. 18–20.

**48 Прогнозирование выходов муки на мельницах** / Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. – Могилев: УО МГУП, 2003. – Ч. I. – С. 13–14.

**49 Прогнозирование выходов муки при помолах ячменя** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // Техника и технология пищевых производств: материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. – Могилев: УО МГУП, 2003. – Ч. I. – С. 15.

**50 Разработка технологии новых кормов с использованием побочных продуктов перерабатывающих отраслей** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Современные технологии переработки животноводческого сырья в обеспечении здорового питания: наука, образование и производство: материалы междунар. науч.-техн. конф., Воронеж, 1–4 окт. 2003 г. – Воронеж, 2003. – С. 517–524.

**51 Содержание алкилрезорцинов в различных сортах ржи (The Alkylresorcin Content In Varieties Of Rye)** / О. Рябая, Л. Рукшан, А. Урбан // International scientific practical conference «Safety Food Production For The Healthy Nutrition»: international scientific practical conference reports / University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2003. – P. 19–22.

**52 Технологические свойства голозерного ячменя** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова, М. П. Шишлов // Техника и технология пищевых производств: материалы IV Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 26–28 марта 2003 г. – Могилев: УО МГУП, 2003. – Ч. I. – С. 8–9.

**53 Ферментативная активность зерна ржи, выращенного в Беларуси (The enzymatic Activity Of Rye. Grown in Belarus) / О. Рябая, Л. Рукшан, А. Урбан // International scientific practical conference «Safety Food Production For The Healthy Nutrition»: international scientific practical conference reports / University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2003. – P. 14–19.**

**54 Физико-химические свойства новых сортов голозерного ячменя Беларуси / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, И. В. Юхимчук [и др.] // Проблемы переработки крупяных культур и развитие крупяной промышленности, посвященной 100-летию со дня рождения профессора М. Е. Гинзбурга: сб. докл. и ст. науч.-практ. конф., Москва, 22 окт. 2003 г. – Москва, 2003. – С. 60–66.**

**55 Эффект гидротермической обработки / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Современные технологии переработки животноводческого сырья в обеспечении здорового питания: наука, образование и производство: материалы междунар. науч.-техн. конф., Воронеж, 1–4 окт. 2003 г. – Воронеж, 2003. – С. 509–516.**

**56 Химический состав районированных и перспективных сортов пленчатого ячменя Беларуси / Л. В. Рукшан, И. В. Юхимчук, Л. Н. Данилова // Проблемы переработки крупяных культур и развитие крупяной промышленности, посвященной 100-летию со дня рождения профессора М. Е. Гинзбурга: сб. докл. и ст. науч.-практ. конф., Москва, 22 окт. 2003 г. – Москва, 2003. – С. 66–72.**

## 2004

**57 Голозерный ячмень-перспективное сырье для крупяной промышленности / Л. В. Рукшан, И. В. Юхимчик, Л. Н. Данилова [и др.] // Innovation development trends of food products: international scientific practical conference. – Jelgava, 2004. – P. 10–15.**

**58 Использование нетрадиционных видов сырья в комбикормах для домашних животных / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // Динамика научных исследований: сб. тез. конф. – М.; Днепропетровск, 2004. – С. 48–52.**

**59 Новые продукты из пророщенного зерна разных культур / Л. В. Рукшан, О. Д. Цедик, А. А. Ветошкина [и др.] // Здоровье и окружающая среда: материалы науч.-практ. конф. «Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания», Минск, 31 авг. 2004 г. / М-во здравоохранения Респ. Беларусь. РУПП «Барановичская укрупненная типография». – Минск, 2004. – Вып. 3. – С. 387–391.**



**60 Перспективы использования зерна диплоидной и тетраплоидной ржи, выращиваемой в РБ / О. Д. Цедик, Л. В. Рукшан, А. А. Сологубик // Innovation development trends of food products: international scientific practical conference. – Jelgava, 2004. – С. 15–19.**

**61 Питательность отрубей из пророщенного зерна / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // Innovation development trends of food products: international scientific practical conference. – Jelgava, 2004. – С. 19–24.**

**62 Производство комбикормов для аквариумных рыбок / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, Н. Е. Шевчик // Ресурсосберегающие технологии в сельскохозяйственном производстве: сб. ст. междунар. науч.-практ. конф. Минск, 19–21 окт. 2004 г. / РУНИП «ИМСХ НАН Беларуси». – Минск, 2004. – Т. 2. – С. 68–75.**

**63 Производство комбикормов и зерносмесей для декоративных птиц / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, Н. Е. Шевчик // Ресурсосберегающие технологии в сельскохозяйственном производстве: сб. ст. междунар. науч.-практ. конф. Минск, 19–21 окт. 2004 г. / РУНИП «ИМСХ НАН Беларуси». – Минск, 2004. – Т. 2. – С. 75–79.**

**64 Разработка методики балловой оценки качества зерна ржи / О. Д. Цедик, Л. В. Рукшан // Динамика научных исследований: сб. тр. конф. – М.: Днепрпетровск, 2004. – С. 30–33.**

## 2005

**65 Зернопродукты из пророщенного голозерного ячменя / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, М. А. Пилунова [и др.] // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті: програма і матеріали 71-ша наукова конф. молодих вчених, аспірантів і студентів, конф., Київ, 18–19 квітня 2005 г. – Киев: НУХТ, 2005. – Ч. II. – С. 63.**

**66 Качество и возможности применения ячменной муки / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // International scientific practical conference «New Technologies in Traditional Food»: international scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2005. – Р. 31–37.**

**67 Качество муки из пророщенной ржи / Л. В. Рукшан // Перспективы производства продуктов питания нового поколения: материалы междунар. науч.-практ. конф., Минск, 6–7 окт. 2005 г. / РУП «БелНИИ пищевых продуктов». – Минск, 2005. – С. 67–68.**

**68 Комплексная оценка технологического достоинства зерна ржи /** О. Д. Цедик, Л. В. Рукшан // Управление технологическими свойствами зерна: сб. докл. и ст. III Междунар. конф. посвященной 125-летию со дня рождения Я. Н. Куприца, Москва, 16–18 мая 2005 г. – Москва: Изд. комплекс МГУПП, 2005. – С. 64–67.

**69 Крупа из зерна ржи /** О. Д. Цедик, Л. В. Рукшан, О. И. Марцинкевич // International scientific practical conference «New Technologies in Traditional Food»: international scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2005. – P. 57–63.

**70 Новые возможные пути использования голозерного ячменя /** Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева // Перспективы производства продуктов питания нового поколения: материалы междунар. науч.-практ. конф., Минск, 6–7 окт. 2005 г. / РУП «БелНИИ пищевых продуктов». – Минск, 2005. – С. 138–139.

**71 Новые кормовые добавки с использованием послеспиртовой барды /** Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, Н. И. Ширин // Управление технологическими свойствами зерна: сб. докл. и ст. III Междунар. конф. посвященной 125-летию со дня рождения Я. Н. Куприца, Москва, 16–18 мая 2005 г. – Москва: Изд. комплекс МГУПП, 2005. – С. 153–156.

**72 Новые сорта муки из зерна пшеницы, ржи и ячменя /** Л. В. Рукшан // Управление технологическими свойствами зерна: сб. докл. и ст. III Междунар. конф. посвященной 125-летию со дня рождения Я. Н. Куприца, Москва, 16–18 мая 2005 г. – Москва: Изд. комплекс МГУПП, 2005. – С. 100–102.

**73 Новые сорта муки из пророщенного голозерного ячменя /** Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева // Перспективы производства продуктов питания нового поколения: материалы междунар. науч.-практ. конф., Минск, 6–7 окт. 2005 г. / РУП «БелНИИ пищевых продуктов». – Минск, 2005. – С. 139–142.

**74 Новый сорт ржаной муки /** Л. В. Рукшан, О. Д. Цедик // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: програма і матеріали 71-ша наукова конф. молодих вчених, аспірантів і студентів, конф., Київ, 18–19 квітня 2005 г. – Київ: НУХТ, 2005. – Ч. II. – С. 62.

**75 Питательная ценность новых сортов муки /** Л. В. Рукшан, О. Д. Цедик // International scientific practical conference «New Technologies in Traditional Food»: international scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2005. – P. 37–42.

**76 Перспективы использования ячменной муки** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті: програма и матеріали 71-ша наукова конф. молодих вчених, аспірантів і студентів, конф., Київ, 18–19 квітня 2005 г. – Киев: НУХТ, 2005. – Ч. II. – С. 62.

**77 Повышение эффективности использования зерновых культур в кормопроизводстве** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // International scientific practical conference «New Technologies in Traditional Food»: international scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2005. – P. 15–19.

**78 Разработка пищевой добавки на основе послеспиртовой барды** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // Перспективы производства продуктов питания нового поколения: материалы междунар. науч.-практ. конф., Минск, 6–7 окт. 2005 г. / РУП «БелНИИ пищевых продуктов». – Минск, 2005. – С. 69–70.

**79 Ржаная крупа – перспективы изготовления** / Л. В. Рукшан, О. Д. Цедик, О. И. Марцинкевич // Перспективы производства продуктов питания нового поколения: материалы междунар. науч.-практ. конф., Минск, 6–7 окт. 2005 г. / РУП «БелНИИ пищевых продуктов». – Минск, 2005. – С. 136–137.

**80 Утилизация побочных продуктов сахарных производств** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, Н. И. Ширин // Управление технологическими свойствами зерна: сб. докл. и ст. III Междунар. конф. посвященной 125-летию со дня рождения Я. Н. Куприца, Москва, 16–18 мая 2005 г. – Москва: Изд. комплекс МГУПП, 2005. – С. 157–159.

**81 Уточнение методики определения количества спорыньи, содержащейся в зерновой массе ржи** / Л. В. Рукшан // Управление технологическими свойствами зерна: сб. докл. и ст. III Междунар. конф. посвященной 125-летию со дня рождения Я. Н. Куприца, Москва, 16–18 мая 2005 г. – Москва: Изд. комплекс МГУПП, 2005. – С. 97–100.

**82 Хлебопекарные свойства зерна ячменя** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // International scientific practical conference «New Technologies in Traditional Food»: international scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2005. – P. 25–31.

## 2006

**83 Крупа и хлопья из пророщенного ячменя** / Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева // Продукты питания и пищевая безопасность: материалы междунар. науч. конф., Алматы, 5–6 окт. 2006 г. – Алматы, 2006. – С. 52–55.

**84 Новые пищевые добавки с использованием послеспиртовой барды /** Л. В. Рукшан // Продукты питания и пищевая безопасность: междунар. науч. конф., Алматы, 5–6 окт. 2006 г. – Алматы, 2006. – С. 95–97.

**85 Питательная ценность новых сортов муки /** Л. В. Рукшан, О. Д. Цедик // International scientific practical conference «New Technologies in Traditional Food»: international scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2006. – P. 37–42.

**86 Новые продукты из люпина /** Л. В. Рукшан, Д. В. Арбузов // Продукты питания и пищевая безопасность: междунар. науч. конф., Алматы, 5–6 окт. 2006 г. – Алматы, 2006. – С. 59–62.

**87 Питательная ценность новых сортов муки /** Л. В. Рукшан, О. Д. Цедик // International scientific practical conference «New technologies in tradition food»: international scientific practical conference reports. – Jelgava, 2006. – P. 37–42.

## 2007

**88 Возможность изготовления мучных кондитерских изделий из ржаной муки высшего сорта /** Л. В. Рукшан, О. Д. Цедик // Кондитерские изделия 21 века: материалы VI Междунар. конф., Москва, 19–21 марта 2007 г. / Международная промышленная академия. – М.: Пищепромиздат, 2007. – С. 155–158.

**89 Изменение фракционного состава белков зерна различных культур в процессе проращивания /** Л. В. Рукшан // Пищевая и легкая промышленность в стратегии вхождения Республики Казахстан в число 50-и наиболее конкурентоспособных стран мира: материалы VIII Междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 16–17 окт. 2007 г. – Алматы, 2007. Ч. I – С. 333–337.

**90 Измельчение пророщенного зерна /** Л. В. Рукшан // Пищевая и легкая промышленность в стратегии вхождения Республики Казахстан в число 50-и наиболее конкурентоспособных стран мира: материалы VIII Междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 16–17 окт. 2007 г. – Алматы, 2007. Ч. II – С. 107–110.

**91 Исследование возможности использования муки из пророщенного зерна для изготовления печенья /** Л. В. Рукшан // Кондитерские изделия 21 века: материалы VI Междунар. конф., Москва, 19–21 марта 2007 г. – М.: Пищепромиздат, 2007. – С. 136–139.

92 **Использование люпина в мучных изделиях** / Л. В. Рукшан // Пищевая и легкая промышленность в стратегии вхождения Республики Казахстан в число 50-и наиболее конкурентоспособных стран мира: материалы VIII Международ. науч.-практ. конф., Алматы, 17–18 окт. 2007 г. – Алматы, 2007. Ч. I – С. 134–137.

93 **Исследование качества натурального и пророщенного голозерного ячменя** / Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева, М. П. Шишлов // Пищевая и легкая промышленность в стратегии вхождения Республики Казахстан в число 50-и наиболее конкурентоспособных стран мира: материалы VIII Международ. науч.-практ. конф., Алматы, 16–17 окт. 2007 г. – Алматы, 2007. Ч. I – С. 132–133.

94 **Исследование микроструктуры зерна ячменя и ячменной муки** / Л. В. Рукшан // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы Десятой междунар. науч.-практ. конф., Барнаул, 11–12 дек. 2007 г. / Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова; под ред.: В. П. Коцюбы. – Барнаул, 2007. – С.187–189.

95 **Крупяные продукты из пророщенного зерна пленчатого и голозерного ячменя** / Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева // Инновационные технологии в производстве пищевых продуктов: сб. докл. V Международ. науч.-практ. конф., Минск, 5–6 окт. 2006 г. – Минск: БелГИПК, 2007. – С. 137–141.

96 **Кормовая добавка "Минераловит"** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Пищевая и легкая промышленность в стратегии вхождения Республики Казахстан в число 50-и наиболее конкурентоспособных стран мира: материалы VIII Международ. науч.-практ. конф., Алматы, 16–17 окт. 2007 г. – Алматы, 2007. – С. 149–150.

97 **Кормовые продукты для рыбалки** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Пищевая и легкая промышленность в стратегии вхождения Республики Казахстан в число 50-и наиболее конкурентоспособных стран мира: материалы VIII Международ. науч.-практ. конф., Алматы, 16–17 окт. 2007 г. – Алматы, 2007. – С. 150–152.

98 **Микроструктура зерна ячменя и ячменной муки** / Л. В. Рукшан // Пищевая и легкая промышленность в стратегии вхождения Республики Казахстан в число 50-и наиболее конкурентоспособных стран мира: материалы VIII Международ. науч.-практ. конф., Алматы, 16–17 окт. 2007 г. – Алматы, 2007. – Ч. I – С. 331–333.

99 **Новая продукция из пророщенного зерна пшеницы, ржи и тритикале** / Л. В. Рукшан // Инновационные технологии в производстве пищевых продуктов: сб. докл. V Международ. науч.-практ. конф., Минск, 5–6 окт. 2006 г. – Минск: БелГИПК, 2007. – С. 146–150.

**100 Перспективы использования галеги и фасоли в крупяной промышленности** / Л. В. Рукшан, Д. А. Кудин // Технология крупяных продуктов вчера, сегодня, завтра: материалы науч.-практ. конф., Москва, 18–20 дек. 2007 г. – Москва, 2007. – С. 54–56.

**101 Перспективы использования зерна голозерного ячменя** / Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева // Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: материалы IV Междунар. науч.-практ. конф., Орел, 4–5 дек. 2007 г. / под общей ред. д.т.н., проф. Ю. С. Степанова. – Орел: ОрелГТУ, 2007. – С. 348–351.

**102 Перспективы использования люпина** / Л. В. Рукшан, Д. В. Арбузов, Д. А. Кудин // Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: материалы IV Междунар. науч.-практ. конф., Орел, 4–5 дек. 2007 г. – Орел, 2007. – С. 352–355.

**103 Перспективы производства и использования сортовой люпиновой муки** / Л. В. Рукшан, Д. В. Арбузов // Инновационные технологии в производстве пищевых продуктов: сб. докл. V Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 5–6 окт. 2006 г. – Минск: БелГИПК, 2007. – С. 141–146.

**104 Печенье и пряники из муки, полученной из пророщенного зерна** / Л. В. Рукшан // Совершенствование технологий и оборудования пищевых производств: сб. докл. VI Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 2–3 окт. 2007 г. – Минск, 2007. – Ч. 2. – С. 59–62.

**105 Технологические свойства различных сортов люпина** / Л. В. Рукшан // Совершенствование технологий и оборудования пищевых продуктов: сб. докл. VI Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 2–3 окт. 2007 г. – Минск, 2007. – Ч. 2. – С. 62–66.

**106 Ячменная мука для кондитерских изделий** / Л. Н. Евдохова, Л. В. Рукшан // Кондитерские изделия 21 века: материалы VI Междунар. конф., Москва, 19–21 марта 2007 г. – М.: Пищепромиздат, 2007. – С. 144–146.

## **2008**

**107 Возможность расширения ассортимента продукции комбикормовых заводов** / Л. В. Рукшан // Современные технологии сельскохозяйственного производства: материалы XI Междунар. науч.-практ. конф., Гродно, 10–11 апр. 2008 г. – Гродно: ГГАУ, 2008. – С. 468–469.

108 **Динамика перемещения влаги при рециркуляционной сушке голозерного ячменя** / А. В. Матвеева, Е. Г. Павлюкевич, Л. В. Рукшан // Наукові здобутки молоді-вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті: програма і матеріали 74-й конф. молодих учених, аспірантів і студентів, Київ, 21–22 квітня 2008 г. – Київ, 2008. – С. 277.

109 **ИК-спектрометрия и оценка качества зернопродуктов** / Л. В. Рукшан // Безопасность пищевых продуктов и товаров народного потребления: материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 27–28 нояб. 2008 г. – Алматы, 2008. – С. 294–297.

110 **Использование электрохимически активированной воды для проращивания зерна белорусской селекции** / Л. В. Рукшан // Биотехнология. Вода и пищевые продукты: материалы междунар. науч.-практ. конф., Москва, 11–13 марта 2008 г. – Москва, 2008. – С. 162.

111 **Использование электрохимически активированной воды для проращивания семян бобовых и масличных культур** / Л. В. Рукшан, Д. А. Кудин // Энергосберегающие технологии и технические средства в сельскохозяйственном производстве: сб. докл. междунар. науч.-практ. конф., Минск, 12–13 июня 2008 г. – Минск, 2008. – Ч. 2. – С. 212–218.

112 **Исследование возможности использования семян люпина для производства безопасных продуктов** / Л. В. Рукшан, С. Новожилова, Д. А. Кудин // Инновационные технологии в пищевой и легкой промышленности: материалы IX Междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 5–6 июня 2008 г. – Алматы, 2008. – С. 91–95.

113 **Исследование возможности получения новых кормовых добавок из нетрадиционного сырья** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // Современные технологии сельскохозяйственного производства: материалы XI Междунар. науч.-практ. конф., Гродно, 10–11 апр. 2008 г. – Гродно: ГГАУ, 2008. – С. 448.

114 **Качество муки и мучных кондитерских изделий из пророщенного зерна и изменение его в процессе хранения** / Т. И. Сароченко, Е. М. Мороз, Л. В. Рукшан // Современные технологии сельскохозяйственного производства: материалы XI Междунар. науч.-практ. конф., Гродно, 10–11 апр. 2008 г. – Гродно: ГГАУ, 2008. – С. 248–249.

115 **Качество и перспективы использования голозерного ячменя** / Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: сб. докл. XI науч.-практ. конф. с междунар. участием, Барнаул, 5 дек. 2008 г. – Барнаул, 2008. – С. 50–55.

**116 Качество печенья, выпеченного из муки, полученной из голозерного ячменя** / Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева, Т. И. Сароченко // Первый междунар. хлебопекарный форум: материалы докл., Москва, 13–15 окт. 2008 г. – Москва, 2008. – С. 133–137.

**117 Качество побочных продуктов предприятий, перерабатывающих растительное сырье** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Энергосберегающие технологии и технические средства в сельскохозяйственном производстве: сб. докл. междунар. науч.-практ. конф., Минск, 12–13 июня 2008 г. – Минск, 2008. – Ч. 2. – 396 с. – С. 218–224.

**118 Качество пряников, выпеченных из муки, полученной из голозерного ячменя** / И. В. Куликова, А. В. Матвеева, Л. В. Рукшан // Наукові здобутки молоді-вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті: програма и материалы 74-й конференції молодих учених, аспірантів и студентів, Київ, 21–22 квітня 2008 г. – Київ, НУХТ, 2008. – С. 269.

**119 Кондитерские изделия повышенной питательной ценности из люпина** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, Д. А. Кудин // Инновационные технологии в производстве пищевых продуктов: сб. материалов VII Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 2–3 окт. 2008 г. – Минск, 2008. – С. 314–320.

**120 Кормовые свойства семян люпина** / Л. В. Рукшан, Д. А. Кудин // Современные технологии сельскохозяйственного производства: материалы XI Междунар. науч.-практ. конф., Гродно, 10–11 апр. 2008 г. – Гродно: ГГАУ, 2008. – С. 191–192.

**121 Люпиновая мука в мучных кондитерских изделиях** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан, Д. А. Кудин // Первый междунар. хлебопекарный форум: материалы докл., Москва, 13–15 окт. 2008 г. – Москва, 2008. – С. 122–126.

**122 Люпиновая мука для хлебопечения** / В. П. Логовская, Л. В. Рукшан, Д. А. Кудин // Первый междунар. хлебопекарный форум: материалы докл., Москва, 13–15 окт. 2008 г. – Москва, 2008. – С. 152–156.

**123 Мучные кондитерские изделия повышенной питательной ценности из крупяных культур** / Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева, Т. И. Сароченко // Инновационные технологии в производстве пищевых продуктов: сб. материалов VII Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 2–3 окт. 2008 г. / Науч.-практ. центр по продов., редкол.: З. В. Ловкис [и др.]. – Минск: Типография РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по механизации сельского хозяйства», 2008. – Ч. I. – С. 345–352.



124 **Определение токсичности семян люпина** / Л. В. Рукшан, Д. А. Кудин // Безопасность пищевых продуктов и товаров народного потребления: материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 27–28 нояб. 2008 г. – Алматы, 2008. – С. 167–170.

125 **Очистка ржи от спорыньи на экспериментальном вибропневмосепараторе** / А. В. Иванов, В. М. Поздняков, Л. В. Рукшан // Энергосберегающие технологии и технические средства в сельскохозяйственном производстве: сб. докл. междунар. науч.-практ. конф., Минск, 12–13 июня 2008 г. – Минск, 2008. – Ч. 2. – С. 162–166.

126 **Оценка качества отходов крахмалопаточного производства** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, Н. С. Старостенко // Экология и безопасность в техносфере: сб. ст. Всероссийской науч.-техн. интернет-конф., Орел, окт.–декаб. 2008 г. – Орел, 2009. – С. 112–115

127 **Проблемы и направления утилизации побочных продуктов переработки свеклы** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Инновационные технологии в производстве пищевых продуктов: сб. материалов VII Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 2–3 окт. 2008 г. – Минск, 2008. – Ч. I. – С. 84–90.

128 **Проблемы утилизации побочных продуктов переработки крахмалопаточных производств** / Л. В. Рукшан, Н. С. Старостенко, А. А. Ветошкина // Инновационные технологии в производстве пищевых продуктов: сб. материалов VII Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 2–3 окт. 2008 г. / Науч.-практ. центр по продов., редкол.: З. В. Ловкис [и др.]. – Минск: РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по механизации сельского хозяйства», 2008. – Ч. I. – С. 84–90.

129 **Роль научно-исследовательской работы студентов в формировании личности** / Л. В. Рукшан // Перспективы развития высшей школы: материалы науч.-метод. Конф., Гродно, 28–29 мая 2008 г. – Гродно: ГГАУ, 2008. – С. 255–258.

130 **Связь количества витаминов и солей тяжелых металлов и энергетической ценности зерна** / Л. В. Рукшан // Безопасность пищевых продуктов и товаров народного потребления: материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 27–28 нояб. 2008 г. – Алматы, 2008. – С. 170–172.

131 **Сортовая люпиновая мука** / Д. А. Кудин, Л. В. Рукшан // Наукові здобутки молоді-вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 75 наукової конф. молодих учених, аспірантів і студентів, Київ, 13–14 квітня 2008 р. – Киев, 2008. – С. 259.

132 **Способы получения композитной муки с использованием голозерного ячменя** / Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева // Современные технологии сельскохозяйственного производства: материалы XI Междунар. науч.-практ. конф., Гродно, 10–11 апр. 2008 г. – Гродно: ГГАУ, 2008. – С. 248–249.

133 **Технология переработки голозерного ячменя** / Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева // Инновационные технологии в пищевой и легкой промышленности: материалы IX Междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 5–6 июня 2008 г. – Алматы, 2008. – С. 89–91.

134 **Технологическая возможность отделения рожков спорыньи от зерна ржи** / Л. В. Рукшан // Инновационные технологии в пищевой и легкой промышленности: материалы IX Междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 5–6 июня 2008 г. – Алматы, 2008. – С. 86–89.

135 **Хранение мучных кондитерских изделий, выпеченных из муки из пророщенного зерна** / Т. И. Сароченко, Е. М. Мороз, Л. В. Рукшан // Наукові здобутки молоді-вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: програма і матеріали 74-й конф. молодих учених, аспірантів і студентів, Київ, 21–22 квітня 2008 р. – Київ, 2008. – С. 269.

136 **Утилизация побочных продуктов сахарного производства** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, Н. И. Ширин // Экология и безопасность в техносфере: сб. ст. Всероссийской науч.-техн. интернет-конф., Орел, окт.–дек. 2008 г. – Орел, 2009. – С. 115–117.

## 2009

137 **Возможность производства ржаной крупы** / Л. В. Рукшан, Т. И. Сароченко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у 21 столітті: матеріали 75 наукової конф. молодих учених, аспірантів і студентів, Київ, 13–14 квітня 2009 г. – Київ, 2009. – Ч. 2. – С. 269.

138 **Возможность утилизации мезги** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы Двенадцатой междунар. науч.-практ. конф., Барнаул, 17 нояб. 2009 г. / Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова; под ред. О. Н. Тереховой. – Барнаул, 2009. – С. 62–69.

139 **Изменение качества картофельной мезги и клеточного сока** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, Н. С. Старостенко [и др.] // Экология и безопасность в техносфере: материалы Всероссийской науч.-техн. интернет-конф., окт.–дек. 2008 г. / Орловский гос. техн. ун-т; редкол.: Ю. С. Степанов (отв. ред.) [и др.]. – Орел: ОрелГТУ, 2009. – С. 118–121.

140 **Изучение возможности отделения, поврежденного самосогреванием и сушкой зерна пшеницы** / Л. В. Рукшан // Безопасность пищевых продуктов и товаров народного потребления: материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 11–13 нояб. 2009 г. – Алматы, 2009. – С. 113.

141 **Инновационная технология хлеба** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан, В. П. Логовская // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы Двенадцатой междунар. науч.-практ. конф., Барнаул, 17 нояб. 2009 г. / Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова; под ред. О. Н. Тереховой. – Барнаул, 2009. – С. 134–141.

142 **Исследование побочных продуктов, получаемых при производстве крахмала** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы VIII Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 8–9 окт. 2009 г. – Минск, 2009. – С. 161–171.

143 **Исследование процесса сушки побочных продуктов крахмальных и крахмало-паточных производств** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, Е. Г. Павлюкевич // Инновационные технологии и оборудование для пищевой промышленности: материалы III Междунар. науч.-техн. конф., Воронеж, 22–24 сент. 2009 г. – Воронеж, 2009. – Т. 2. – С. 323–328.

144 **Использование сухой и сырой картофельной мезги для производства хлеба, и мучных кондитерских изделий** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, В. П. Логовская // Инновационные направления в пищевых технологиях: материалы III Междунар. науч.-практ. конф., Пятигорск, 29–30 окт. 2009 г. – Пятигорск: РИА-КМВ, 2009. – С. 173–177.

145 **Исследование качества побочных продуктов крахмало-паточного производства** / Л. В. Рукшан [и др.] // Наукові здобутки молоді-вирішенню проблем харчування людства у 21 столітті: матеріали 75 наукової конф. молодих учених, аспірантів і студентів, Київ, 13–14 квітня 2009 р. – Київ, 2009. – Ч. 2. – С. 187.

146 **К вопросу об утилизации побочных продуктов крахмало-паточных и крахмальных производств** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Инновационные технологии в пищевой и легкой промышленности: материалы XI Междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 16–17 апр. 2009 г. – Алматы: АТУ, 2009. – С. 148–151.

147 **Качество зерна пшеницы, выращиваемой в Беларуси** / Л. В. Рукшан // Materiały V Międzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji «Wschodnia spólka – 2009», 07–15 wrzesnia 2009 roku po sekcjach: Medycyna. Nauk biologicznych. Chemia I chemiczne technologie. Ekologia. Rolnictwo / Przemysl. Nauka I studia / Redaktorn naczelna: S. Gorniak. – Vol. 6. – S. 74–77.

148 **Качество ячменной муки** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Евдохова // Инновационные направления в пищевых технологиях: материалы III Междунар. науч.-практ. конф., Пятигорск, 29–30 окт. 2009 г. – Пятигорск: РИА-КМВ, 2009. – С. 62–64.

149 **Качество ячменной муки** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Евдохова // *Materialy V Miedzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji «Wschodnia spolka – 2009»*, 07–15 wrzesnia 2009 roku po sekcjach: Medycyna. Nauk biologicznych. Chemia I chemiczne technologie. Ekologia. Rolnictwo / Przemysl. Nauka I studia / Redaktorn naczelna: S. Gorniak. – Vol. 6. – S. 58–62.

150 **Кондитерские изделия повышенной пищевой ценности** / А. В. Матвеева, Л. В. Рукшан // *Современные технологии сельскохозяйственного производства: материалы II Междунар. науч.-практ. конф.*, Гродно, 14–15 мая 2009 г. – Гродно: УО ГГАУ, 2009. – С. 485.

151 **Корректировка свойств муки** / Л. В. Рукшан // *Кондитерские изделия 21 века: материалы VII Междунар. конф.*, Москва, 30 марта–1 апр. 2009 г. – М.: Пищепромиздат, 2009. – С. 237–239.

152 **Лекция – этап воспитания и профессиональной подготовки технологов** / Л. В. Рукшан // *Перспективы развития высшей школы: материалы II Междунар. науч.-метод. конф.*, Гродно, 28–29 мая 2009 г. – Гродно: УО ГГАУ, 2009. – С. 104–106.

153 **О питательной ценности крупяной продукции** / Т. И. Сароченко, Л. В. Рукшан // *Современные технологии сельскохозяйственного производства: материалы II Междунар. науч.-практ. конф.*, Гродно, 14–15 мая 2009 г. – Гродно: ГГАУ, 2009. – С. 492–493.

154 **Обогащение кондитерских и хлебобулочных изделий пищевыми волокнами** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан, В. П. Логовская // *Инновационные технологии в пищевой и легкой промышленности: материалы XI Междунар. науч.-практ. конф.*, Алматы, 16–17 апр. 2009 г. – Алматы: АТУ, 2009. – С. 83–86.

155 **Оптимизация рецептур печенья, выпеченного с добавлением муки из голозерного ячменя** / Л. В. Рукшан [и др.] // *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у 21 столітті: матеріали 75 науковий конф. молодих учених, аспірантів і студентів*, Київ, 13–14 квітня 2009 р. – Київ, 2009. – Ч. 2. – С. 265.

**156 Оценка качества зерновых смесей, используемых для производства кормов для молодняка свиней / С. Н. Кандауров, Л. В. Рукшан // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у 21 столітті: матеріали 75 наукової конф. молодих учених, аспірантів і студентів, Київ, 13–14 квітня 2009 р. – Київ, 2009. – Ч. 2. – С. 266.**

**157 Оценка качества отходов крахмалопаточного производства / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, Н. С. Старостенко // Экология и безопасность в техносфере: материалы Всероссийской науч.-техн. интернет- конф., окт.–дек. 2008 г. / Орловский гос. техн. ун-т; редкол.: Ю. С. Степанов (отв. ред.) [и др.]. – Орел: ОрелГТУ, 2009. – С. 112–115.**

**158 Оценка качества разных потоков пшеничной муки / Л. В. Рукшан // Безопасность пищевых продуктов и товаров народного потребления: материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 11–13 нояб. 2009 г. – Алматы, 2009. – С. 114–115.**

**159 Подготовка зерна при получении кормовой продукции для кормления поросят-отъемышей / С. Н. Кандауров, Л. В. Рукшан // Современные технологии сельскохозяйственного производства: материалы II Междунар. науч.-практ. конф., Гродно, 14–15 мая 2009 г. – Гродно: УО ГГАУ, 2009. – С. 480–481.**

**160 Производство пряников с применением нетрадиционной муки / Л. В. Рукшан [и др.] // Кондитерские изделия 21 века: материалы VII Междунар. конф., Москва, 30 марта – 1 апр. 2009 г. – М.: Пищепромиздат, 2009. – С. 189–192.**

**161 Реологические свойства теста, получаемого из композитной муки / Д. А. Кудин, Л. В. Рукшан // Современные технологии сельскохозяйственного производства: материалы II Междунар. науч.-практ. конф., Гродно, 14–15 мая 2009 г. – Гродно: УО ГГАУ, 2009. – С. 481–482.**

**162 Содержание белка и аминокислот в семенах люпина / Д. А. Кудин, Л. В. Рукшан // Инновационные технологии в пищевой и легкой промышленности: материалы XI Междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 16–17 апр. 2009 г. – Алматы: АТУ, 2009. – С. 146–148.**

**163 Спорынья и рожь – факты и перспективы / Л. В. Рукшан // Materiały V Międzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji «Wschodnia spólka – 2009», 07–15 wrzesnia 2009 roku po sekcjach: Medycyna. Nauk biologicznych. Chemia I chemiczne technologie. Ekologia. Rolnictwo. Przemysl. Nauka I studia / Redaktorn naczelna: S. Gorniak. – 2009. – Vol. 6. – S. 71–73.**

164 **Сушка вторичных продуктов крахмалопаточного производства** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Современные технологии сельскохозяйственного производства: материалы II Междунар. науч.-практ. конф., Гродно, 14–15 мая 2009 г. – Гродно: УО ГГАУ, 2009. – С. 490.

165 **Технологические свойства новых сортов люпина** / Л. В. Рукшан, Д. А. Кудин, И. С. Герасимов // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у 21 столітті: матеріали 75 наукової конф. молодих учених, аспірантів і студентів, Київ, 13–14 квітня 2009 р. – Київ, 2009. – Ч. 2. – С. 266.

166 **Технология зернопродуктов из голозерного ячменя** / А. В. Матвеева, Л. В. Рукшан // Инновационные технологии в пищевой и легкой промышленности: материалы XI Междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 16–17 апр. 2009 г. – Алматы: АТУ, 2009. – С. 81–83.

167 **Технология люпиновых зернопродуктов** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, Д. А. Кудин // Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы VIII Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 8–9 окт. 2009 г. – Минск, 2009. – С. 351–358.

168 **Технология крупы из ячменя белорусской селекции** / Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева, Т. И. Сароченко [и др.] // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы Двенадцатой междунар. науч.-практ. конф., Барнаул, 17 нояб. 2009 г. / Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова; под ред. О. Н. Тереховой. – Барнаул, 2009. – С. 56–62.

169 **Технология продуктов из голозерного ячменя** / Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева, А. А. Ветошкина // Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы VIII Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 8–9 окт. 2009 г. – Минск, 2009. – С. 342–350.

170 **Утилизация побочных продуктов сахарного производства** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, Н. И. Ширин // Экология и безопасность в техносфере: материалы Всероссийской науч.-техн. интернет-конф., окт.–дек. 2008 г. / Орловский гос. техн. ун-т; редкол.: Ю. С. Степанов (отв. ред.) [и др.]. – Орел: ОрелГТУ, 2009. – С. 115–117.

171 **Характеристика микроструктуры зерна ячменя и зернопродуктов из него** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Евдохова, А. В. Матвеева. // *Materials V Miedzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji «Wschodnia spolka – 2009»*, 07–15 wrzesnia 2009 roku; po sekcjach: Medycyna. Nauk biologicznych. Chemia I chemiczne technologie. Ekologia. Rolnictwo. Przemysl. Nauka I studia / Redaktorn naczelna: S. Gorniak. – Vol. 6. – S. 63–67.

172 **Эффект гидротермической обработки ячменя** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Евдохова, А. В. Матвеева // *Materialy V Międzynarodowej naukowo-praktycznej konferencji «Wschodnia spólka – 2009», 07–15 wrzesnia 2009 roku; po sekcjach: Medycyna. Nauk biologicznych. Chemia I chemiczne technologie. Ekologia. Rolnictwo. Przemysl. Nauka I studia / Redaktorn naczelna: S. Gorniak. – Vol. 6. – S. 67–71.*

## 2010

173 **Возможность использования гороховой муки при производстве вермишели** / Л. В. Рукшан, И. С. Герасимов // *Новое в технологии и технике пищевых производств: материалы II Междунар. науч.-техн. конф., посвященной 80-летию ГОУВПО "Воронежская государственная технологическая академия", 60-летию кафедры "Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств", Воронеж, 30 июня – 2 июля 2010 г. – Воронеж, 2010. – С. 392–394.*

174 **Изменение количественно-качественных характеристик пшеничной муки при добавлении муки из зернобобовых культур** / Л. В. Рукшан, Д. А. Кудин // *Инновационные направления в пищевых технологиях: материалы IV Междунар. науч.-практ. конф., Пятигорск, 19–22 окт. 2010 г. – Пятигорск: РИА-КМВ, 2010. – С. 46–49.*

175 **Изменение содержания белка и его фракционного состава в зерне ржи и ячменя** / Л. В. Рукшан, О. Д. Цедик // *Инновационные технологии продуктов здорового питания, их качество и безопасность: материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 29–30 нояб. 2010 г. – Алматы, 2010. – С. 164–166.*

176 **Использование информационных технологий в вузе** / Л. В. Рукшан // *Перспективы развития высшей школы: материалы III Междунар. науч.-метод. конф., Гродно, 13–16 апр. 2010 г. – Гродно: ГГАУ, 2010. – С. 126–128.*

177 **Использование люпиновой муки в производстве сдобного печенья** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан, А. А. Дроздова // *Пищевая наука, техника и технологии 2010: науч. конф. с междунар. участие, Пловдив, 15–16 окт. 2010 г. – Пловдив, 2010. –Т. 57, Ч. 1. – С. 165–170.*

178 **Использование ячменной муки в мучных кондитерских изделиях** / Л. Н. Евдохова, Л. В. Рукшан [и др.]. // *Актуальные проблемы современного товароведения: материалы междунар. науч.-практ. конф., Гомель, 18–19 ноября 2010 г. / Гомельский университет потребительской кооперации. – Гомель, 2010. – С. 122–124.*

**179 Перспективы использования люпиновой муки при изготовлении вермишели** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, Д. А. Кудин // Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы IX Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 7–8 окт. 2010 г. / Бел НИИ пищевых продуктов; редкол.: В. Г. Гусаков (отв. ред.) [и др.]. – Минск: РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», 2010. – С. 87–93.

**180 Перспективы использования ячменной муки в производстве мучных кондитерских изделиях** / Л. Н. Евдохова, Л. В. Рукшан, Е. А. Щербакова [и др.] // Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы IX Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 7–8 окт. 2010 г. / Бел НИИ пищевых продуктов; редкол.: В. Г. Гусаков (отв. ред.) [и др.]. – Минск: РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», 2010. – С. 84–87.

**181 Производство вермишели из гороховой муки** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова // Инновационные технологии продуктов здорового питания, их качество и безопасность: материалы междунар. науч.-практ. конф. Алматы, 29–30 нояб. 2010 г. / редкол.: К. С. Кулажанов, Ж. М. Тусупова (техн. ред.) [и др.]. – Алматы, АТУ, 2010. – С. 41–44.

**182 Производство макаронных изделий с использованием ячменной муки** / Л. В. Рукшан, М. А. Солодухина // Пищевая наука, техника и технологии 2010: науч. конф. с междунар. участие, Пловдив, 15–16 окт. 2010 г. – Пловдив, 2010. –Т. 57, Ч. 1. – С. 159–164.

**183 Хлеб с добавлением набухающей люпиновой муки** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, В. П. Логовская [и др.] // Инновационные технологии продуктов здорового питания, их качество и безопасность: материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 29–30 нояб. 2010 г. / редкол.: К. С. Кулажанов, Ж. М. Тусупова (техн. ред.) [и др.]. – Алматы, АТУ, 2010. – С. 44–46.

**184 Ячменная мука в производстве пшеничного хлеба** / Л. В. Рукшан, В. П. Логовская // Инновационные направления в пищевых технологиях: материалы IV Междунар. науч.-практ. конф., Пятигорск, 19–22 окт. 2010 г. – Пятигорск: РИА-КМВ, 2010. – С. 50–52.

## 2011

**185 Влияние добавления ячменной муки на качество пшеничного хлеба** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, В. П. Логовская // Исследования и достижения в области теоретической и прикладной химии. Экология. Продукты питания: материалы 5-й Всероссийской науч.-практ. конф., Барнаул, 15 дек. 2011 г. – Барнаул, 2011. – С. 75–79.



**186 Влияние способа тестоведения на качество пшеничного хлеба с добавлением гороховой муки / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан, В. П. Логовская // Инновационные технологии продуктов здорового питания, их качество и безопасность: материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 20–21 окт. 2011 г. – Алматы, 2011. – С. 43–45.**

**187 Гороховая мука – перспективы производства и использования / Л. В. Рукшан // Пищевая наука, техника и технологии 2011: науч. конф. с междунар. участие, Пловдив, 14–15 окт. 2011 г. – Пловдив, 2011. – Т. 57, ч. 1. – С. 309–314**

**188 Изменение качества хлеба при использовании люпиновой муки / Л. В. Рукшан, В. П. Логовская, Д. А. Кудин // Исследования и достижения в области теоретической и прикладной химии. Экология. Продукты питания: материалы 5-й Всероссийской науч.-практ. конф., Барнаул, 15 дек. 2011 г. – Барнаул, 2011. – С. 69–74.**

**189 Исследование возможности использования люпина при производстве пшеничного хлеба / Л. В. Рукшан, В. П. Логовская, Д. А. Кудин // Инновационные технологии продуктов здорового питания, их качество и безопасность: материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 20–21 окт. 2011 г. – Алматы, 2011. – С. 35–37.**

**190 Качественная характеристика рапса белорусской селекции / Л. В. Рукшан, Е. С. Агейчик // Совершенствование технологии и техники производства пищевых продуктов: материалы междунар. науч.-практ. конф., Кутаиси, 24–25 мая 2011 г. – Кутаиси, 2011. – С. 196–199.**

**191 Качество и перспективы использования гороха белорусской селекции / Л. В. Рукшан // Совершенствование технологии и техники производства пищевых продуктов: материалы междунар. науч.-практ. конф., Кутаиси, 24–25 мая 2011 г. – Кутаиси, 2011. – С. 193–196.**

**192 Корректировка свойств товарной пшеничной муки для кондитерских изделий / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова // Перспективы развития кондитерской промышленности: материалы III Респ. науч.-практ. семинара, Могилев, 27–28 окт. 2011 г. – Могилев, 2011. – С. 9–13.**

**193 Перспективы использования рапса белорусской селекции / Л. В. Рукшан, Е. С. Агейчик, В. А. Клименкова // Инновационные технологии продуктов здорового питания, их качество и безопасность: материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 20–21 окт. 2011 г. – Алматы, 2011. – С. 38–40.**

194 **Перспективы использования ячменной муки в производстве мучных кондитерских изделиях** / Л. Н. Евдохова, Л. В. Рукшан // Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы IX Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 7–8 окт. 2011 г. – Минск, 2011. – С. 84–87.

195 **Сорбционно-конвективная сушка картофельной мезги** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Исследования и достижения в области теоретической и прикладной химии. Экология. Продукты питания: материалы 5-й Всероссийской науч.-практ. конф., Барнаул, 15 дек. 2011 г. – Барнаул, 2011. – С. 80–85.

196 **Утилизация мезги и клеточного сока** / Л. В. Рукшан // Экология и безопасность в техносфере: материалы Всероссийской науч.-техн. интернет-конф., Орел, дек. 2010 г. – Орел, 2011. – С. 110–112.

197 **Химический состав рапса белорусской селекции** / Л. В. Рукшан, Е. С. Агейчик // Исследования и достижения в области теоретической и прикладной химии. Экология. Продукты питания: материалы 5-й Всероссийской науч.-практ. конф., Барнаул, 15 дек. 2011 г. – Барнаул, 2011. – С. 63–68.

## 2012

198 **Возможность улучшения качества дефеката** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства: материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 12–13 окт. 2012 г. – Алматы, 2012. – С. 139–141.

199 **Заменители молока для кормления молодняка животных** / Е. Н. Мороз, Л. В. Рукшан // Материалы XIII Междунар. студенческой науч. конф., Гродно, 16 апр.–17 мая 2012 г. – Гродно: УО ГГАУ, 2012. – Ч. 2. – С. 373–375.

200 **Изменение качества мучных кондитерских изделий, получаемых с добавлением муки из бобовых** / Е. С. Новожилова, В. П. Логовская // Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы XI Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 3–4 окт. 2012 г. – Минск, 2012. – С. 340–343.

201 **Исследование возможности использования гороховой муки в производстве песочного полуфабриката** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан // Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства: междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 12–13 окт. 2012 г. – Алматы, 2012. – С. 296–299.

**202 Исследование возможности использования фасоловой муки при приготовлении песочного полуфабриката** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан, В. П. Логовская // Инновационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности: материалы I Междунар. науч.-практ. конф., Краснодар, 20–22 нояб. 2012 г. – Краснодар, 2012. – С. 206–210.

**203 Исследование возможности получения гороховой муки из гороха белорусской селекции** / Л. В. Рукшан, Е. В. Кольпето // Наука. Образование. Молодежь: материалы респ. конф. молодых ученых, посвященной 55-летию Алматинского технологического университета, Алматы, 19–20 апр. 2012 г. – Алматы, 2012. – С. 147–149.

**204 Исследование технологических свойств люпиновой муки** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан, В. П. Логовская // Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы XI Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 3–4 окт. 2012 г. – Минск, 2012. – С. 94–97.

**205 Использование продуктов переработки люпина в производстве бисквитного полуфабриката** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан, В. П. Логовская // Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства: междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 12–13 окт. 2012 г. – Алматы, 2012. – С. 299–301.

**206 К вопросу производства рапсового масла** / Л. В. Рукшан // Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства: материалы междунар. науч.-практ. конф., посвященной 55-летию Алматинского технологического университета, Алматы, 12–13 окт. 2012 г.; редкол.: Т. К. Кулажанов (отв. ред.) [и др.]. – Алматы: АТУ, 2012. – С. 293–296.

**207 К вопросу производства рапсового масла** / Л. В. Рукшан, Е. С. Агейчик // Инновационные направления в пищевых технологиях: материалы V Междунар. науч.-практ. конф., Пятигорск, 26–29 марта 2012 г. – Пятигорск, 2012. – С. 274–280.

**208 К вопросу утилизации дефеката** / А. Н. Зайцев, Л. В. Рукшан // Материалы XIII Междунар. студенческой науч. конф., Гродно, 16 апр. – 17 мая 2012 г. – Гродно: УО ГГАУ, 2012. – Ч. 2. – С. 350–352.

**209 Качество и безопасность картофельной мезги** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства: материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 12–13 окт. 2012 г. – Алматы, 2012. – С. 291–293.

210 **Качественная характеристика семян рапса белорусской селекции** / Л. В. Рукшан, Е. С. Агейчик, Е. Ю. Кардаш // Современные технологии сельскохозяйственного производства: материалы XV Междунар. науч.-практ. конф., Гродно, 27 апр. 2012 г. – Гродно, 2012. – Ч. 2. – С. 320–322.

211 **Качество и возможность сушки картофельной мезги** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Современные технологии сельскохозяйственного производства: материалы XV Междунар. науч.-практ. конф., Гродно, 27 апр. 2012 г. – Гродно, 2012. – Ч. 2. – С. 323–324.

212 **Качество семян гороха и люпина белорусской селекции** / Е. Н. Кольпето, Н. К. Голер, Л. В. Рукшан // Материалы XIII Междунар. студенческой науч. конф., Гродно, 16 апр.–17 мая 2012 г. – Гродно: УО ГГАУ, 2012. – Ч. 2. – С. 360–362.

213 **Производство и качество семян рапса** / Е. Ю. Кардаш, Л. В. Рукшан // Материалы XIII Междунар. студенческой науч. конф., Гродно, 16 апр. – 17 мая 2012 г. – Гродно: УО ГГАУ, 2012. – Ч. 2. – С. 358–360.

214 **Производство ячменной муки и ее использование для мучных кондитерских изделий** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, В. П. Логовская [и др.] // Инновационные направления в пищевых технологиях: материалы V Междунар. науч.-практ. конф., Пятигорск, 26–29 марта 2012 г. – Пятигорск, 2012. – С. 281–288.

215 **Ресурсосбережение при производстве крахмала** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Инновационное развитие малых городов России: научный, технологический и образовательный потенциал: материалы междунар. науч.-практ. конф., Мелеуз, 17–18 мая 2012 г. – Мелеуз, 2012. – С. 252–257.

216 **Ресурсосбережение при производстве сахара** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, В. В. Смешков // Инновационное развитие малых городов России: научный, технологический и образовательный потенциал: материалы междунар. науч.-практ. конф., Мелеуз, 17–18 мая 2012 г. – Мелеуз, 2012. – С. 257–262.

217 **Сравнительный анализ побочных продуктов переработки, получаемых на сахарных заводах** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы XI Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 3–4 окт. 2012 г. – Минск, 2012. – С. 135–138.

218 **Экологические проблемы сахарных заводов и пути их решения** / Л. В. Рукшан // Инновационные направления в пищевых технологиях: материалы V Междунар. науч.-практ. конф., Пятигорск, 26–29 марта 2012 г. – Пятигорск, 2012. – С. 383–389.

219 **Ячменная мука в производстве пшеничного хлеба** / Л. В. Рукшан, В. П. Логовская // Инновационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности: материалы I Междунар. науч.-практ. конф., Краснодар, 20–22 нояб. 2012 г. – Краснодар, 2012. – С. 486–490.

## 2013

220 **Исследование возможности использования гороховой муки при производстве песочного полуфабриката** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан // Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания: материалы VI Междунар. науч.-практ. конф., Челябинск, 7 дек. 2012 г. – Челябинск, 2013. – Т. 1. – С. 53–58.

221 **Исследование возможности утилизации дефектата** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Современное производство комбикормов («Комбикорма–2013»): материалы Седьмой междунар. конф., Москва, 5–6 февр. 2013 г. – Москва, 2013. – С. 122–126.

222 **Исследование технологических свойств семян рапса белорусской селекции** / Л. В. Рукшан // Научно-практические аспекты технологий возделывания и переработки масличных культур: материалы междунар. науч.-практ. конф., Рязань, 15–16 февр. 2013 г. – Рязань, 2013. – С. 241–248.

223 **Качество рапса белорусской селекции** / Л. В. Рукшан // Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства: материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 17–18 окт. 2013 г. – Алматы, 2013. – С. 304–307.

224 **Качество ячменя белорусской селекции и возможность использования продуктов его переработки в хлебопекарном производстве** / Л. В. Рукшан, В. П. Логовская, А. В. Матвеева // Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания: материалы VI Междунар. науч.-практ. конф., Челябинск, 7 дек. 2012 г. – Челябинск, 2013. – Т. 1. – С. 48–53.

**225 Мука из зернобобовых культур как сырье для мучных изделий с улучшенными функционально-технологическими свойствами /** Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, В. П. Логовская // Инновационное развитие малых городов России: научный, технологический и образовательный потенциал: сб. материалов междунар. науч.-практ. конф., Мелеуз, 31 окт. 2013 г. – Мелеуз, 2013. – С. 148–151.

**226 Оценка качества разных сортов льна белорусской селекции /** Л. В. Рукшан, М. Е. Маслинская // Научно-практические аспекты технологий возделывания и переработки масличных культур: материалы междунар. науч.-практ. конф., Рязань, 15–16 февр. 2013 г. – Рязань, 2013. – С. 248–255.

**227 Перспективы использования люпина в сбивных кондитерских массах /** Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан // Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства: материалы междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 17–18 окт. 2013 г. – Алматы, 2013. – С. 301–304.

**228 Перспективы использования семян люпина /** Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова // Иновационные направления в пищевых технологиях: материалы Всероссийской науч.-практ. конф., Пятигорск, 9–10 апр. 2013 г. – Пятигорск, 2013. – Т. 3. – С. 213–219.

## **2014**

**229 Анализ качества и перспективы использования люпина /** Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, Д. А. Кудин // Торты, вафли, печенье, пряники – 2014: материалы IX Междунар. конф., Москва, 15 февр. 2014 г. – Москва, 2014. – С. 74–79.

**230 Возможность утилизации дефекта /** Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Хранительна наука, техника и технологии 2014: материалы науч. конф. с междунар. участием, Пловдив, 24–25 окт. 2014 г. – Пловдив, 2014. – С. 142–145.

**231 Качественная характеристика голозерного ячменя /** Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан // Актуальные проблемы и современные технологии производства продуктов питания: материалы междунар. науч.-практ. конф., Кутаиси, 12–13 июня 2014 г. – Кутаиси, 2014. – С. 120–124.

**232 Качественная характеристика наполнителей и премиксов /** Л. В. Рукшан., В. В. Смешков // Современные технологии сельскохозяйственного производства: сб. по материалам XVII Междунар. науч.-практ. конф. Гродно, 16 мая 2014 г.; редкол.: В. В. Пешко (отв. ред.) [и др.]. – Гродно: ГГАУ, 2014. – С. 142–144.

233 **Качественная характеристика семян вики** / Л. В. Рукшан, Д. А. Пехота // Материалы XV Междунар. студенческой науч. конф., Гродно, 15 мая 2014 г. – Гродно: ГГАУ, 2014. – С. 105–107.

234 **Качественная характеристика фасоли** / Л. В. Рукшан, В. Н. Поддубская // Материалы XV Междунар. студенческой науч. конф., Гродно, 15 мая 2014 г. – Гродно: ГГАУ, 2014. – С. 109–111.

235 **Мука из зернобобовых культур – перспективное сырье для мучных изделий** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова // Перспективы развития кондитерской промышленности: материалы IV Респ. науч.-практ. семинара, Могилев, 27–28 нояб. 2014 г. – Могилев: УО МГУП, 2014. – С. 48–51.

236 **Производство заменителей кормового молока на основе растительного сырья** / Л. В. Рукшан // Современные технологии сельскохозяйственного производства: сб. по материалам XVII Междунар. науч.-практ. конф., Гродно, 16 мая 2014 г. – Гродно: ГГАУ, 2014. – С. 140–142.

237 **Создание новых кондитерских изделий** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан // Перспективы развития кондитерской промышленности: материалы IV Респ. науч.-практ. семинара, Могилев, 27–28 нояб. 2014 г. – Могилев: УО МГУП, 2014. – С. 52–56.

238 **Электронный справочник по технологии производства премиксов** / Л. В. Рукшан // Качество подготовки специалистов в техническом вузе: проблемы, перспективы, инновационные подходы: материалы II Междунар. науч.-метод. конф., 20–21 нояб. 2014 г. / Учреждение образования "Могилевский государственный университет продовольствия"; редкол.: А. С. Носиков (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2014. – С. 148–151.

239 **Этапы разработки электронного справочника по технологии производства премиксов** / Л. В. Рукшан // Качество подготовки специалистов в техническом вузе: проблемы, перспективы, инновационные подходы: материалы II Междунар. науч.-метод. конф., 20–21 нояб. 2014 г. / Учреждение образования "Могилевский государственный университет продовольствия"; редкол.: А. С. Носиков (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2014. – С. 145–148.

240 **Аминокислотный состав отрубей** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Современные технологии сельскохозяйственного производства: сб. науч. ст. по материалам XVIII Междунар. науч. конф., Гродно, 15 мая 2015 г. – Гродно: УО ГГАУ, 2015. – С. 330–332.

241 **ИК-спектрометрия при оценке качества побочных продуктов предприятий пищевых производств** / В. В. Смешков, Н. С. Слюднева, Л. В. Рукшан // Проблемы формирования здорового образа жизни у молодежи: сб. VIII Всеукраинская науч.-практ. конф. Молодых ученых и студентов с междунар. участием, 10–11 нояб. 2015 г. / Одесская национальная академия пищевых технологий. – Одесса, 2015. – С. 369–370.

242 **К вопросу сушки побочных продуктов пищевых предприятий** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков, Н. С. Слюднева // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: матеріали докл. міжнар. наук.-техн. конф., Тернопіль, 8–9 жовтня 2015 р. / МОН України, ТНТУ імені Івана Пулюя; редкол.: О. С. Покотило (відповід. ред.). – Тернопіль, 2015. – С. 73–74.

243 **Качественная характеристика кукурузного глютена** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: матеріали докл. міжнар. наук.-техн. конф., Тернопіль, 8–9 жовтня 2015 р. / МОН України, ТНТУ імені Івана Пулюя; редкол.: О. С. Покотило (відповід. ред.). – Тернопіль, 2015. – С. 124–125.

244 **Качественная характеристика семян гороха** / А. Л. Преснакова, Л. В. Рукшан // Сб. науч. статей по материалам VI Междунар. студенческой науч. конф., Гродно, 14 мая 2015 г. / редкол.: В. В. Пешко (отв. ред.) [и др.]. – Гродно: УО ГГАУ, 2015. – С. 188–189.

245 **Качество масличного льна белорусской селекции** / Л. В. Рукшан, М. Е. Маслинская // Современные технологии сельскохозяйственного производства: сб. науч. ст. по материалам XVIII Междунар. науч. конф., Гродно, 15 мая 2015 г. / редкол.: В. В. Пешко (отв. ред.) [и др.]. – Гродно: УО ГГАУ, 2015. – С. 326–330.

246 **Определение показателей безопасности побочных продуктов предприятий пищевых производств** / В. В. Смешков, Н. С. Слюднева, Л. В. Рукшан // Проблемы формирования здорового образа жизни у молодежи: сб. VIII Всеукраинская науч.-практ. конф. молодых ученых и студентов с междунар. участием, 10–11 нояб. 2015 г. / Одесская национальная академия пищевых технологий. – Одесса, 2015. – С. 370–371



## 2016

247 **Качество семян люпина и гороха белорусской селекции** / Л. В. Рукшан // Инновационные подходы и технологии для повышения эффективности производств в условиях глобальной конкуренции: материалы междунар. науч.-практ. конф., посвященная памяти член-корреспондента КАМСХН, д.т.н., профессора Тулеуова Елемеса Тулеувича, Семей, 1 марта 2016 г. / Государственный университет имени Шакарима. – Семей, 2016. – Т. I. – С. 719–723.

248 **Качественная характеристика глютена кукурузного** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Инновационные подходы и технологии для повышения эффективности производств в условиях глобальной конкуренции: материалы междунар. науч.-практ. конф., посвященная памяти член-корреспондента КАМСХН, д.т.н., профессора Тулеуова Елемеса Тулеувича, Семей, 1 марта 2016 г. / Государственный университет имени Шакарима. – Семей, 2016. – Т. II. – С. 664–668.

249 **Трепел – перспективы использования** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Инновационные подходы и технологии для повышения эффективности производств в условиях глобальной конкуренции: междунар. науч.-практ. конф., посвященная памяти член-корреспондента КАМСХН, д.т.н., профессора Тулеуова Елемеса Тулеувича, Семей, 1 марта 2016 г. / Государственный университет имени Шакарима. – Семей, 2016. – С. 726–730.

250 **Утилизация дефеката** / В. В. Смешков, Л. В. Рукшан, О. Н. Ежова // Новые горизонты – 2016: материалы Белорусско-Китайского молодежного инновационного форума, Минск, 29 нояб. 2016 г. / Белорусский национальный технический университет. – Минск, 2016. – С. 250–252.

## 2017

251 **Заменители сухого молока для животных** / Л. В. Рукшан // Инновации. Образование. Эффективность: материалы XI науч.-практ. конф., Барановичи, 20–21 нояб. 2017 г. / редкол.: А. С. Фиков, А. А. Ходоркина, Т. В. Садченко; под общ. ред. А. А. Лапко. – Минск: ГАЗ ИНСТИТУТ, 2017. – С. 86.

252 **Исследование возможности использования зернобобовых культур при кормлении карпа** / Л. В. Рукшан, Ж. В. Кошак, А. Н. Русина [и др.] // Инновации. Образование. Эффективность: материалы XI науч.-практ. конф., Барановичи, 20–21 нояб. 2017 г. – Минск: ГАЗ ИНСТИТУТ, 2017. – С. 87–88.

**253 Исследование качества отрубей** / Л. В. Рукшан, Д. В. Долгая // Проблемы формування здорового способу життя у молоді: зб. матеріалів X Всеукраїнської наук.-практ. конф. молодих учених та студентів з міжнар. участю / Мін-во освіти і науки України. – Одесса: ОНАПТ, 2017. – С. 72–73.

**254 Исследование качества семян рапса белорусской селекции** / Л. В. Рукшан, Д. В. Долгая // Проблемы формування здорового способу життя у молоді: зб. матеріалів X Всеукраїнської наук.-практ. конф. молодих учених та студентів з міжнар. участю / Мін-во освіти і науки України. – Одесса: ОНАПТ, 2017. – С. 73–74.

**255 Перспективное использование трепела** / Л. В. Рукшан, Ж. В. Кошак, А. Н. Русина [и др.] // Инновации. Образование. Эффективность: материалы XI науч.-практ. конф., Барановичи, 20–21 нояб. 2017 г. / редкол.: А. С. Фиков, А. А. Ходоркина, Т. В. Садченко; под общ. ред.: А. А. Лапко. – Минск: ГАЗ ИНСТИТУТ, 2017. – С. 88–89.

**256 Производство люпиновой муки возможно и актуально** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, Д. А. Кудин // Инновации. Образование. Эффективность: материалы XI науч.-практ. конф., Барановичи, 20–21 нояб. 2017 г. / редкол.: А. С. Фиков, А. А. Ходоркина, Т. В. Садченко; под общ. ред. А. А. Лапко. – Минск: ГАЗ ИНСТИТУТ. – 2017. – С. 90–91.

## 2018

**257 Возможный растительный источник протеина для производства комбикормов для форели** / Ж. В. Кошак, Л. В. Рукшан, Е. Е. Рыбкина [и др.] // Инновации. Образование. Энергоэффективность: материалы XII Междунар. науч.-практ. конф., Могилев, 25–27 окт. 2018 г. / под общ. ред.: А. А. Лапко. – Минск: ГАЗ-ИНСТИТУТ, 2018. – С. 129–130.

**258 Использование белковой кормовой добавки «Экстра» в кормлении сеголетков карпа** / Л. В. Рукшан, Н. Н. Гадлевская, М. Н. Тютюнова [и др.] // Техника и технология пищевых производств: материалы XII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 19–20 апр. 2018 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2018. – Т. 1. – С. 189–190.

**259 Исследование возможности использования трепела для производства комбикормов** / Л. В. Рукшан, М. В. Галиновский, Д. В. Долгая [и др.] // Инновации. Образование. Энергоэффективность: материалы XII Междунар. науч.-практ. конф., Могилев, 25–27 окт. 2018 г. / под общ. ред. А. А. Лапко. – Минск: ГАЗ-ИНСТИТУТ, 2018. – С. 151–153.

**260 Исследование возможности повышения качества карпа /** Л. В. Рукшан, Д. В. Долгая, Е. Л. Стреж // Проблемы формування здорового способу життя у молоді: зб. матеріалів XI Всеукраїнської наук.-практ. конф. молодих учених та студентів з міжнар. участю, 4–6 жовтня 2018 р. / Міністерство освіти і науки України. – Одеса, 2018. – С. 148–149.

**261 Каротиноидные добавки при кормлении прудовых рыб /** Д. В. Долгая, В. Ю. Линкевич, Л. В. Рукшан // Проблемы формування здорового способу життя у молоді: зб. матеріалів XI Всеукраїнської наук.-практ. конф. молодих учених та студентів з міжнар. участю, 4–6 жовтня 2018 р. / Міністерство освіти і науки України. – Одеса, 2018. – С. 147–148.

**262 Каротиноиды в сырье и комбикормах для прудовых рыб /** Л. В. Рукшан, Ж. В. Кошак, Д. В. Долгая // Техника и технология пищевых производств: материалы XII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 19–20 апр. 2018 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2018. – Т. 1. – С. 191–192.

**263 Количественно-качественная оценка комбикормов для молодняка кур и кур яичных кроссов /** Л. В. Рукшан, В. В. Смешков, А. А. Ветошкина // Техника и технология пищевых производств: материалы XII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 19–20 апр. 2018 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2018. – Т. 1. – С. 197–198.

**264 Новый вид сырья для мучных изделий /** Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова // Инновации. Образование. Энергоэффективность: материалы XII Междунар. науч.-практ. конф., Могилев, 25–27 окт. 2018 г. / под общ. ред. А. А. Лапко. – Минск: ГАЗ-ИНСТИТУТ, 2018. – С. 154–156.

**265 Оценка качества крупяных мучек для кормления разновозрастного карпа /** Л. В. Рукшан, Ж. В. Кошак, А. Э. Кошак [и др.] // Техника и технология пищевых производств: материалы XII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 19–20 апр. 2018 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2018. – Т. 1. – С. 193–194.

**266 Повышение качества прудовой рыбы /** Л. В. Рукшан, Д. В. Долгая, В. Ю. Линкевич // Проблемы формування здорового способу життя у молоді: зб. матеріалів XI Всеукраїнської наук.-практ. конф. молодих учених та студентів з міжнар. участю, 4–6 жовтня 2018 р. / Міністерство освіти і науки України. – Одеса, 2018. – С. 147–148.

**267 Проектно-ориентированное обучение студентов специализации «Технология хранения и переработки зерна» / Ж. В. Кошак, Л. В. Рукшан // Качество подготовки специалистов: материалы IV Междунар. науч.-метод. конф., Могилев, 15–16 нояб. 2018 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. С. Носиков (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2018. – С. 222–225.**

**268 Представляем тритикале казахстанской селекции / Н. О. Онгарбаева, К. К. Жанабаева, Л. В. Рукшан // Инновации. Образование. Энергоэффективность: материалы XII Междунар. науч.-практ. конф., Могилев, 25–27 окт. 2018 г. / под общ. ред.: А. А. Лапко. – Минск: ГАЗ-ИНСТИТУТ, 2018. – С. 146–148.**

**269 Специфика, возможности и проблемы преподавания дисциплины «Основы кормления животных» в техническом университете / Л. В. Рукшан // Качество подготовки специалистов: материалы IV Междунар. науч.-метод. конф., Могилев, 15–16 нояб. 2018 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. С. Носиков (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2018. – С. 84–87.**

**270 Ферментативный гидролиз рыбных отходов как способ получения высокобелкового сырья в комбикорме для рыб / Ж. В. Кошак, Л. В. Рукшан, А. Э. Кошак [и др.] // Техника и технология пищевых производств: материалы XII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 19–20 апр. 2018 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2018. – Т. 1. – С. 195–196.**

## **2019**

**271 Изучение процесса измельчения трепела / Л. В. Рукшан, А. Г. Кохович // Инновации. Образование. Энергоэффективность: материалы XIII Междунар. науч.-практ. конф., Витебск, 14–15 нояб. 2019 г. / редкол.: А. С. Фиков, С. В. Сплошнов, Л. В. Безлюдова [и др.]; под общ. ред. А. А. Лапко. – Минск: ГАЗ-ИНСТИТУТ, 2019. – С. 134–136.**

**272 Исследование возможности использования казахстанской тритикалевой кондитерской муки при производстве сахарного печенья / К. Жанабаева, Н. Онгарбаева, Л. Рукшан // "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій: матеріали 85-й ювілейної Міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019. – Ч. 1. – С. 174.**

**273 Каротиноидные добавки при кормлении прудовых рыб /** Д. В. Долгая, Л. В. Рукшан // НИРС 2018: сб. науч. работ студентов Республики Беларусь / редкол.: И. А. Старовойтова [и др.]. – Минск: Изд. центр БГУ, 2019. – 660 с. – С. 133–134.

**274 Необезжиренная соевая мука – источник растительного протеина в комбикормах для рыб /** Л. В. Рукшан, А. Г. Кохович // Инновации. Образование. Энергоэффективность: материалы XIII Междунар. науч-практ. конф., Витебск, 14–15 нояб. 2019 г. / редкол.: А. С. Фиков, С. В. Сплошнов, Л. В. Безлюдова [и др.]; под общ. ред. А. А. Лапко. – Минск: ГАЗ-ИНСТИТУТ, 2019. – С. 136–139.

**275 Совершенствование качества и потребительских свойств пряничных изделий с использованием нетрадиционного сырья /** Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан // Качество и безопасность товаров: от производства до потребления: материалы междунар. науч.-практ. конф., посвященной 60-летию возрождения кафедры товароведения и экспертизы товаров / под научн. ред. д.т.д., проф. В. И. Криштафович. – М.: Российский университет кооперации, 2019. – С. 342–348.

**276 Технологические свойства мучек, получаемых на крупозаводах Беларуси /** А. Кохович, Е. Рыбкина, Л. Рукшан // "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій: матеріали 85-й ювілейної міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019. – Ч. 1. – С. 143.

**277 Химический состав чумизы белорусской селекции /** А. Кохович, Е. Рыбкина, Л. Рукшан // "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій: матеріали 85-й ювілейної міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019. – Ч. 1. – С. 142.

**278 Улучшение потребительских свойств ценных видов рыбы /** Л. В. Рукшан, А. Г. Кохович, Ж. В. Кошак // Качество и безопасность товаров: от производства до потребления: материалы междунар. науч.-практ. конф., посвященной 60-летию возрождения кафедры товароведения и экспертизы товаров / под научн. ред. д.т.д., проф. В. И. Криштафович. – М.: Российский университет кооперации, 2019. – С. 411–416.

279 **Влияние крупности семян масличного льна на выход масла** / Л. В. Рукшан, А. Г. Кохович, Ж. В. Кошак // *Зерновая отрасль: состояние и перспективы развития: материалы междунар. науч.-практ. конф., посвященной 70-летию академика Национальной академии наук Республики Казахстан Изтаева Ауелбека Изтаевича*, Алматы, 28 февр. 2020 г. – Алматы: АТУ, 2020. – С. 98–99.

280 **Влияние углеводов в сырье на качество комбикормов для прудовых рыб** / А. А. Ветошкина, А. Г. Кохович, Л. В. Рукшан // *Техника и технология пищевых производств: материалы XIII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2020 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»*; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2020. – Т. 1. – С. 117.

281 **Возможность получения макаронных изделий из муки с низким содержанием клейковины** / А. В. Покрашинская, Л. В. Рукшан // *Техника и технология пищевых производств: материалы XIII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2020 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»*; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2020. – Т. 1. – С. 121–122.

282 **Изучение процесса измельчения кормовых зерновых смесей на молотковых дробилках** / Л. В. Рукшан, А. Г. Кохович, А. С. Усова // *Зерновая отрасль: состояние и перспективы развития: материалы междунар. науч.-практ. конф., посвященной 70-летию академика Национальной академии наук Республики Казахстан Изтаева Ауелбека Изтаевича*, Алматы, 28 февр. 2020 г. – Алматы: АТУ, 2020. – С. 99–100.

283 **Изучение процесса измельчения трепела** / Л. В. Рукшан, А. Г. Кохович // *Зерновая отрасль: состояние и перспективы развития: материалы междунар. науч.-практ. конф., посвященной 70-летию академика Национальной академии наук Республики Казахстан Изтаева Ауелбека Изтаевича*, Алматы, 28 февр. 2020 г. – Алматы: АТУ, 2020. – С. 146–148.

284 **Каротинсодержащие препараты в комбикормах для карпа** / Ж. В. Кошак, Л. В. Рукшан, А. Г. Кохович // *материалы междунар. науч.-практ. конф., посвященной 70-летию академика Национальной академии наук Республики Казахстан Изтаева Ауелбека Изтаевича*, Алматы, 28 февр. 2020 г. – Алматы: АТУ, 2020. – С. 207–209.

**285 Необезжиренная соевая мука в комбикормах для форели** / А. Г. Кохович, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: материалы XIII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2020 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2020. – Т. 1. – С. 113–114.

**286 Определение технологических свойств трепела** / А. Г. Кохович, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: материалы XIII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2020 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2020. – Т. 1. – С. 115–116.

**287 Роль углеводов в формировании качества комбикормов для прудовых рыб** / А. А. Ветошкина, А. Г. Кохович, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: материалы XIII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2020 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2020. – Т. 1. – С. 118.

**ТЕЗИСЫ ДОКЛАДОВ НА МЕЖДУНАРОДНЫХ  
И РЕСПУБЛИКАНСКИХ НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИХ КОНФЕРЕНЦИЯХ,  
ФОРУМАХ И СЕМИНАРАХ**

**1984**

**1 Уточнение методики расчета выходов муки при сортовом помоле пшеницы** / А. А. Моксякова, Т. П. Петренко, Г. В. Капунова, Л. В. Рукшан // Пути совершенствования технологических процессов и оборудования для производства, хранения и транспортировки продуктов питания: тез. докл. Всесоюзной науч. конф., Москва, май, 1984 г. – М.: МТИПП, 1984. – С. 5.

**1988**

**2 К вопросу о муке для галет** / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина // Совершенствование техники и технологии в пищевой промышленности и общественном питании в свете решений XXVII съезда КПСС: науч.-техн. конф., Кутаиси, 20–21 мая 1988 г. – Кутаиси, 1988. – С. 100.

**3 Исследование тритикале как объекта для хранения** / Д. М. Сычева, Л. А. Касьянова, Л. В. Рукшан [и др.] // Совершенствование техники и технологии в пищевой промышленности и общественном питании в свете решений XXVII съезда КПСС: тез. науч.-техн. конф., Кутаиси, 20–21 мая, Кутаиси, 1988. – С. 103.

**1989**

**4 Анализ технологического процесса переработки пшеницы при сортовых хлебопекарных помолах на мукомольных заводах БССР** / Л. В. Рукшан, И. П. Козлова // Пути повышения качества зерна и зернопродуктов, улучшения ассортимента крупы, муки и хлеба: сб. докл. Всесоюзной науч. конф., Москва, 17–19 окт. 1989 г. / Всесоюзный НПО "Зернопродукт" // РЖ. – 1989. – Т. 1. – 1989. – С. 11.

**5 Обзор работы мукомольных заводов БССР** / Л. В. Рукшан // Пути повышения качества зерна и зернопродуктов, улучшения ассортимента крупы, муки и хлеба: сб. докл. Всесоюзной науч. конф., Москва, 17–19 окт. 1989 г. / Всесоюзный НПО "Зернопродукт" // РЖ. – 1989. – № 1. – С. 11.



## 1991

**6 Характеристика потоков муки** / Л. В. Рукшан, Н. Л. Сойкина, Л. П. Крупицкас // Пути повышения качества зерна и зернопродуктов, улучшения ассортимента крупы, муки и хлеба, Москва, 17 – 19 окт., 1989 г.: сб. докл. Всесоюзной науч. конф. – М., 1991. – Т. 2. – С. 26–27.

## 1993

**7 Безотходная технология переработки какао-бобов** / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина // XIII-я науч.-техн. конф. МТИ: тез. докл., Могилев, 15–16 апр. 1993 г. – Могилев, 1993. – С. 47–48.

**8 Влияние анатомической активности на технологические свойства зерна пшеницы** / Л. А. Касьянова, Л. В. Рукшан // XIII-я науч.-техн. конф. МТИ: тез. докл., Могилев, 15–16 апр. 1993 г. – Могилев, 1993. – С. 52–53.

**9 Влияние крупности муки на ее качество** / Л. В. Рукшан, Д. М. Сычева, Л. А. Касьянова // XIII-я науч.-техн. конф. МТИ: тез. докл., Могилев, 15–16 апр. 1993 г. – Могилев, 1993. – С. 49–50.

**10 Возможности расширения ассортимента пшеничной муки в Республике Беларусь** / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина // Современное мукомольно-крупяное производство и перспективы его развития: тез. докл. междунар. конф. – Москва, 1993. – С. 49–50.

**11 Исследование гранулометрического состава различных сортов муки** / Л. В. Рукшан // XIII-я науч.-техн. конф. МТИ: тез. докл., Могилев, 15–16 апр. 1993 г. – Могилев, 1993. – С. 51–52.

**12 Качественные показатели кондитерской муки** / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина // Современное мукомольно-крупяное производство и перспективы его развития: тез. докл. междунар. конф. – Москва, 1993. – С. 49–50.

**13 Оценка качества пшеницы, перерабатываемой на мукомольных заводах Республики Беларусь** / Л. В. Рукшан // Ученые и специалисты народному хозяйству области: тез. докл. обл. науч.-техн. конф. – Могилев, 1993. – С. 242.

**14 Расширение ассортимента продукции при переработке ржи и пшеницы** / Л. В. Рукшан // Ученые и специалисты народному хозяйству области: тез. докл. обл. науч.-техн. конф. – Могилев, 1993. – С. 243.

**15 Рациональное использование вторичных отходов при производстве комбикормов** / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина // Ученые и специалисты народному хозяйству области: тез. докл. обл. науч.-техн. конф. – Могилев, 1993. – С. 244.

**16 Совершенствование процесса производства муки на предприятиях Республики Беларусь** / Л. В. Рукшан, Л. А. Касьянова, Д. М. Сычева // XIII-я науч.-техн. конф. МТИ: тез. докл., Могилев, 15–16 апр. 1993 г. – Могилев, 1993. – С. 50–51.

## 1994

**17 Исследование технологических свойств ячменя, выращиваемого в Могилевской области** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // Управление свойствами зерна и технологии муки, крупы и комбикормов: тез. докл. юбилейной науч.-техн. конф. – Москва.: МГАПП, 1994. – С. 44–45.

## 1995

**18 Влияние стекловидности и твердозерности ржи на ее мукомольные свойства** / Л. В. Рукшан, И. Ю. Дубинич, Е. В. Авраменко [и др.] // Управление свойствами зерна в технологии муки, крупы и комбикормов: сб. тез. докл. юбилейной науч.-техн. конф. – М.: МГАПП, 1995. – С. 45.

**19 Влияние почвенно-климатических характеристик на мукомольные свойства ржи** / Л. В. Рукшан, А. Г. Левашов // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности: тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 1995 г. – Могилев, 1995. – С. 12.

**20 Исследование технических свойств зерна пшеницы, выращиваемой в Республике Беларусь** / А. А. Сологубик, Л. А. Касьянова, Л. В. Рукшан, [и др.] // Управление свойствами зерна и технологии муки, крупы и комбикормов: сб. тез. докл. юбилейной науч.-техн. конф. – Москва, 1995. – С. 48.

**21 Исследование технологических свойств ячменя, выращиваемого в Могилевской области** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // Управление свойствами зерна и технологии муки, крупы и комбикормов: сб. тез. докл. юбилейной науч.-техн. конф. – Москва, 1995. – С. 44–45.

**22 К вопросу об автолитической активности пшеницы** / Л. В. Рукшан // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности: тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 1995 г. – Могилев, 1995. – С. 13.

**23 Мукомольные свойства ячменя** / Л. В. Рукшан, Е. И. Подольская // Управление свойствами зерна и технологии муки, крупы и комбикормов: сб. тез. докл. юбилейной науч.-техн. конф. – Москва, 1995. – С. 45.

**24 Оценка смесительной способности зерна ржи** / Л. В. Рукшан, А. Г. Левашов // Управление свойствами зерна и технологии муки, крупы и комбикормов: сб. тез. докл. юбилейной науч.-техн. конф. – Москва, 1995. – С. 8.

**25 Повышение эффективности использования зерна ржи** / А. Г. Левашов, Л. В. Рукшан // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности: тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 1995 г. – Могилев, 1995. – С. 11–12.

## 1996

**26 Использование ячменной муки в производстве кондитерских изделий** / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина // Пищевая промышленность 2000: тез. докл. межрегиональной науч.-практ. конф. – Казань, 1996. – С. 87–88.

**27 Перспективные комбикорма для молочных коров** / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина, И. А. Малашенко // Энергосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья: тез. докл. междунар. науч.-практ. конф. – Минск, 1996. – Ч. 2. – С. 181–182.

**28 Производство ячменной муки** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова, И. М. Сладкевич // Пищевая промышленность 1996: тез. докл. межрегиональной науч.-практ. конф. – Казань, 1996. – С. 88–89.

## 1997

**29 Исследование возможности оценки белизны ржаной и ячменной муки** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова, О. Д. Рябая // Технология хранения и переработки зерна: тез. докл. юбилейной науч. конф., посвященной 75-летию спец-ти. – М.: МГУПП, 1997. – С. 25–26.

**30 Исследование процесса набухания зерна ячменя при гидротермической обработке** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова, А. А. Малиновский // Технология хранения и переработки зерна: тез. докл. юбилейной науч. конф., посвященной 75-летию спец-ти. – М.: МГУПП, 1997. – С. 33–34.

**31 Использование ячменной муки в производстве мучных кондитерских изделий** / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина, Е. С. Новожилова // Технология хранения и переработки зерна: тез. докл. юбилейной науч. конф., посвященной 75-летию спец-ти. – М.: МГУПП, 1997. – С. 50.

32 **Эффективное использование пшеничной муки** / В. А. Васькина, Л. В. Рукшан // Технология хранения и переработки зерна: тез. докл. юбилейной науч. конф., посвященной 75-летию спец-ти. – М.: МГУПП, 1997. – С. 45–46.

## 1998

33 **Возможность получения кондитерской муки на мукомольных заводах Республики Беларусь** / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев: МТИ, 1998. – С. 7–8.

34 **Исследование возможности использования ячменя для производства хлебопекарной и кондитерской муки** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев: МТИ, 1998. – С. 32–33.

35 **Исследование возможности разделения зерна пшеницы, поврежденных и испорченных зерен** / Л. В. Рукшан, А. А. Сологубик, Н. П. Квасова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев: МТИ, 1998. – С. 31–32.

36 **Пищевая ценность продуктов размола ячменя** / Л. Н. Данилова, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев: МТИ, 1998. – С. 51–52.

37 **Разработка режимов гидротермической обработки ячменя** / Л. Н. Данилова, Л. В. Рукшан, А. А. Малиновский // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев, 1998. – С. 33–34.

38 **Сравнительная оценка ржи разных групп полиплоидии** / О. Д. Рябая, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев, 1998. – С. 29–30.

39 **The Research of Possibility Increasing the Effectiveness of Wheat Flour** / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина // ICC Conference 1998 – Cereal Science – Its Contribution to Health and Well Being, Vena, May 9–12, 1998 j. – Vena, 1998. – P. 170.

**40 The Technological Quality of the Diploid Rye, Grown in Some of Republic of Belarus / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // ICC Conference 1998 – Cereal Science – Its Contribution to Health and Well Being, Vena, May 9–12, 1998 j. – Vena, 1998. – P. 102.**

## 2000

**41 Взаимодействие воды с зерном / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая, Л. Н. Данилова // Scientific Practical Conference «21th Centure Together with Science and Practice»: scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2000. – P. 9–13.**

**42 Изменение качества продуктов размола пшеницы / Л. В. Рукшан, Ж. В. Кошак // Управление свойствами зерна в технологии муки, крупы и комбикормов: тез. докл. 2-ой Междунар. науч. конф., Москва, 24–25 апр. 2000 г. – М.: МГУПП, 2000. – С. 54–55.**

**43 Исследование возможности использования нетрадиционных добавок при производстве комбикормов / Л. В. Рукшан, Н. И. Ширин, И. Ю. Давидович [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. II Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. – Могилев: МТИ, 2000. – С. 119–120.**

**44 Исследование возможности использования проросшего зерна для производства муки специального назначения / Л. В. Данилова, О. Л. Рябая, Л. В. Рукшан [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. II Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. – Могилев: МТИ, 2000. – С. 81–82.**

**45 Исследование возможности отделения спорыньи при переработке ржи / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая, А. А. Сологубик // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. II Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. – Могилев: МТИ, 2000. – С. 117–118.**

**46 Использование отходов пищевых производств для производства комбикормов / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина // Управление свойствами зерна в технологии муки, крупы и комбикормов: тез. докл. 2-ой Междунар. науч. конф., Москва, 24–25 апр. 2000 г. – М.: МГУПП, 2000. – С. 53–54.**

**47 К вопросу о термоустойчивости зерна местной селекции / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова, О. Д. Рябая // Управление свойствами зерна в технологии муки, крупы и комбикормов: тез. докл. 2-ой Междунар. науч. конф., Москва, 24–25 апр. 2000 г. – М.: МГУПП, 2000. – С. 58–59.**

**48 Мука для производства некоторых кондитерских изделий** / В. А. Васькина, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. II Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. – Могилев: МТИ, 2000. – С. 82–83.

**49 Перспективы использования ячменной муки в производстве пшеничного хлеба** / В. П. Логовская, З. В. Василенко, Л. В. Рукшан // Управление свойствами зерна в технологии муки, крупы и комбикормов: тез. докл. 2-ой Междунар. науч. конф., Москва, 24–25 апр. 2000 г. – М.: МГУПП, 2000. – С. 94–95.

**50 Производство комбикормов для кошек** / Л. В. Рукшан, Н. И. Ширин, А. А. Ветошкина // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. II Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. – Могилев: МТИ, 2000. – С. 120–121.

**51 Производство кормовой добавки для животных из отходов сахарного производства** / Л. В. Рукшан, Н. И. Ширин, И. Ю. Давидович [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. II Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 2000 г. – Могилев: МТИ, 2000. – С. 118–119.

**52 Производство ячменной муки** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова, И. Сладкевич // Пищевая промышленность 2000: тез. докл. межрегиональной науч.-практ. конф. – Казань, 2000. – С. 112–114.

**53 Радиоактивная загрязненность ячменя, выращиваемого в Республике Беларусь** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // Управление свойствами зерна в технологии муки, крупы и комбикормов: тез. докл. 2-ой Междунар. науч. конф., Москва, 24–25 апр. 2000 г. – М.: МГУПП, 2000 г. – С. 30–32.

**54 Технологические достоинства диплоидной ржи Беларуси и год урожая** / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая // Управление свойствами зерна в технологии муки, крупы и комбикормов: тез. докл. 2-ой Междунар. науч. конф., Москва, 24–25 апр. 2000 г. – М.: МГУПП, 2000. – С. 56–58.

**55 Baker's flour and confectionery from barley and rye** / L.V. Rukshan, L. Danilova, O. Ryabaya // International congress 14th "Cereal-bread 2000" Abstracts Novi Sad, Novi Sad Fair, June, 7–9, 2000 y. – Novi Sad. – P. 49.

**56 Granulation of wheat flour** / L. V. Rukshan // International congress 14th "Cereal-bread 2000" Abstracts Novi Sad, Novi Sad Fair June, 7–9, 2000 y. – Novi Sad. – P. 51–52.

**57 The contents of vitamins in a rye grain and in products of its processing /** L. V. Rukshan, O. Ryabaya // International congress 14th "Cereal-bread 2000" Abstracts Novi Sad, Novi Sad Fair June, 7–9, 2000 y. – Novi Sad. – P. 65.

**58 To a question on creation of a special flour for flour confectionery products /** L. V. Rukshan, V. Vaskina // International congress 14th "Cereal-bread 2000" Abstracts Novi Sad, Novi Sad Fair June, 7–9, 2000 y. – Novi Sad. – P. 43.

**59 To a question about salts of heavy metals in a rye, barley and products of their milling processing /** L.V. Rukshan, O. Ryabaya, L. Danilova // International congress 14th "Cereal-bread 2000" Abstracts Novi Sad, Novi Sad Fair June, 7–9, 2000 y. – Novi Sad. – P. 49–50.

## 2001

**60 Определение технологической эффективности отделения спорыньи на предприятиях отрасли хлебопродуктов /** Ю. С. Икрянников, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. III Междунар. научн. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 29–31 мая 2001 г. – Могилев: МГТИ, 2001. – С. 72.

**61 Определение тенденции распределения радионуклидов в продуктах переработки зерна при производстве муки /** А. С. Воловик, С. И. Моисеенко, Л. В. Рукшан [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. III Междунар. научн. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 29–31 мая 2001 г. – Могилев: МГТИ, 2001. – С. 73.

**62 Питательная ценность зерна и продуктов его переработки /** Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Сб. докл. юбил. межд. научн.-практ. конф. – М., 2001. – С. 130–131.

**63 New flour sort from rye grain /** L. V. Rukshan, O. D. Ryabaya // 1-st Baltic Conference on Rye – in the EU – Context Kaunas, Lithuania, 2–5 September, 2001. P. 47–48.

**64 Regulation Of Quality Of A Rye Flour /** L.V. Rukshan // 1-st Baltic Conference on Rye – in the EU – Context Kaunas, Lithuania, 2–5 September, 2001. – Kaunas. – P. 45–46.

**65 The Comparative Appreciation Of Diploid Rye Quality /** L. V. Rukshan, O. D. Ryabaya // 1-st Baltic Conference on Rye – in the EU – Context Kaunas, Lithuania, 2–5 September, 2001. – Kaunas. – P. 46.

66 **Возможность использования ИК-спектрометрии при отделении спорыньи от основной массы ржи** / Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. III Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 24–26 апр. 2002 г. – Могилев: МТИ, 2002. – С. 40–41.

67 **Выравненность муки** / Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. III Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 24–26 апр. 2002 г. – Могилев: МТИ, 2002. – С. 62–64.

68 **Гидротермическая обработка диплоидной ржи** / О. Д. Рябая, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. III Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 24–26 апр. 2002 г. – Могилев: МТИ, 2002. – С. 52–54.

69 **Изменения удельной радиоактивности зерна, муки и хлеба** / Л. В. Рукшан, В. П. Логовская // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. III Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 24–26 апр. 2002 г. – Могилев: МТИ, 2002. – С. 51–52.

70 **Исследование возможности использования ячменных отрубей для производства комбикормов** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. III Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 24–26 апр. 2002 г. – Могилев: МТИ, 2002. – С. 64–66.

71 **Использование отходов, получаемых при ферментативном гидролизе ржаной муки** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // Современные проблемы техники и технологии хранения и переработки зерна: тез. докл. науч.-практ. конф., Барнаул, 18–20 дек. 2002 г. / Алтайский государственный университет им. Ползунова. – Барнаул, 2002. – С. 64–66.

72 **Качество пшеницы, выращиваемой в РБ** / Л. В. Рукшан, А. А. Сологубик, Л. А. Касьянова // Современные проблемы техники и технологии хранения и переработки зерна: тез. докл. науч.-практ. конф., Барнаул, 18–20 дек. 2002 г. / Алтайский государственный университет им. Ползунова. – Барнаул, 2002. – С. 34–37.

73 **Комбикорма для кошек** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // Современные проблемы техники и технологии хранения и переработки зерна: тез. докл. науч.-практ. конф., Барнаул, 18–20 дек. 2002 г. / Алтайский государственный университет им. Ползунова. – Барнаул, 2002. – С. 43–46.



74 **Морфологические и анатомические свойства диплоидной ржи** / О. Д. Рябая, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. III Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 24–26 апр. 2002 г. – Могилев: МТИ, 2002. – С. 54–56.

75 **Пути повышения питательной ценности ячменных отрубей** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан, В. П. Логовская // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. III Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 24–26 апр. 2002 г. – Могилев: МТИ, 2002. – С. 66–67.

76 **Разработка мероприятий по борьбе со спорыньей** / Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. III Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 24–26 апр. 2002 г. – Могилев: МТИ, 2002. – С. 60–62.

77 **Сортовые особенности пшеницы Беларуси** / Л. В. Рукшан, А. А. Сологубик, Д. М. Сычева // Современные проблемы техники и технологии хранения и переработки зерна: тез. докл. науч.-практ. конф., Барнаул, 18–20 дек. 2002 г. / Алтайский государственный университет им. Ползунова. – Барнаул, 2002. – С. 30–33.

78 **Ячменная кондитерская мука** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. III Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 24–26 апр. 2002 г. – Могилев: МТИ, 2002. – С. 50–51.

79 **Nutritional value of grain and products of its grind (Питательная ценность зерна и продуктов его переработки)** / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая, Л. Н. Данилова // International scientific practical conference «New Trends in Quality Food Production»: international scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2002. – P. 16–22.

80 **Possibility of Regulation of Quality of a Flour** / L. V. Rukshan // ICC Conference 2002 – Cereal Science – Its Contribution to Health and Well Being. – Austria, Vena, May 6–10, 2002. – Vena. – P. 110–111.

81 **The opportunity of starch industry waste employment (Возможность использования отходов крахмалопаточной промышленности)** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // International scientific practical conference «New Trends in Quality Food Production»: international scientific practical conference reports / Latvia University of Agriculture. – Jelgava: LVA, 2002. – P. 94–96.

82 **Утилизация шротов лекарственных трав** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // Низкотемпературные и пищевые технологии в XX веке: тез. докл. III Междунар. науч.-техн. конф., посвященная 300-летию Санкт-Петербурга. – СПб., 2003. – С. 459–462.

83 **Физико-химические свойства новых сортов голозерного ячменя Беларуси** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, И. В. Юхимчук [и др.] // Низкотемпературные и пищевые технологии в XX веке: сб. тр. III Междунар. науч.-техн. конф., посвященной 300-летию Санкт-Петербурга. – Санкт-Петербург, 2003. – С. 462–465.

84 **The Technological Quality Of Tetraploid Rye Growing In Several Location Of Belarus** / O. Ryabaya (Tsedik), L. Rukshan // Conference of Science and Technology with the title: Sereal – Flour – Bread: konferencja naukowo-techniczna / Akademia Techniczno-Rolniczej w Bydgoszczy. – Bydgoszczy, 2003. – S. 20.

85 **The Comparative Appreciation Of Diploid Rye Quality** / L. Rukshan, O. Ryabaya // Conference of Science and Technology with the title: Cereal – Flour – Bread: konferencja naukowo-techniczna / Akademia Techniczno-Rolniczej w Bydgoszczy. – Bydgoszczy, 2003. – S. 25.

86 **Hulless Barley – New Kind Of Grain Raw Material** / L. Rukshan, L. V. Danilova [and etc.] // Conference of Science and Technology with the title: Sereal – Flour – Bread: konferencja naukowo-techniczna / Akademia Techniczno-Rolniczej w Bydgoszczy. – Bydgoszczy, 2003. – S. 21.

87 **Regulation Of Quality Of A Rye Flour** / L. Rukshan // Conference of Science and Technology with the title: Sereal – Flour – Bread: konferencja naukowo-techniczna / Akademia Techniczno-Rolniczej w Bydgoszczy. – Bydgoszczy, 2003. – S. 22.

88 **The Sorts Peculiarities Of Wheat, Grown In Republic Of Belarus** / L. Rukshan, A. Sologubik // Conference of Science and Technology with the title: Sereal – Flour – Bread: konferencja naukowo-techniczna / Akademia Techniczno-Rolniczej w Bydgoszczy. – Bydgoszczy, 2003. – S. 23.

89 **Technological Properties Of Barley, Grown In Some Zones Of Belarus** / L. Rukshan, L. V. Danilova // Conference of Science and Technology with the title: Cereal – Flour – Bread: konferencja naukowo-techniczna / Akademia Techniczno-Rolniczej w Bydgoszczy. – Bydgoszczy, 2003. – S. 24.

90 **Изучение возможности получения крупяных продуктов из зерна ржи** / Л. В. Рукшан, О. Д. Цедик, О. И. Марцинкевич // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. – Минск: Изд. центр БГУ, 2005. – С. 76–77.

91 **Исследование влияния окраски зерновок голозерного ячменя на его технологические свойства** / Л. В. Рукшан, В. П. Логовская, М. А. Пилунова [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. – Минск: Изд. центр БГУ, 2005. – С. 78–79.

92 **Исследование возможности сгущения послеспиртовой барды** / Л. В. Рукшан, Н. И. Ширин, А. А. Ветошкина // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. – Минск: Изд. центр БГУ, 2005. – С. 77–78.

93 **Новые источники натуральных биокорректоров** / Л. В. Рукшан, Е. С. Кандаурова, М. Е. Маслинская [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. – Минск: Изд. центр БГУ, 2005. – С. 79.

94 **Новая кормовая добавка** / Л. В. Рукшан, Н. И. Ширин, А. А. Ветошкина // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. – Минск: Изд. центр БГУ, 2005. – С. 72–73.

95 **Производство новой кормовой добавки** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Тез. докл. V Междунар. науч.-практ. конф. «Хлебопродукты – 2005», Одесса, 14–16 сент. 2005 г. – Одесса, 2005. – С. 51.

96 **Пророщенное зерно – перспективы использования** / Л. В. Рукшан // Тез. докл. V Междунар. науч.-практ. конф. «Хлебопродукты–2005», Одесса, 14–16 сент. 2005 г. – Одесса, 2005. – С. 42.

97 **Сушка и гидротермическая обработка зерновой массы – новые возможности** / Л. В. Рукшан, О. Д. Цедик, А. А. Сологубик // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. – Минск: Изд. центр БГУ, 2005. – С. 78.

98 **Твердозерность ячменя** / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. – Минск: Изд. центр БГУ, 2005. – С. 80.

99 **Изменение плотности рожков спорыньи при сушке и холодном кондиционировании** / В. А. Потапенко, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. – Могилев: УО МГУП, 2006. – С. 102.

100 **Инфракрасные спектры поглощения фильтрационных осадков** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. – Могилев: УО МГУП, 2006. – С. 112.

101 **Исследование возможности применения холодного кондиционирования при сортовом помеле люпина** / М. Н. Бич, В. В. Валинский, Л. В. Рукшан [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. – Могилев: УО МГУП, 2006. – С. 79.

102 **Исследование технологических свойств голозерного ячменя** / А. В. Матвеева, Н. В. Сологуб, Л. В. Рукшан [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. – Могилев: УО МГУП, 2006. – С. 98.

103 **Минеральный состав фильтрационных осадков сахарных заводов Республики Беларусь** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. – Могилев: УО МГУП, 2006. – С. 111–112.

104 **Мука кондитерская из голозерного ячменя** / А. В. Матвеева, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. – Могилев: УО МГУП, 2006. – С. 97.

105 **Новые зернопродукты из пророщенного голозерного ячменя** / О. А. Коваленко, О. Я. Бальцевич, Л. В. Рукшан [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. – Могилев: УО МГУП, 2006. – С. 86.

106 **Сравнительная оценка качества диплоидной и тетраплоидной ржи урожая 2005 года** / Т. А. Литвинская, И. И. Крижевич, Л. В. Рукшан [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. – Могилев: УО МГУП, 2006. – С. 93.

107 **Физические свойства рожков спорыньи** / В. А. Потапенко, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. – Могилев: УО МГУП, 2006. – С. 102.

## 2007

108 **Изменение фракционного состава белков пророщенного зерна и получаемых из него зернопродуктов** / О. Д. Цедик, Л. В. Рукшан, А. Н. Лисиченко [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. – Могилев: УО МГУП, 2007. – С. 101–102.

109 **Использование люпина в производстве ржаного хлеба** / В. П. Логовская, Л. В. Рукшан, И. А. Гузикова [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. – Могилев: УО МГУП, 2007. – С. 119–120.

110 **Исследование физико-химических свойств голозерного ячменя сорта Дублет** / А. В. Матвеева, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. – Могилев: УО МГУП, 2007. – С. 92–93.

111 **Обогащение белком пшеничного хлеба** / В. П. Логовская, Л. В. Рукшан, Л. Ю. Клименкова [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. – Могилев: УО МГУП, 2007. – С. 118.

112 **Оптимизация процесса производства муки из люпина** / Л. В. Рукшан, Д. В. Арбузов, В. В. Валинский // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 22–23 мая 2007 г. – Могилев: УО МГУП, 2007. – С. 95.

113 **Технология крупы из ячменя белорусской селекции** / Л. В. Рукшан // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: тез. докл. XII науч.-практ. конф. с междунар. участием, 17 нояб. 2007 г. – Барнаул, 2007. – С. 59.

## 2008

114 **Изучение новых сортов люпина для комбикормовой промышленности** / Д. А. Кудин, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 24–25 апр. 2008 г. – Могилев: УО МГУП, 2008. – С. 108–109.

115 **Использование люпина для производства крупы** / Д. А. Кудин, Л. В. Рукшан // Пищевые технологии и биотехнология: сб. тез. докл. IX Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 3–5 июня 2008 г. – Казань, 2008. – С. 87.

116 **Использование электрохимически активированной воды для проращивания семян люпина** / Д. А. Кудин, Л. В. Рукшан // Сучасні технології хімічних та харчових виробництв: I Всеукраїнська конф. студентів и аспірантів, Дніпропетровськ, 26–29 травня 2008 р. – Дніпропетровськ, 2008. – С. 49.

117 **Кормовые свойства голозерного ячменя** / А. В. Матвеева, Е. Г. Павлюкевич, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 24–25 апр. 2008 г. – Могилев: УО МГУП, 2008. – С. 89.

118 **Микроструктура голозерного ячменя** / А. В. Матвеева, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 24–25 апр. 2008 г. – Могилев: УО МГУП, 2008. – С. 87.

119 **Мукомольные свойства голозерного ячменя белорусской селекции** / Е. М. Мороз, А. В. Матвеева, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VI Междунар. науч.-практ. конф., Могилев, 24–25 апр. 2008 г. – Могилев: УО МГУП, 2008. – С. 88.

120 **Мучные кондитерские изделия нового поколения** / И. В. Куликова, Е. С. Хранеко, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 24–25 апр. 2008 г. – Могилев: УО МГУП, 2008. – С. 134.

121 **Перспективное направление использования зерна голозерного ячменя** / А. В. Матвеева, Л. В. Рукшан // Сучасні технології хімічних та харчових виробництв: I Всеукраїнська конф. студентів и аспірантів, Дніпропетровськ, 26–29 травня 2008 р. – Дніпропетровськ, 2008. – С. 51.

122 **Применение холодного кондиционирования при производстве муки из зерна голозерного ячменя** / Т. И. Сароченко, Л. В. Рукшан // Сучасні технології хімічних та харчових виробництв: I-ої Всеукраїнська конф. студентів и аспірантів, Дніпропетровськ, 26–29 травня 2008 р. – Дніпропетровськ, 2008. – С. 57.

**123 Производство крупы и хлопьев из нативного и пророщенного голозерного ячменя / А. В. Матвеева, Л. В. Рукшан // Пищевые технологии и биотехнология: сб. тез. докл. IX Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 3–5 июня 2008 г. – Казань, 2008. – С. 88.**

**124 Производство мучных кондитерских изделий из муки, полученной из пророщенного зерна / Т. И. Сароченко, Е. М. Мороз, Л. В. Рукшан // Пищевые технологии и биотехнология: сб. тез. докл. IX Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 3–5 июня 2008 г. – Казань, 2008. – С. 91–92.**

**125 Равновесная влажность голозерного ячменя белорусской селекции / Т. И. Сароченко, А. В. Матвеева, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VI Междунар. науч.-техн. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2008 г. – Могилев: УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 97–98.**

## **2009**

**126 Влияние люпиновой муки на реологические свойства теста / Д. А. Кудин, Л. В. Рукшан, И. С. Герасимов // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев: УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 136.**

**127 Влияние степени прорастания зерна различных культур на его технологические свойства / Т. И. Сароченко, Е. С. Хранеко, Л. В. Рукшан // пищевые технологии и биотехнологии: сб. тез. X Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 12–15 мая 2009 г. – Казань, 2009. – С. 275.**

**128 Возможные пути повышения питательной ценности зерна / С. Н. Кандауров, Л. В. Рукшан // Пищевые технологии и биотехнологии: сб. тез. X Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 12–15 мая 2009 г. – Казань, 2009. – С. 434.**

**129 Изменение качества картофельной мезги и клеточного сока / Л. В. Рукшан [и др.] // Экология и безопасность в техносфере: сб. ст. Всероссийской науч.-техн. интернет-конф., Орел, окт.–дек. 2008 г. – Орел, 2009. – С. 118–121.**

**130 Изменение качества пророщенного зерна и зернопродуктов из него в процессе хранения / Т. И. Сароченко, Е. С. Хранеко, Л. В. Рукшан // Современные технологии пищевых производств: тез. I Междунар. конф. студентов и аспирантов, Днепропетровск, 21–23 апр. 2009 г. – Днепропетровск, 2009. – С. 99.**

**131 Использование муки из голозерного ячменя для изготовления пряников** / А. В. Матвеева, Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова // Современные технологии пищевых производств: тез. I Междунар. конф. студентов и аспирантов, Днепропетровск, 21–23 апр. 2009 г. – Днепропетровск, 2009. – С. 45.

**132 Использование муки из голозерного ячменя для изготовления хлеба** / А. В. Матвеева, Л. В. Рукшан, В. П. Логовская // Современные технологии пищевых производств: тез. I Междунар. конф. студентов и аспирантов, Днепропетровск, 21–23 апр. 2009 г. – Днепропетровск, 2009. – С. 101.

**133 Исследование процесса сушки побочных продуктов, получаемых при производстве крахмала** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, Н. И. Ширин [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VII Междунар. науч.-техн. конф., 21–22 мая 2009 г., Могилев / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 174.

**134 Качественная характеристика картофельной и кукурузной мезги** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан, Т. В. Прохорцова // Пищевые технологии и биотехнологии: сб. тез. докл. X Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 12–15 мая 2009 г. – Казань, 2009. – С. 507.

**135 Качественная характеристика новых сортов семян люпина** / Д. А. Кудин, И. С. Герасимов, Л. В. Рукшан // Пищевые технологии и биотехнологии: сб. тез. докл. X Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 12–15 мая 2009 г. – Казань, 2009. – С. 145.

**136 Кексы из нетрадиционного сырья** / А. В. Матвеева, Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова // Пищевые технологии и биотехнологии: сб. тез. X Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 12–15 мая 2009 г. – Казань, 2009. – С. 436.

**137 Мука из пророщенного голозерного ячменя** / Е. С. Хранеко, Л. В. Рукшан [и др.] // Современные технологии пищевых производств: тез. I Междунар. конф. студентов и аспирантов, Днепропетровск, 21–23 апр. 2009 г. – Днепропетровск, 2009. – С. 101.

**138 Обогащение сырцовых пряников** / Д. А. Кудин, Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова // Современные технологии пищевых производств: тез. I-ой Междунар. конф. студентов и аспирантов, Днепропетровск, 21–23 апр. 2009 г. – Днепропетровск, 2009. – С. 104.



**139 Обогащение хлебобулочных и кондитерских изделий картофельной клетчаткой** / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан, В. П. Логовская [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев: УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 173.

**140 Печенье из нетрадиционного сырья** / А. В. Матвеева, Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова // Пищевые технологии и биотехнологии: сб. тез. X Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 12–15 мая 2009 г. – Казань, 2009. – С. 435.

**141 Санитарно-гигиеническая оценка зерна ячменя** / С. Н. Кандауров, Л. В. Рукшан // Пищевые технологии и биотехнологии: сб. тез. X Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 12–15 мая 2009 г. – Казань, 2009. – С. 505.

**142 Способы обезвоживания побочных продуктов крахмалопаточного производства** / Е. Г. Павлюкевич, Л. В. Рукшан // Пищевые технологии и биотехнологии: сб. тез. X Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 12–15 мая 2009. – Казань, 2009. – С. 511.

## 2010

**143 Булочки с использованием люпиновой муки** / А. А. Беляева, В. П. Логовская, Л. В. Рукшан [и др.] // Пищевые технологии и биотехнологии: сб. тез. XI Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 13–16 апр. 2010 г. – Казань, 2010. – Ч. 1. – С. 70.

**144 Возможность использования люпина белорусской селекции для производства лапши** / Д. А. Кудин, Л. В. Рукшан // Пищевые технологии и биотехнологии: сб. тез. XI Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 13–16 апр. 2010 г. – Казань, 2010. – Ч. 1. – С. 86.

**145 Возможность использования ячменной муки при выпечке булочных изделий** / А. А. Беляева, Л. В. Рукшан, М. А. Солодухина [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г. – Могилев: УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 99.

**146 Использование люпиновой муки при производстве ржано-пшеничного хлеба** / А. А. Беляева, Л. В. Рукшан, И. С. Герасимов [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г. – Могилев: УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 129–130.

147 **Исследование возможности использования муки из голозерного ячменя в кондитерском производстве** / Е. С. Шешель, Л. В. Рукшан // Пищевые технологии и биотехнологии: сб. тез. XI Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 13–16 апр. 2010 г. – Казань, 2010. – С. 74.

148 **Исследование процесса сушки мезги** / Т. И. Ахба, Л. В. Рукшан, В. В. Смешков [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г. – Могилев: УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 98.

149 **Перспективы использования презентаций на лекциях и практических занятиях** / Л. В. Рукшан // Качество подготовки специалистов в техническом вузе: проблемы, перспективы, инновационные подходы: тез. докл. науч.-метод. конф., Могилев, 29 апр. 2010 г. – Могилев: УО МГУП, 2010. – С. 34–35.

150 **Производство макаронных изделий с использованием ячменной муки** / Л. В. Рукшан, М. А. Солодухина // Пищевая наука, техника и технологии-2010: науч. конф. с междунар. участием, Пловдив, 15–16 окт. 2010 г. – Пловдив, 2010. – Т. LVII, Ч. 1. – С. 165–170.

151 **Технологические свойства ячменя белорусской селекции** / М. А. Солодухина, Л. В. Рукшан, Т. И. Сороченко [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апр. 2010 г. – Могилев: УО МГУП, 2010. – Ч. 1. – С. 152–153.

152 **Физико-химические свойства картофельной мезги и клеточного сока** / В. В. Смешков, Т. И. Ахба, Л. В. Рукшан // Пищевые технологии и биотехнологии: сб. тез. XI Междунар. конф. молодых ученых, Казань, 13–16 апр. 2010 г. – Казань, 2010. – С. 44.

## 2011

153 **Изменение количественно-качественных характеристик клейковины при использовании люпиновой муки** / Л. В. Рукшан, В. П. Логовская, Д. А. Кудин // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VIII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. – Могилев: УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 129.

154 **Использование картофельной клетчатки при изготовлении хлеба** / Л. В. Рукшан, В. П. Логовская, Е. С. Новожилова // Современные технологии и оборудование пищевых производств: тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Тернополь, 29–30 сент. 2011 г. – Тернополь, 2011. – С. 124–125.

**155 Исследование возможности применения ячменной муки в макаронном производстве / Л. В. Рукшан, А. В. Матвеева // Современные технологии и оборудование пищевых производств: тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Тернополь, 29–30 сент. 2011 г. – С. 126–127.**

**156 К основам разработки технологии использования семян люпина белорусской селекции / Л. В. Рукшан // Современные технологии и оборудование пищевых производств: тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Тернополь, 29–30 сент. 2011 г. – Тернополь, 2011. – С. 122–123.**

**157 Качество кормовых продуктов на основе картофельной мезги / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков, А. А. Ветошкина [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VIII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. – Могилев: УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 131.**

**158 Качество рапса белорусской селекции / Л. В. Рукшан, Е. С. Агейчик, В. А. Клименкова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VIII Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 27–28 апр. 2011 г. – Могилев: УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 121.**

**159 Перспективы использования гороха в производстве бисквита и сдобного печенья / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан // Современные технологии и оборудование пищевых производств: тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Тернополь, 29–30 сент. 2011 г. – Тернополь, 2011. – С. 91–92.**

**160 Производство гороховой муки / Л. В. Рукшан // Современные технологии и оборудование пищевых производств: тез. докл. междунар. науч.-техн. конф., Тернополь, 29–30 сент. 2011 г. – Тернополь, 2011. – С. 120–121.**

## **2012**

**161 Анатомический состав и показатели качества семян рапса белорусской селекции / Е. Ю. Кардаш, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. – Могилев: УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 107.**

**162 Изменение качества сдобного печенья, выпеченного с использованием муки из зернобобовых культур, при хранении / Е. В. Кольпето, Н. К. Голер, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. – Могилев: УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 153.**

**163 Изменение качества хлеба, получаемого с добавлением муки из семян бобовых культур / Л. В. Рукшан [и др.] // Прогрессивная техника и технологии пищевых производств гостиничного, ресторанного хозяйств и торговли: тез. докл. междунар. науч.-практ. конф., посвященной 45-летию ХГУПТ, Харьков, 18 окт. 2012 г. – Харьков, 2012. – Ч. 1. – С. 220–222.**

**164 Изучение возможности получения муки из семян гороха / Л. В. Рукшан, Е. В. Кольпето // Прогрессивная техника и технологии пищевых производств гостиничного, ресторанного хозяйств и торговли: тез. докл. междунар. науч.-практ. конф., посвященной 45-летию ХГУПТ, 18 окт. 2012 г. – Харьков, 2012. – Ч. 1. – С. 216–218.**

**165 Изучение способов обогащения комбикормовой продукции / С. Н. Кандауров, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. – Могилев: УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 120.**

**166 Исследование возможности использования фасоловой муки в производстве бисквитного полуфабриката / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан // Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства: междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 12–13 окт. 2012 г. – Алматы, 2012. – С. 299–301.**

**167 Оптимизация процесса получения муки из семян люпина / Л. В. Рукшан, Д. А. Кудин // Прогрессивная техника и технологии пищевых производств гостиничного, ресторанного хозяйств и торговли: тез. докл. междунар. науч.-практ. конф., посвященной 45-летию ХГУПТ, Харьков, 18 окт. 2012 г. – Харьков: ХДУХТ, 2012. – Ч. 1. – С. 218–220.**

**168 Создание электронного учебника / Л. В. Рукшан // Прогрессивная техника технологии пищевых производств гостиничного, ресторанного хозяйств и торговли: тез. докл. междунар. науч.-практ. конф., посвященной 45-летию ХГУПТ, Харьков, 18 окт. 2012 г. – Харьков: ХДУХТ, 2012. – Ч. 2. – С. 362–363.**

**169 Состав рецептов комбикормов и возможность его совершенствования / Т. С. Жарина, А. Н. Зайцев, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VIII Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2012 г. – Могилев: УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 121.**

## 2013

**170 Новое поколение заменителей молока для кормления молодняка животных** / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев: УО МГУП, 2013. – Ч. 1. – С. 92.

**171 Прикормка для поросят-отъемышей** / Л. В. Рукшан, С. Н. Кандауров // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев: УО МГУП, 2013. – Ч. 1. – С. 112.

**172 Сравнительная характеристика наполнителей премиксов** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев: УО МГУП, 2013. – Ч. 1. – С. 114.

**173 Сравнительная характеристика разных сортов люпиновой муки** / Л. В. Рукшан, В. П. Логовская, Д. А. Кудин // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. IX Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 25–26 апр. 2013 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев: УО МГУП, 2013. – Ч. 1. – С. 113.

## 2014

**174 Исследование технологических свойств рапса** / Д. А. Пехота, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24-25 апр. 2014 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия».; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2014. – Ч. 1. – С. 164.

**175 Исследование технологических свойств бобовых культур** / Д. А. Поддубская, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия».; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2014. – Ч. 1. – С. 163.

176 **Качество калифорнийских червей** / В. В. Смешков, Л. В. Рукшан, Н. С. Дашкевич [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2014. – Ч. 1. – С. 162.

177 **Сравнительная характеристика отрубей, используемых при производстве премиксов** / В. В. Смешков, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. IX Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апр. 2014 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2014. – Ч. 1. – С. 165.

## 2015

178 **Пределы вариации ряда химических веществ премиксов** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов X Международной научно-технической конференции, Могилев, 23–24 апреля 2015 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев, 2015. – С. 117.

179 **Содержание макроэлементов в отрубях** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2015. – С. 116.

180 **Химический состав бобовых культур** / Л. В. Рукшан, А. Л. Преснакова, Н. С. Слюднева // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / редкол.: Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2015. – С. 118.

181 **Химический состав отрубей** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. X Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 23–24 апр. 2015 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: МГУП, 2015. – С. 119.

## 2016

182 **Измельчение трепела** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков, О. Н. Ежова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2016. – С. 134.

183 **Минеральный состав белорусского трепела** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков, О. Н. Ежова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев; УО МГУП, 2016. – С. 135.

184 **Технологические свойства зернобобовых культур белорусской селекции** / С. Д. Трушко, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. X Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 28–29 апр. 2016 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2016. – С. 91.

## 2017

185 **Анализ состава и качества комбикормов для рыб** / Л. В. Рукшан, А. Н. Русина, Н. В. Зенович [и др.] // Комбикорма для рыб XXI века: тез. докл. науч.-практ. семинара, Минск, 22–24 нояб. 2017 г. / Национальная академия наук Беларуси; науч. практ. центр по животноводству; Институт рыболовного хозяйства; – Минск, 2017. – С. 55–57.

186 **Возможные природные источники протеина и аминокислот для карпа** / Л. В. Рукшан, Ж. В. Кошак, А. Н. Русина [и др.] // Комбикорма для рыб XXI века: тез. докл. науч.-практ. семинара, Минск, 22–24 нояб. 2017 г. / Национальная академия наук Беларуси; Науч. практ. центр по животноводству; Институт рыболовного хозяйства; – Минск, 2017. – С. 58–60.

187 **Изучение возможности использования плодов каштана в комбикормовой промышленности** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. XI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 20–21 апр. 2017 г. / Могилевский государственный университет продовольствия; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев; УО МГУП, 2017. – С. 88.

188 **Изучение процесса измельчения трепела** / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, А. А. Русина [и др.] // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. XI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 20–21 апр. 2017 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2017. – С. 90.

189 **Изучение процесса получения люпиновой муки** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, Д. А. Кудин // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. XI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 20–21 апр. 2017 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2017. – С. 89.

190 **Использование люпиновой муки для мучных изделий** / Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, Д. А. Кудин // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тез. доповідей IV Міжнар. наук.-техн. конф., Тернопіль, 11–12 жовтня 2017 року / МОН України; Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. – Тернопіль, 2017. – С. 55–56.

191 **К вопросу об адсорбционной способности компонентов комбикормов для рыб** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков, М. В. Галиновский [и др.] // Комбикорма для рыб XXI века: тез. докл. науч.-практ. семинара, Минск, 22–24 нояб. 2017 г. / Национальная академия наук Беларуси; Науч. практ. центр по животноводству; Институт рыболовного хозяйства; – Минск, 2017. – С. 69–72.

192 **Макаронные изделия с использованием муки из зернобобовых культур** / Л. В. Рукшан // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тез. доповідей IV Міжнар. наук.-техн. конф., Тернопіль, 11–12 жовтня 2017 р. / МОН України; Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. – Тернопіль, 2017. – С. 53–54.

193 **Микроэлементный состав трепела** / Л. В. Рукшан, Ж. В. Кошак, В. В. Смешков [и др.] // Комбикорма для рыб XXI века: тез. докл. науч.-практ. семинара, Минск, 22–24 нояб. 2017 г. / Национальная академия наук Беларуси; Науч. практ. центр по животноводству; Институт рыболовного хозяйства. – Минск, 2017. – С. 61–64.

194 **Новая кормовая добавка в комбикормах для сеголеток карпа** / Л. В. Рукшан, Ж. В. Кошак, А. Э. Кошак // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. XI Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 20–21 апр. 2017 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2017. – С. 87.



195 **Этапы подготовки трепела для использования в комбикормовой промышленности** / Л. В. Рукшан, В. В. Смешков, М. В. Галиновский [и др.] // Комбикорма для рыб XXI века: тез. докл. науч.-практ. семинара, Минск, 22–24 нояб. 2017 г. / Национальная академия наук Беларуси; Науч. практ. центр по животноводству; Институт рыболовного хозяйства. – Минск, 2017. – С. 65–68.

## 2019

196 **Анализ рационов и корректировка состава комбикормов для коров чумизы** / В. Ю. Линкевич, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. XI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 18–19 апр. 2019 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2019. – С. 119.

197 **Влияние внесения трепела в рацион кур-несушек на качество яиц чумизы** / М. В. Галиновский, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. XI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 18–19 апр. 2019 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2019. – С. 118.

198 **Возможность обеспечения мучными продуктами больных целиакией** / Л. Рукшан, Е. Новожилова, М. Василевская // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей V Міжнар. наук.-техн. конф., Тернопіль, 10–11 жовтня 2019 р. / МОН України, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. – Тернопіль, 2019. – С. 103–104.

199 **Исследование технологических свойств чумизы** / А. Г. Кохович, Е. Е. Рыбкина, Л. В. Рукшан // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. XI Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 18–19 апр. 2019 г. / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; редкол.: А. В. Акулич (отв. ред.) [и др.]. – Могилев: УО МГУП, 2019. – С. 48.

200 **Качество мучек, получаемых при производстве крупы** / Л. Рукшан, Е. Новожилова, Ж. Кошак // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей V Міжнар. наук.-техн. конф., Тернопіль, 10–11 жовтня 2019 р. / МОН України, Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя. – Тернопіль, 2019. – С. 101–102.

## ДЕПОНИРОВАННЫЕ РУКОПИСИ

1981

**1 Взаимосвязь признаков качества пшеницы и его мукомольных свойств / Г. А. Егоров, Т. П. Петренко, Л. В. Рукшан. – М., 1981. – 6 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ Минзага СССР 23.11.1981, № 189.**

1982

**2 Влияние исходной влажности зерна пшеницы на его мукомольные свойства / Л. В. Рукшан, А. А. Моксякова, Т. П. Петренко. – М., 1982. – 7 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ Минзага СССР 7.08.1982, № 259 зг.**

**3 Влияние содержания мелкой фракции зерна в исходной партии на общий выход муки / Л. В. Рукшан, Т. П. Петренко, И. В. Набиркина [и др.]. – М., 1982. – 7 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ Минзага СССР 7.08.1982, № 260 зг.**

**4 Выделение существенных факторов при оценке мукомольного достоинства зерна пшеницы / Г. А. Егоров, Т. П. Петренко, Л. В. Рукшан [и др.]. – М., 1982. – 6 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ Минзага СССР 7.08.1982, № 258 зг.**

**5 Применение методов математического планирования при оценке мукомольных свойств зерна пшеницы / Л. В. Рукшан, Т. П. Петренко, Т. И. Савельева. – М., 1982. – 9 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ Минзага СССР 7.08.1982, № 262 зг.**

1986

**6 Влияние влажности на степень использования зерна / Л. В. Рукшан, Т. П. Петренко, А. А. Моксякова, С. Г. Токарева, Е. И. Фильчукова. – М., 1986. – 13 с. – Деп. в ВИНТИ 19.06.1986, № 685-хб.**

**7 Влияние стекловидности зерна на общий выход муки при хлебопекарных помолах пшеницы / Л. В. Рукшан, В. С. Сычев, Г. И. Трутко. – М., 1986. – 5 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ хлебопродуктов 18.08.1986, № 716-хб.**

**8 Исследование возможности прогнозирования выхода муки при сортовых хлебопекарных помолах пшеницы / Л. В. Рукшан. – М., 1986. – 7 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ хлебопродуктов 24.10.1986, № 717-хб.**

**9 Определение технологической эффективности обдирных помолов ржи / Л. В. Рукшан. – М., 1987. – 5 с. – Деп. в ВИНТИ 24.10.1986, № 714-хб.**

**10 Связь стекловидности зерна пшеницы с ее показателями качества / Л. В. Рукшан, С. А. Мазикова. – М., 1987. – 6 с. – Деп. в ВИНТИ 24.10.1986, № 715-хб.**

## ОТЧЕТЫ О НИР

1985

**1 Исследование зависимости между степенью измельчения, автолитической активностью и другими хлебопекарными свойствами пшеничной муки:** отчет о НИР (заключ.): ХД 89-05 / Могилевский технологический ин-т; рук. темы Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1985. – Кн. 2. – 242 с. – № ГР 01.890003791.

**2 Уточнить методику расчета выходов муки при помоле пшеницы в сортовую хлебопекарную муку:** отчет о НИР (заключ.): ХД № 8/79 / МТИПП; рук. темы Л. В. Рукшан. – М.: МТИПП, 1985. – 242 с., 44 ил. – Исполн.: Г. А. Егоров, Т. П. Петренко, А. А. Моксякова, С. Г. Токарева. – № ГР 79070470.

1989

**3 Исследование зависимости между степенью измельчения, автолитической активностью и другими хлебопекарными свойствами пшеничной муки:** отчет о НИР (заключ.): ХД 89-05 / Могилевский технологический ин-т; рук. темы Л. В. Рукшан. – Могилев, 1989. – Ч.1. – 99 с. – № ГР 01.890003791.

**4 Исследование зависимости между степенью измельчения, автолитической активностью и другими хлебопекарными свойствами пшеничной муки:** отчет о НИР (заключ.): ХД 89-05 / Могилевский технологический ин-т; рук. темы Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1989. – Ч. 2. – 204 с. – № ГР 01.890003791

**5 Разработка технологии приготовления хлебобулочных изделий на жидких полуфабрикатах:** отчет о НИР (заключ.): ХД 88-1001 / Могилевский технологич. ин-т; рук. темы Е. А. Назаренко. – Могилев: МТИ, 1989. – 72 с. – Исполн.: Л. В. Рукшан. – № ГР 01.88.0015774.

1990

**6 Исследование процессов производства семян ячменя на Оршанском комбинате хлебопродуктов:** отчет о НИР (заключ.): ХД № 89-12 / Оршанский комбинат хлебопродуктов, Могилевский технологический ин-т; рук. темы А. А. Сологубик. – Могилев: МТИ, 1990. – 67 с., 2 ил. – Исполн.: Л. В. Рукшан. – № ГР 0189.0076233.

## 1994

**7 Изучение технологических и хлебопекарных достоинств пшениц, выращиваемых в Республике Беларусь, с целью разработки рекомендаций по их использованию в мукомольной промышленности:** отчет о НИР (заключ.): ХД № 93-16 / Могилевский технологический ин-т; рук. темы А. А. Сологубик. – Могилев: МТИ, 1994. – 150 с. – Исполн.: Л. В. Рукшан. – № ГР 01.940003792.

## 1995

**8 Исследование технологических свойств диплоидных и тетраплоидных сортов ржи:** отчет о НИР (заключ.): ХД № 98-08/36 МК-95 / Министерство хлебопродуктов, Могилевский технологический ин-т; рук. темы Л. В. Рукшан. – Могилев, 1995. – 120 с. – Исполн.: О. Д. Рябая [и др.].

**9 Сравнительный анализ технологических свойств и смесительной способности ржи, поступающей на Могилевский комбинат хлебопродуктов:** (заключ.): ХД № 94-10 / Могилевский технологический ин-т; рук. темы Л. В. Рукшан. – Могилев, 1995. – 160 с. – Исполн.: Н. Н. Волчкова, И. Ю. Дубинич [и др.].

## 1999

**10 Разработка способов повышения эффективности использования зернового сырья, выращиваемого в Республике Беларусь:** отчет о НИР (заключ.): ГБ 98-26 / Могилевский технологический ин-т; рук. Темы Л. В. Рукшан. – Могилев, 1999. – 163 с. – Исполн.: О. Д. Рябая, Л. Н. Данилова, С. Г. Вакушко, В. В. Граков. – № ГР 19981039.

**11 Разработка способов повышения эффективности использования ячменя:** отчет о НИР (заключ.): ХД 98-11 / Могилевский технологический ин-т; рук. темы Л. В. Рукшан. – Могилев, 1999. – 90 с. – Исполн.: О. Д. Рябая, Л. Н. Данилова. – № ГР 1999339.

## 2001

**12 Исследование биохимических, физико-химических и структурных особенностей пищевого сырья и продуктов с целью повышения их качества, совершенствования и интенсификации технологического процесса производства:** отчет о НИР (заключ.): ГЗ № 96-01 / Могилевский технологический ин-т; рук. темы: Е. А. Назаренко. – Могилев, 2001. – 160 с. – Исполн.: Л. В. Рукшан, Е. С. Новожилова, В. П. Логовская [и др.] – № ГР 19961197.

**13 Исследование и разработка научных основ уменьшения радиоактивной загрязненности зерна и зернопродуктов, получаемых в Республике Беларусь:** отчет о НИР (заключ.): ГБ 01-29 / Могилевский гос. технологический ин-т; рук. темы Л. В. Рукшан. – Могилев, 2001. – 51 с. – Исполн.: А. А. Ветошкина, Н. С. Морозова, О. Д. Рябая. – № ГР 2001891.

### **2003**

**14 Разработка способов использования отходов перерабатывающих отраслей народного хозяйства в качестве сырья для комбикормовой промышленности:** отчет о НИР (заключ.): ГЗ № 03-26 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы Л. В. Рукшан. – Могилев, 2003. – 82 с. – Исполн.: А. А. Ветошкина.

### **2004**

**15 Разработка рецептов и зоотехническая оценка комбикормов для домашних животных, птицы и рыбы (для кошек, аквариумных рыб и декоративных птиц):** отчет о НИР (заключ.): ГЗ № 2003-20 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы Л. В. Рукшан. – Могилев, 2004. – 120 с. – Исполн.: А. А. Ветошкина, Н. С. Старостенко, Е. В. Кузьмина, Е. В. Несина. – № ГР 2004189.

### **2005**

**16 Научно-практические основы повышения технологической эффективности производства и использования зерновых культур:** отчет о НИР (заключ.): ГБ 21-28 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы Л. В. Рукшан. – Могилев, 2005. – 100 с. – Исполн.: О. Д. Цедик, Л. Н. Данилова, В. П. Логовская, А. А. Ветошкина. – № ГР 20013333.

**17 Разработка и внедрение технологии утилизации отходов сахарных и спиртовых производств предприятий Белгоспищепрома:** отчет о НИР / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2005. – 125 с. – Исполн.: Н. И. Ширин, А. А. Ветошкина, О. Д. Цедик, Д. А. Кравцов. – № ГР 20032750.

### **2007**

**18 Разработка и утверждение технических условий на кормовую добавку «Минераловит»:** отчет о НИР (заключ.): ХД № 2007-20 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы Л. В. Рукшан. – Могилев, 2007. – 160 с. – Исполн.: А. А. Ветошкина.

**19 Разработка технических условий на кормовой продукт для ловли рыбы «Борисовский» (привада, прикормка, бойл): отчет о НИР (заключ.):** ХД № 2007-12. / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы Л. В. Рукшан. – Могилев, 2007. – 80 с. – Исполн.: А. А. Ветошкина.

## **2009**

**20 Разработать научное обоснование получения новых биологически ценных зернопродуктов. Разработать технологию получения зернопродуктов из биологически активированного зерна и овса голозерного:** отчет о НИР (заключ.): ГЗ № 08-03 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы: Л. А. Касьянова, Л. В. Рукшан. – Могилев, 2009. – 161 с. – Исполн.: Е. С. Новожилова, С. Н. Байтова, В. П. Логовская, А. А. Ветошкина, А. В. Матвеева. – № ГР 20080867.

## **2010**

**21 Исследование возможности использования импортозамещающего местного сырья при производстве продуктов питания, характеризующихся повышенной пищевой ценностью:** отчет о заключ.): ГБ 26-04 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы: Л. А. Касьянова. – Могилев, 2010. – 227 с. – Исполн.: И. С. Косцова, Д. М. Сычева, Е. А. Назаренко, Л. В. Рукшан. – № ГР 20061842.

**22 Разработка рецептуры, технических условий на новые виды кормовых продуктов и внедрение нового ассортимента комбикормовой продукции на ОАО "Могилевхлебопродукт:** отчет о НИР (заключ.): ХД № 2008-24 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы: Л. В. Рукшан. – Могилев, 2010. – 147 с. – Исполн.: А. А. Ветошкина. – № ГР 20100111.

**23 Разработать технологию переработки картофельной и кукурузной mezги и клеточного сока на кормовые цели с разработкой технических условий на конечный продукт:** отчет о НИР (заключ.): ХД № 2008-09 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы Л. В. Рукшан. – Могилев, 2010. – 160 с. – Исполн.: Е. С. Новожилова, А. А. Ветошкина, Т. В. Прохорцова. – № ГР 20082860.

## 2015

**24 Повышение эффективности использования местного сырья при производстве продуктов питания:** отчет о НИР (заключ.): ГБ 31-04 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы Л. А. Касьянова. – Могилев, 2015. – 177 с. – Исполн.: И. С. Косцова, Д. М. Сычева, Е. А. Назаренко, Л. В. Рукшан, И. А. Машкова, Е. С. Новожилова, Е. Ф. Тихонович, Е. В. Нелюбина, О. Д. Цедик, К. К. Гуляев, Т. В. Прохорцова, Т. А. Дубина. – № ГР 20112360.

## 2020

**25 Расширение сырьевой базы для производства продуктов питания и комбикормов:** отчет о НИР (заключ.): ГБ 36-05 / Могилевский гос. ун-т продовольствия; рук. темы Е. С. Новожилова. – Могилев, 2020. – 195 с. – Исполн.: И. С. Косцова, И. А. Машкова, Т. А. Гуринова, Л. В. Рукшан, Е. Н. Урбанчик, Е. С. Новожилова, Е. Ф. Тихонович, Е. В. Нелюбина, К. К. Гуляев, Т. Д. Самуйленко, О. Д. Цедик, Т. В. Прохорцова. – № ГР 20162584.

## ПАТЕНТЫ

### 1995

**1 Корм для крупного рогатого скота:** пат. RU 2028791 МКИ 6: А 23 К 1/16 / В. А. Васькина, Г. Н. Горячева, Л. В. Рукшан. – заявл. 20.03.92; опубл. 20.02.95 // Бюллетень. – 1995. – № 5. – 90 с.

**2 Способ приготовления корма для сельскохозяйственных животных:** пат. RU № 2028790 / В. А. Васькина, Г. Н. Горячева, Л. В. Рукшан. – заявл. 05.05.1992; опубл. 20.02.1995 // Бюллетень. – 1995. – № 5.

### 1997

**3 Способ получения заварного полуфабриката:** пат. BV 1564 / В. А. Васькина, Б. С. Геллер, В. Г. Чиртулов, Л. В. Рукшан. – заявл. 21.07.1994; опубл. 30.12.1997 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 1997. – Ч. 1. № 4. – С. 93–94.

### 2012

**4 Способ получения ячменной муки:** патент BV № 16079 / Л. В. Рукшан, Л. Н. Евдохова; заявитель и патентообладатель Могилевский гос. ун-т продовольствия. – № а 20101816; заявл. 16.12.2010; опубл. 23.02.2012 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2012. – № 3. – С. 90.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

### 2000

**1 Мука хлебопекарная из зерна ячменя.** Технические условия: ТУ РБ 700036606.035-2001 / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова. – Минск, 2000. – 11 с. – № ГР 012841/01; введ. 31.10.2003.

### 2001

**2 Мука пшеничная для мучных кондитерских изделий.** Технические условия: ТУ РБ 700036606.033-2001 / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая. – Минск, 2001. – 11 с. – № ГР 012651/01; введ. 25.10.2003.

**3 Мука высшего сорта из зерна ржи.** Технические условия: ТУ РБ 700036606.034-2001 / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая. – Минск, 2001. – 10 с. – № ГР 012652/01; введ. 25.10.2003.

### 2002

**4 Отруби из ячменя.** Технические условия: ТУ РБ 700036606.038-2002 / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова, А. А. Ветошкина. – Минск, 2002. – 11 с. – № ГР 014840; введ. 01.10.2002.

**5 Мука кондитерская из зерна ячменя.** Технические условия: ТУ РБ 700036606.039-2002 / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова. – Минск, 2002. – 11 с. – № ГР 014736; введ. 15.09.2002.

**6 Комбикорма для кошек.** Технические условия: ТУ РБ 700036606.041-2002 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, А. Д. Вяльцев. – Минск, 2002. – 10 с. – № ГР 014906; введ. 20.10.2002.

**7 Добавка кормовая универсальная.** Технические условия: ТУ РБ 700036606.040-2002 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, В. А. Васькина, Ю. П. Мильто. – Минск, 2002. – 10 с. – № ГР 014908; введ. 20.10.2002.

### 2003

**8 Добавка кормовая фосфорно-кальциевая.** Технические условия: ТУ РБ 700036606.043-2003 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, Н. И. Ширин. – Минск, 2003. – 10 с. – № ГР 016326; введ. 20.09.2003.

**9 Зерносмесь для декоративных птиц.** Технические условия: ТУ РБ 600024008.098-2003 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, З. С. Яцкевич, Н. Е. Шевчик. – Минск, 2003. – 10 с.

**10 Комбикорма для декоративных птиц.** Технические условия: ТУ РБ 600024008.092-2003 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, З. С. Яцкевич, Н. Е. Шевчик. – Минск, 2003. – 10 с.

**11 Комбикорма для аквариумных рыб.** Технические условия: ТУ РБ 600024008.094-2003 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, З. С. Яцкевич, Н. Е. Шевчик. – Минск, 2003. – 10 с.

**12 Мука из пророщенного зерна ржи.** Технические условия: ТУ РБ 700036606.053-2003 / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая. – Минск, 2003. – 11 с. – № ГР 016510; введ. 30.10.2003.

**13 Мука из пророщенного зерна пшеницы.** Технические условия: ТУ РБ 700036606.054-2003 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина. – Минск, 2003. – 11 с. – № ГР 016514; введ. 30.10.2003.

**14 Мука из пророщенного зерна ячменя.** Технические условия: ТУ РБ 700036606.055-2003 / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова, В. П. Логовская. – Минск, 2003. – 11 с. – № ГР 016511; введ. 30.10.2003.

**15 Отруби ржаные из пророщенного зерна.** Технические условия: ТУ РБ 700036606.056-2003 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина. – Минск, 2003. – 10 с. – № ГР 016257; введ. 05.09.2003.

**16 Отруби пшеничные из пророщенного зерна.** Технические условия: ТУ РБ 700036606.057-2003 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина. – Минск, 2003. – 10 с. – № ГР 016282; введ. 10.09.2003.

**17 Отруби ячменные из пророщенного зерна.** Технические условия: ТУ РБ 700036606.058-2003 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина. – Минск, 2003. – 10 с. – № ГР 016256; введ. 05.09.2003.

## 2005

**18 Барда сухая обогащенная.** Технические условия: ТУ ВУ 700036606.076-2005 / Л. В. Рукшан, Н. И. Ширин, А. А. Ветошкина. – Минск, 2005. – 9 с. – № ГР 019700; введ. 20.08.2005.

**19 Добавка кормовая белковая.** Технические условия: ТУ ВУ 700036606.074-2005 / Л. В. Рукшан, Н. И. Ширин, А. А. Ветошкина. – Минск, 2005. – 9 с. – № ГР 019698; введ. 20.08.2005.

**20 Добавка кормовая белково-минеральная.** Технические условия: ТУ ВУ 700036606.075-2005 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина, Н. И. Ширин. – Минск, 2005. – 10 с. – № ГР 019699; введ. 20.08.2005.

## **2007**

**21 Добавка кормовая «Минераловит».** Технические условия: ТУ ВУ 700099514.019-2007 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина. – Минск, 2007. – 9 с. – № ГР 023172; введ. 09.07.2007.

**22 Продукты кормовые для ловли рыбы «Борисовские».** Технические условия: ТУ ВУ 600033917.001-2007 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина. – Минск, 2007. – 10 с. – № ГР 022930; введ. 25.05.2007.

## **2010**

**23 Добавка минеральная «Лизунец».** Технические условия. ТУ ВУ 700099514.040-2010 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина. – Минск, 2010. – 10 с. – № ГР 030931; введ. 30.12.2010.

**24 Заменитель сухого молока «Могилевский».** Технические условия ТУ ВУ 700099514.039-2010 / Л. В. Рукшан. – Минск, 2010. – 13 с. – № ГР 030932; введ. 30.12.2010.

**25 Мезга картофельная.** Технические условия. ТУ ВУ 700036606.095-2010 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина. – Минск, 2010. – 9 с.; введ. 09.12.2010.

**26 Мезга кукурузная.** Технические условия. ТУ ВУ 700036606.096-2010 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина. – Минск, 2010. – 9 с.; введ. 09.12.2010.

**27 Продукты кормовые картофельные.** Технические условия. ТУ ВУ 700036606.098-2010 / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина. – Минск, 2010. – 9 с.; введ. 09.12.2010.

**2012**

**28 Люпин продовольственный заготавливаемый и поставляемый.** Технические условия. ТУ ВУ 600013186.008-2012 / Д. А. Кудин, Л. В. Рукшан. – Минск, 2012. – 11 с. – № ГР 037022; введ. 18.01.2013.

**29 Мука люпиновая.** Технические условия. ТУ ВУ 600013186.009-2012 / Д. А. Кудин, Л. В. Рукшан. – Минск, 2012. – 12 с. – № ГР 036815; введ. 22.12.2012.

## **РЕГЛАМЕНТЫ, ИНСТРУКЦИИ, РЕКОМЕНДАЦИИ, РЕЦЕПТУРЫ, НОРМЫ**

### **2000**

**1 Технологический регламент на получение муки хлебопекарной из зерна ячменя по ТУ РБ 700036606.035-2000 / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова. – Могилев, 2000. – 14 с.**

**2 Технологический регламент на производство ячменной муки с выходом 87 % (55 % особой Бобруйской, 32 % обдирной Бобруйской):** утв. Генеральный директор «Могилевхлебопродукт» А. А. Ободзинский / Л. В. Рукшан, Л. Н. Данилова. – Могилев, 2000. – 16 с.

**3 Технологический регламент на производство пшеничной муки сортовой специального назначения (для крекеров, галет, затяжного и сахарного печенья):** утв. Генеральный директор Брестского объединения хлебопродуктов А. Ф. Головкин / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая. – Брест, 2000. – 14 с.

**4 Технологический регламент на производство сортовой ржаной муки с выходом 87 % (10 % высшего сорта, 77 обдирной):** утв. Генеральный директор Брестского объединения хлебопродуктов А. Ф. Головкин / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая. – Брест, 2000. – 14 с.

### **2001**

**5 Технологический регламент на получение муки пшеничной для мучных кондитерских изделий по ТУ РБ 700036606.033-2001 / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая. – 2001. – 14 с.**

**6 Технологический регламент на получение комбикормов для кошек по ТУ РБ 700036606.041-2002:** утв. Директор ОАО «Экомол» А. Д. Вяльцев / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина. – Орша, 2001. – 19 с.

### **2004**

**7 Максимальные и минимальные нормы ввода сырья в комбикорма и зерносмеси.** Утв. 09.02.2004 г. первым заместителем Директора Департамента по хлебопродуктам Минсельхозпрода РБ Лашкевичем В. В. – 4 с.

**8 Нормы ввода биологически активных веществ в премиксы для аквариумных рыбок.** Утв. 09.02.2004 г. первым заместителем Директора Департамента по хлебопродуктам Минсельхозпрода РБ Лашкевичем В. В. – 4 с.

**9 Нормы ввода биологически активных веществ в премиксы для кошек.** Утв. 09.02.2004 г. первым заместителем Директора Департамента по хлебопродуктам Минсельхозпрода РБ Лашкевичем В. В. – 4 с.

**10 Технологический регламент на производство сортовой ржаной муки с выходом 85 % (7 % муки высшего сорта из зерна ржи, 78 % обдирной муки) ТР РБ 400145266.001-2004.;** ОАО «Речицкий комбинат хлебопродуктов» / О. Д. Цедик, Л. В. Рукшан. – 2004. – 18 с.

**11 Типовой состав и содержание биологически активных веществ в комбикормах для аквариумных рыбок.** Утв. 09.02.2004 г. первым заместителем Директора Департамента по хлебопродуктам Минсельхозпрода РБ Лашкевичем В. В. – 2 с.

**12 Типовой состав и содержание биологически активных веществ в зерносмесьях для декоративных птиц.** Утв. 09.02.2004 г. первым заместителем Директора Департамента по хлебопродуктам Минсельхозпрода РБ Лашкевичем В. В. – 2 с.

**13 Типовой состав и содержание биологически активных веществ в минеральной подкормке для декоративных птиц.** Утв. 09.02.2004 г. первым заместителем Директора Департамента по хлебопродуктам Минсельхозпрода РБ Лашкевичем В. В. – 3 с.

**14 Типовой состав и содержание питательных и биологически активных веществ в комбикорма для кошек.** Утв. 09.02.2004 г. первым заместителем Директора Департамента по хлебопродуктам Минсельхозпрода РБ Лашкевичем В. В. – 4 с.

## **2007**

**15 Максимальные и минимальные нормы ввода сырья в продукты кормовые для ловли рыбы «Борисовские».** Утв. 09.02.2007 г. директором УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов» ОАО «Минскхлебопродукт» Аскерко В. В. – 3 с.

**16 Рецепт (типовой состав). Кормовой продукт для ловли рыбы «Борисовский».** Утв. 09.02.2007 г. директором УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов» ОАО «Минскхлебопродукт» Аскерко В. В. – 3 с.

**17 Типовой состав и содержание питательных и биологически активных веществ в добавке кормовой «Минераловит».** Утв. 14.04.2007 г. директором ОАО «Могилевхлебопродукт» Ивановым А. Г. – 4 с.

## 2010

18 **Производство мезги картофельной.** ТИ ВУ 700036606.058-2010 / Л. В. Рукшан. – Минск, 2010. – 11 с.; введ. 15.09.2010.

19 **Производство мезги кукурузной.** ТИ ВУ 700036606.059-2010 / Л. В. Рукшан. – Минск, 2010. – 12 с.; введ. 15.09.2010.

20 **Производство продукта кормового картофельного.** ТИ ВУ 700036606.061-2010 /Л. В. Рукшан. – Минск, 2010. – 11 с.; введ. 15.09.2010.

21 **Продукт кормовой картофельный.** РЦ ВУ 700036606.107-2010 / Л. В. Рукшан. – Минск, 2010. – 10 с.; введ. 15.09.2010.

## 2020

22 **Рекомендации по использованию трепела для производства комбикормов для форели на основании комплексной оценки их свойств,** утвержденные 03.03.2020 г. директором РДУП «Институт рыбного хозяйства» В. Ю. Агеецом. – Минск, РДУП «Институт рыбного хозяйства» РУП «НПЦ НАН Беларуси по животноводству», 03.03.2020.

23 **Рекомендации по использованию каротиносодержащего компонента «Эко Золотой» для производства комбикормов для форели на основании комплексной оценки их свойств,** утвержденные 03.03.2020 г. директором РДУП «Институт рыбного хозяйства» В. Ю. Агеецом. – Минск, РДУП «Институт рыбного хозяйства» РУП «НПЦ НАН Беларуси по животноводству», 03.03.2020.

24 **Рекомендации по использованию необезжиренной соевой муки для производства комбикормов для форели на основании комплексной оценки их свойств,** утвержденные 03.03.2020 г. директором РДУП «Институт рыбного хозяйства» В. Ю. Агеецом. – Минск, РДУП «Институт рыбного хозяйства» РУП «НПЦ НАН Беларуси по животноводству», 03.03.2020.

## **АКТЫ ИСПЫТАНИЙ И ВНЕДРЕНИЯ В ПРОИЗВОДСТВО**

1 **Добавка кормовая белковая.** ТУ ВУ 700036606.074-2005: акт внедрения от 06.04.2005 г., приказ № 116 от 6.04.2005 г. / ОАО «Слуцкий КХП».

2 **Добавка кормовая белково-минеральная.** ТУ ВУ 700036606.075-2005: акт внедрения от 06.04.2005 г., приказ № 116 от 6.04.2005 г. / ОАО «Слуцкий КХП».

3 **Барда сухая обогатенная.** ТУ ВУ 700036606.076-2005: акт внедрения от 06.04.2005 г., приказ № 116 от 6.04.2005 г. / ОАО «Слуцкий КХП».

4 **Продукты кормовые для ловли рыбы «Борисовские».** ТУ ВУ 600033917.001-2007.2007: акт внедрения от 09.02.2007 г., приказ № 66 от 09.02.2007 г. / УП «Борисовский комбинат хлебопродуктов»; ОАО «Минскхлебопродукт».

5 **Добавка кормовая «Минераловит».** ТУ ВУ 700099514.019-2007: акт внедрения от 12.04.2007 г., приказ № 155 от 12.04.2007 г. / ОАО «Могилевхлебопродукт».

6 **Заменитель сухого молока «Могилевский».** ТУ ВУ 700099514.039-2010: акт внедрения от 12.04.2010 г., приказ № 166 от 12.04.2010 г. / ОАО «Могилевхлебопродукт».

7 **Добавка минеральная «Лизунец».** ТУ ВУ 700099514.040-2010: акт внедрения от 12.04.2010 г., приказ № 166 от 12.04.2010 г. / ОАО «Могилевхлебопродукт».

8 **Премикс для птицы на основе трепела:** акт внедрения от 08.04.2016 г., приказ № 15/4п от 04.04.2016 г. / ОАО «ЭкомолАгро».

9 **Премикс для птицы на основе дефеката:** акт внедрения от 08.04.2016 г., приказ № 15/4п от 04.04.2016 г. / ОАО «ЭкомолАгро».

10 **Премикс для птицы на основе мезги картофельной:** акт внедрения от 08.04.2016 г., приказ № 15/4п от 04.04.2016 г. / ОАО «ЭкомолАгро».

11 **Премикс для кур-несушек:** акт внедрения от 06.04.2016 г., приказ № 15/4п от 04.04.2016 г. / ОАО «ЭкомолАгро».

12 **Премикс для цыплят:** акт внедрения от 07.04.2016 г., приказ № 15/4п от 04.04.2016 г. / ОАО «ЭкомолАгро».



**13 Комбикорма для карпа с использованием нетрадиционного сырья (фитобиотика «Микс-Ойд») на ограниченном поголовье сеголеток и двухлеток:** акт испытаний, утвержденный 28.03.2017 г. директором РДУП «Институт рыбного хозяйства» В. Ю. Агеецом. – Минск, РДУП «Институт рыбного хозяйства» РУП «НПЦ НАН Беларуси по животноводству», 28.03.2017.

**14 Комбикорма для карпа с использованием нетрадиционного сырья (каротиноидосолежащих добавок) на ограниченном поголовье сеголеток и двухлеток карпа:** акт испытаний, утвержденный 12.10.2017 г. директором РДУП «Институт рыбного хозяйства» В. Ю. Агеецом. – Минск, РДУП «Институт рыбного хозяйства» РУП «НПЦ НАН Беларуси по животноводству», 12.10.2017.

**15 Комбикорма с использованием нетрадиционного сырья (трепела) на ограниченном поголовье сеголеток радужной форели:** акт испытаний, утвержденный 11.11.2019 г. директором РДУП «Институт рыбного хозяйства» В. Ю. Агеецом. – Минск, РДУП «Институт рыбного хозяйства» РУП «НПЦ НАН Беларуси по животноводству», 11.11.2019.

**16 Комбикорма с использованием нетрадиционного сырья (измельченного трепела) на ограниченном поголовье сеголеток радужной форели:** акт испытаний, утвержденный 03.03.2020 г. директором РДУП «Институт рыбного хозяйства» В. Ю. Агеецом. – Минск, РДУП «Институт рыбного хозяйства» РУП «НПЦ НАН Беларуси по животноводству», 03.03.2020.

**17 Комбикорма с использованием нетрадиционного сырья («Эко Золотой») на ограниченном поголовье сеголеток радужной форели:** акт испытаний, утвержденный 03.03.2020 г. директором РДУП «Институт рыбного хозяйства» В. Ю. Агеецом. – Минск, РДУП «Институт рыбного хозяйства» РУП «НПЦ НАН Беларуси по животноводству», 03.03.2020.4

**18 Комбикорма с использованием нетрадиционного сырья (необезжиренной соевой муки) на ограниченном поголовье сеголеток радужной форели:** акт испытаний, утвержденный 03.03.2020 г. директором РДУП «Институт рыбного хозяйства» В. Ю. Агеецом. – Минск, РДУП «Институт рыбного хозяйства» РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по животноводству», 03.03.2020.

## ДИССЕРТАЦИИ

### **PhD диссертации, защищенные под руководством Л. В. Рукшан**

**1 Жанабаева К. К. Разработка технологии формирования показателей качества тритикалевой муки для мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности: дис... на соискание степени д-ра философии (PhD): 6D072800 – Технология перерабатывающих производств / К. К. Жанабаева; Алматинский технологический университет. – Алматы, 2019. – 137 с.**

### **Кандидатские диссертации, выполненные и защищенные под руководством Л. В. Рукшан**

**1 Кошак Ж. В. Повышение технологической эффективности измельчения зерна в вальцовом станке посредством устранения быстроизменяющихся факторов нестабильности межвальцового зазора: дис... канд. техн. наук: 05.18.12 / Ж. В. Кошак; Могилевский государственный технологический институт. – Могилев, 2002. – 163 с. \***

### **Кандидатские диссертации, выполненные и защищенные под руководством Л. В. Рукшан**

**1 Данилова Л. Н. Совершенствование переработки зерна ячменя в муку для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: дис... канд. техн. наук / Л. Н. Данилова; Могилевский государственный университет продовольствия. – Могилев, 2004. – 262 с.**

**2 Цедик О. Д. Повышение эффективности использования новых сортов ржи белорусской селекции в мукомольной промышленности на основе комплексного исследования их технических свойств: дис. ... канд. техн. наук: 05.18.01 / О. Д. Цедик; Могилевский государственный университет продовольствия. – Могилев, 2005. – 258 с.**

---

\*Совместно с профессором А. В. Ивановым

**Магистерские диссертации, выполненные и защищенные  
под руководством Л. В. Рукшан**

**1 Сароченко Т. И. Исследование технологических свойств крупных культур, выращиваемых в Республике Беларусь:** дис... на соиск. степ. магистра техн. наук / Т. И. Сароченко; Могилевский государственный университет продовольствия. – Могилев, 2010. – 78 с.

**2 Агейчик Е. С. Исследование технологических свойств рапса белорусской селекции:** дис... на соиск. степ. магистра техн. наук / Е. С. Агейчик; Могилевский государственный университет продовольствия. – Могилев, 2012. – 79 с.

**3 Смешков В. В. Изучение влияния технологических приемов обработки сырья на качество комбикормовой продукции:** дис... на соиск. степ. магистра техн. наук / В. В. Смешков; Могилевский государственный университет продовольствия. – Могилев, 2012. – 79 с.

**4 Галиновский М. В. Исследование возможности использования трепела при производстве кормовых продуктов:** дис... на соиск. степ. магистра техн. наук / М. В. Галиновский; Могилевский государственный университет продовольствия. – Могилев, 2019. – 78 с.

**5 Кохович А. Г. Исследование возможности улучшения качества комбикормов для форели:** дис... на соиск. степ. магистра техн. наук / А. Г. Кохович; Могилевский государственный университет продовольствия. – Могилев, 2019. – 78 с.

## МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

1987

1 Анализ работы мукомольного завода: метод. указания для студентов спец. 27.01. / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1987. – 26 с.

2 Методические указания к практическим занятиям по курсу "Зерносушение" на тему: "Расчет параметров сушки зерна с применением ЭВМ" для студентов специальности 1001 / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина. – Могилев: МТИ, 1987. – 20 с.

3 Методические указания по выполнению раздела курсовых и дипломных проектов для студентов специальности 1001, 0517 на тему: "Перевод зерносушилок на рециркуляционный способ сушки" / Л. В. Рукшан, В. В. Двигун. – Могилев: МТИ, 1987. – 28 с.

4 Методические указания по курсу УИРС на тему: "Расчет многокомпонентных смесей с применением ЭВМ" для студентов специальности 1002 / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина, Г. В. Сипайло. – Могилев: МТИ, 1987. – 19 с.

5 Методические указания по оформлению дипломных работ исследовательского характера для студентов специальности 1001, 1002 / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина. – Могилев: МТИ, 1987. – 24 с.

6 Методические указания по проведению лабораторных работ по системе НИРС по курсу "Зерносушение" для студентов специальности 1001 / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1987. – 38 с.

7 Методические указания по УИРС на тему: "Статистическая обработка экспериментальных данных" (для студентов специальности 1001, 1002). Часть 1 / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина. – Могилев: МТИ, 1987. – 20 с.

1989

8 Математическое планирование технологического эксперимента для студентов специальности 27.01, 27.02: метод. указания / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1989. – 23 с.

9 Методические указания по использованию математического планирования эксперимента в технологии переработки зерна и производства хлеба (для студентов спец. 27.01, 27.02) / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1989. – 28 с.

10 **Методические указания. УИРС по теме "Математическая обработка результатов эксперимента"** для студентов специальностей 27.01, 27.02. / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина, Л. П. Юрасова. – Могилев: МТИ, 1989. – 28 с.

11 **Проведение лабораторных работ по курсу УИРС на тему: "Совершенствование методов оценки качества сырья и готовой продукции в отрасли хлебопродуктов"** для студентов спец. 27.01: метод. указания / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1989. – 46 с.

12 **"Расчет рецептов комбикормов с использованием ЭВМ"** для студентов специальности 27.01: метод. указания / Л. В. Рукшан, Л. П. Максе, З. И. Лапковская. – Могилев: МТИ, 1989. – 25 с.

### 1993

13 **Методические указания. Оформление дипломных работ исследовательского характера (для студентов спец. 27.01, 27.02)** / Л. В. Рукшан, В. А. Васькина. – Могилев: МТИ, 1993. – 24 с.

14 **Методические указания по выполнению курсовых и дипломных проектов для студентов специальности 27.01, 17.06 на тему: "Перевод зерносушилок на рециркуляционный способ сушки"** / Л. В. Рукшан, В. В. Двигун. – Могилев: МТИ, 1993. – 28 с.

15 **Проведение лабораторных работ по курсу УИРС "Совершенствование методов оценки качества сырья и готовой продукции в отрасли хлебопродуктов"** для студентов специальности 27.01: метод. указания / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1993. – 46 с.

16 **Проведение лабораторных работ по системе НИРС по курсу: "Зерносушение"** для студентов спец. 27.01: метод. указания / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1993. – 38 с.

### 1994

17 **Программа вступительного экзамена для приема в аспирантуру по специальности 05.18.02. Технология зерновых, крупяных продуктов и комбикормов:** метод. указания / Л. А. Касьянова, Д. М. Сычева, Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1994. – 8 с.

18 **Решение ситуационных задач по курсу "Технология комбикормового производства"** для студентов специальности 18.01: метод. указания / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1994. – 27 с.

**19 Сборник ситуационных задач для студентов специальности Т. 18.01 по курсу "Зерносушение и зерносушилки": метод. указания / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1994. – 51 с.**

## **1996**

**20 Курсовое и дипломное проектирование по курсу ТМККП, раздел "Комбикормовое производство" для студентов специальности 18.01.01 (в 2-х частях): метод. указания / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1996. – Ч. I. – 36 с.**

**21 Курсовое и дипломное проектирование по курсу ТМККП, раздел "Комбикормовое производство" для студентов специальности 19.01.01 (в 2-х частях): метод. указания / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1996. – Ч. II. – 43 с.**

**22 Практические и индивидуальные занятия по зерносушению на тему: "Расчет шахтных зерносушилок" для студентов специальности 18.01.01: учеб.-метод. пособие / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1996. – 48 с.**

**23 Проведение лабораторных работ по курсу "Технология комбикормового производства" для студентов специальности 18.01.01 (в 2-х частях): метод. указания / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1996. – Ч. 1. – 24 с.**

**24 Проведение лабораторных работ по курсу "Технология комбикормового производства" для студентов специальности 18.01.01 (в 2-х частях): метод. указания / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1996. – Ч. 2. – 38 с.**

**25 Программа технологической практики на мукомольных, крупяных и комбикормовых заводах для студентов спец. Т.18.01.01: метод. указания / Д. М. Сычева, Л. А. Касьянова, Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1996. – 24 с.**

**26 Программа преддипломной практики на мукомольных, крупяных и комбикормовых заводах для студентов специальности Т.18.01.01: метод. указания / Д. М. Сычева, Л. А. Касьянова, Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1996. – 16 с.**

## **1997**

**27 Сборник рецептов продукции комбикормовой промышленности для студентов специальности Т.18.01.01: учеб.-метод. пособие / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1997. – 40 с.**

28 Сборник справочных материалов к курсовому и дипломному проектированию по курсу ТМККП "Комбикормовое производство" для студентов специальности Т.18.01.01: учеб.-метод. пособие / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1997. – 56 с.

## 1998

29 Программа-минимум кандидатского экзамена по специальности 05.18.02. Технология зерновых, крупяных продуктов и комбикормов: метод. указания / Л. А. Касьянова, Д. М. Сычева, Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1998. – 7 с.

## 1999

30 Методические указания по курсу "Зерносушение" для студентов заочной формы обучения специальности Т.18.01.01. "Технология хранения и переработки зерна" / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 1999. – 27 с.

## 2000

31 Методические указания по курсу "Современные способы ведения технологических процессов на предприятиях отрасли" для студентов заочной формы обучения специальности Т.18.01.01. "Технология хранения и переработки зерна" / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 2000. – 16 с.

32 Методические указания по курсу "Технология комбикормового производства" для студентов заочной формы обучения специальности Т.18.01.01. "Технология хранения и переработки зерна" / Л. В. Рукшан. – Могилев: МТИ, 2000. – 27 с.

## 2002

33 Методические указания к выполнению домашнего задания по ТМККП (Комбикормовое производство) для студентов специальности Т.18.01 "Технология хранения и переработки растительного сырья» специализации Т.18.01.01 «Технология хранения и переработки зерна" / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2002. – 34 с.

34 Программа технологической практики на мукомольных, крупяных и комбикормовых заводах для студентов специальности 49 01 01 «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» специализации 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна»: метод. указания / Д. М. Сычева, Л. А. Касьянова, Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2002. – 18 с.

## 2003

**35 Лабораторные работы по дисциплине «Зерноведение с основами растениеводства»:** метод. указания для студентов специальности 49 01 01 «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» специализации 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / Л. В. Рукшан, О. Д. Рябая. – Могилев: МГУП, 2003. – 39 с.

**36 Рабочая программа и контрольные задания по дисциплине «Зерноведение с основами растениеводства»:** метод. указания для студентов заочной формы обучения специальности 49 01 01 «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» специализации 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2003. – 24 с.

**37 Современные способы ведения технологических процессов на предприятиях отрасли:** метод. указания к лабораторным занятиям для студентов специальности 49 01 01 «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» специализации 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина. – Могилев: МГУП, 2003. – Ч. 1. – 40 с.

## 2004

**38 Балловая оценка технологического достоинства зерна ржи:** метод. указания / О. Д. Цедик, Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2004. – 10 с.

**39 Использование ЭВМ для расчетов по зерносушению:** метод. указания к практическим занятиям для студентов специальности 49 01 01 «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» специализации 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / Л. В. Рукшан, О. Д. Цедик. – Могилев: МГУП, 2004. – 24 с.

**40 Программа преддипломной практики на мукомольных, крупяных и комбикормовых заводах для студентов специальности 49 01 01 «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» специализации 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна»:** метод. указания / Л. А. Касьянова, Д. М. Сычева, Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2004. – 18 с.

**41 Составление технологических схем производства премиксов:** метод. указания к практическим занятиям для студентов специальности 49 01 01 «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» специализации 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина. – Могилев: МГУП, 2004. – 24 с.



## 2006

**42 Определение белизны нетрадиционных сортов муки:** метод. указания к лабораторным работам для студентов специальности I-49 01 01 «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» специализации 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2006. – 30 с.

**43 Расчетные и фактические выходы готовой продукции при сортовых помолах пленчатого ячменя:** метод. указания к лабораторным работам для студентов специальности I-49 01 01 «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» специализации 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2006. – 24 с.

## 2007

**44 Зерносушение.** Рабочая программа и контрольные задания для студентов заочной формы обучения специальности 1-49 01 01 специализации 1-49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2007. – 24 с.

**45 Комбикормовое производство.** Рабочая программа и задания к контрольным работам для студентов специальности 1- 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» заочной формы обучения / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2007 – 26 с.

**46 Современные способы ведения технологических процессов на предприятиях отрасли.** Рабочая программа для студентов специальности 1-49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» заочной формы обучения: метод. указания / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2007. – 15 с.

**47 Технология комбикормового производства:** метод. указания для проведения практических работ для студентов специальности 1-49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» заочной формы обучения. Раздел «Оценка питательности комбикормов и кормовых добавок по переваримым питательным веществам» / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2007. – 16 с.

## 2008

**48 Зерносушение:** метод. указания к лабораторным работам для студентов очной и заочной форм обучения специальности 1 – 49 01 01 «Технология хранения и переработки растительного сырья» специализации 1 – 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2008. – 74 с.

**49 Комбикормовое производство:** метод. указания к лабораторным работам для студентов очной и заочной форм обучения специальности 1 – 49 01 01 «Технология хранения и переработки растительного сырья» по специализации 1 – 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна». / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2008. – Ч. 1. – 59 с.

**50 Комбикормовое производство:** метод. указания к лабораторным работам для студентов очной и заочной форм обучения специальности 1 – 49 01 01 «Технология хранения и переработки растительного сырья» по специализации 1 – 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна». / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2008. – Ч. 2. – 56 с.

**51 Оптимизация режимов получения кормовых добавок и кормовых смесей:** метод. указания для студентов специальности 1 – 49 01 01 «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» специализации 1 – 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / А. А. Ветошкина, Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2008. – 16 с.

**52 Современные способы ведения технологических процессов на предприятиях отрасли:** метод. указания к лабораторным работам для студентов специальности 1 – 49 01 01 «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» специализации 1 – 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / Л. В. Рукшан, А. А. Ветошкина. – Могилев: МГУП, 2008. – Ч. 1. – 52 с.

## 2009

**53 Зерноведение с основами растениеводства.** Рабочая программа и контрольные задания для студентов специальности 1 – 49 01 01 специализации 1 – 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» заочной формы обучения: метод. указания. / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2009. – 31 с.

## 2010

**54 Решение задач по курсу «Зерноведение с основами растениеводства»:** метод. указания для студентов специальности 1 – 49 01 01 «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» специализации 1 – 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2010. – 48 с.

## 2012

**55 Программа технологической практики для студентов заочной формы получения образования по специальности I-49 01 01 Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья, специализации I-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна: метод. указания / Л. А. Касьянова, Д. М. Сычева, Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2012. – 18 с.**

## 2014

**56 Программа технологической практики для студентов заочной формы получения образования по специальности I-49 01 01 Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья, специализации I-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна: метод. указания / Л. А. Касьянова, Д. М. Сычева, Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2014. – 18 с.**

**57 Программа преддипломной практики на мукомольных, крупяных и комбикормовых заводах для студентов специальности 1 – 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» специализации 1 – 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна»: метод. указания / Д. М. Сычева, Л. А. Касьянова, Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2014. – 15 с.**

## 2015

**58 Технологическая практика: метод. указания для студентов заочной формы получения образования по специальности I-49 01 01 Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья, специализации I-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2015. – 20 с.**

**59 Технология мукомольно-крупяного и комбикормового производства. Раздел «Комбикормовое производство»: метод. указания по изучению дисциплины и организация проведения промежуточного контроля самостоятельной работы студентов специальности I-49 01 01 Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья специализации I-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна заочной формы обучения / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2015. – 32 с.**

## 2016

**60 Зерноведение с основами растениеводства:** метод. указания по изучению дисциплины и организация проведения промежуточного контроля самостоятельной работы студентов специальности I-49 01 01 Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья специализации I-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна заочной формы обучения / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2016. – 30 с.

**61 Основы кормления животных:** метод. указания по изучению дисциплины и организация проведения промежуточного контроля самостоятельной работы студентов специальности I-49 01 01 Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья специализации I-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна заочной формы обучения / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2016. – 28 с.

**62 Технология зерносушения:** метод. указания по изучению дисциплины и организация проведения промежуточного контроля самостоятельной работы студентов специальности I-49 01 01 Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья специализации I-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна заочной формы обучения / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2016. – 28 с.

## 2017

**63 Технология зерносушения:** метод. указания к лабораторным работам для студентов очной и заочной форм обучения специальности 1 – 49 01 01 «Технология хранения и переработки растительного сырья» специализации 1 – 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2017. – 36 с.

**64 Технология мукомольно-крупяного и комбикормового производства. Раздел «Технология комбикормового производства»:** метод. указания к лабораторным работам для студентов очной и заочной форм обучения специальности 1 – 49 01 01 «Технология хранения и переработки растительного сырья» специализации 1 – 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП 2017. – 51 с.

## 2018

**65 Зерноведение с основами растениеводства.** Метод. указания к лабораторным работам для студентов очной и заочной форм обучения специальности 1-49 01 01 «Технология хранения и переработки растительного сырья» специализации 1 – 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП 2018. – 48 с.

**66 Основы кормления животных.** Метод. указания к лабораторным работам для студентов очной и заочной форм обучения специальности 1 – 49 01 01 «Технология хранения и переработки растительного сырья» специализации 1 – 49 01 01 01 «Технология хранения и переработки зерна» / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2018. – 48 с.

## 2019

**67 Технология зерносушения.** Метод. указания к практическим занятиям для студентов специальности I-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна / Л. В. Рукшан. – Могилев, 2019. – 49 с.

**68 Технология мукомольно-крупяного и комбикормового производства. Раздел «Технология комбикормового производства».** Метод. указания к практическим занятиям для студентов специальности I-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна / Л. В. Рукшан. – Могилев, 2019. – 39 с.

**69 Методические указания по изучению дисциплины «Технология мукомольно-крупяного и комбикормового производства» и организация проведения промежуточного контроля самостоятельной работы студентов специальности I-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна / Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2019. – 48 с.**

**70 Программа второй технологической практики.** Метод. указания для студентов специальности 1-49 01 01 «Технология хранения и переработки растительного сырья» специализации 1-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна / И. С. Косцова, Л. В. Рукшан, О. Д. Цедик. – Могилев: МГУП, 2019. – 18 с.

**71 Программа преддипломной практики.** Метод. указания для студентов специальности 1-49 01 01 «Технология хранения и переработки растительного сырья» специализации 1-49 01 01 01 Технология хранения и переработки зерна / О. Д. Цедик, И. С. Косцова, Л. В. Рукшан. – Могилев: МГУП, 2019. – 18 с.

2020

**72 Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья.** Метод. указания к лабораторным работам для студентов очной формы обучения специальности 1-49 01 01 «Технология хранения и переработки растительного сырья» специализации 1-49 01 01 01 «Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства» / Л. В. Рукшан, И. А. Машкова. – Могилев: МГУП, 2020. – 32 с.

## Содержание

|   |     |
|---|-----|
| Научная и научно-педагогическая деятельность Рукшан Людмилы Викторовны.....                                   | 4   |
| Монографии, книги, справочные издания .....   | 8   |
| Статьи .....  | 18  |
| Сборники научных трудов .....   | 27  |
| Материалы международных и республиканских научно-технических конференций, форумов и семинаров .....           | 33  |
| Тезисы докладов на международных и республиканских научно-технических конференциях, форумах и семинарах ..... | 72  |
| Депонированные рукописи .....   | 98  |
| Отчеты о НИР .....  | 99  |
| Патенты .....   | 104 |
| Технические условия .....   | 105 |
| Регламенты, инструкции, рекомендации, рецептуры, нормы .....  | 109 |
| Акты испытаний и внедрения в производство .....   | 112 |
| Диссертации .....   | 114 |
| PhD-диссертации, защищенные под соруководством Л. В. Рукшан .....   | 114 |
| Кандидатские диссертации, выполненные и защищенные под соруководством Л. В. Рукшан .....                      | 114 |
| Кандидатские диссертации, выполненные и защищенные под руководством Л. В. Рукшан .....                        | 114 |
| Магистерские диссертации, выполненные и защищенные под руководством Л. В. Рукшан .....                        | 115 |
| Методические указания .....   | 116 |

*Информационное издание*

**БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ ТРУДОВ  
И НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ**

кандидата технических наук, доцента,  
профессора кафедры технологии хлебопродуктов

**РУКШАН  
ЛЮДМИЛЫ ВИКТОРОВНЫ**

Составители:

**Гаранинова** Светлана Михайловна  
**Рукшан** Людмила Викторовна

Редактор *Л. А. Славина*  
Технический редактор *К. А. Денисова*  
Дизайн обложки *Е. В. Сенчуровой*

Подписано в печать 11.03.2021. Формат 60×84 1/16.

Бумага офсетная. Гарнитура TimesNewRoman.

Уч.-изд. л. 5,7. Усл. печ. л. 7,3.

Тираж 5 экз. Заказ 28.

Учреждение образования

«Могилевский государственный университет продовольствия».

Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,  
распространителя печатных изданий № 1/272 от 04.04.2014.

Пр-т Шмидта, 3, 212027, Могилев.

Отпечатано в учреждении образования

«Могилевский государственный университет продовольствия».

Пр-т Шмидта, 3, 212027, Могилев.