

**Список публикаций работников ведущей организации
(Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Северо-Кавказский
федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия")
по теме диссертации**

1. Nikiforova E.B., Davitavyan N.A., Ismagilova D.A., Ugrinovich K.A., Nechaeva A.G., Yakuba Y.F. Development of a method for assay of flavonoids and chlorhexidine in medicinal wound-healing pencil formulations // *Pharmaceutical Chemistry Journal*. 2022. Т. 56. № 1. С. 126-130.
2. Khalafyan A.A., Temerdashev Z.A., Akin'shina V.A., Yakuba Y.F. Study of consistency of expert evaluations of wine sensory characteristics by positional analysis // *Heliyon*. 2021. Т. 7. № 2. С. e06162.
3. Шелудько О.Н., Стрижов Н.К., Косарев Е.С., Шелудько Н.О. Сравнительный анализ физико-химических свойств сортовых красных вин, исследованных разными методами // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. 2021. № 2-3 (380-381). С. 88-92.
4. Агеева Н.М., Маркосов В.А., Ильина И.А., Дергунов А.В. Фенольные соединения красных сортов винограда, произрастающих в Краснодарском крае // *Химия растительного сырья*. 2021. № 2. С. 201-208.
5. Чемисова Л.Э., Агеева Н.М., Шелудько О.Н., Марковский М.Г., Антоненко М.В. Способ определения формальдегида в корковых пробках, используемых в виноделии, методом капиллярного электрофореза // Патент на изобретение 2752024 С1, 22.07.2021. Заявка № 2020133244 от 08.10.2020.
6. Агеева Н.М., Клочко А.В., Марковский М.Г. Содержание биогенных аминов в виноградных винах различных типов // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. 2020. № 1 (373). С. 11-14.
7. Алексеева А.А., Агеева Н.М., Струкова В.Е., Назаренко М.А., Гонтарева Е.Н. Влияние технологических приемов на аминокислотный состав белых столовых виноматериалов // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. 2020. № 1 (373). С. 14-17.
8. Брыкалов А.В., Якуба Ю.Ф., Шанаева Е.А., Белик Е.В., Грядских Д.А. Применение капиллярного электрофореза и газовой хроматографии для исследования биологически активных соединений // *Монография / Краснодар*, 2019.
9. Дробь А.А., Васияров Г.Г., Титова Е.В., Староверов С.М., Якуба Ю.Ф., Гугучкина Т.И. Оптимизация методов ВЭЖХ контроля антоцианового состава вин и виноматериалов // *Сорбционные и хроматографические процессы*. 2019. Т. 19. № 2. С. 179-186.
10. Temerdashev Z.A., Khalafyan A.A., Yakuba Y.F. Comparative assessment of amino acids and volatile compounds role in the formation of wines sensor properties by means of covariation analysis // *Heliyon*. 2019. Т. 5. № 10. С. e02626.

11. Khalafyan A.A., Temerdashev Z.A., Yakuba Y.F., Guguchkina T.I. Computer analysis of the sensory qualities of red wines as a method to optimize their blend formulation // Heliyon. 2019. Т. 5. № 5. С. e01602.
12. Чемисова Л.Э., Агеева Н.М., Марковский М.Г., Гугучкина Т.И. Влияние летучих компонентов, содержащихся в корковой пробке, на качество и безопасность вин / Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2019. № 2-3 (368-369). С. 24-25.
13. Алексеева А.А., Агеева Н.М., Струкова В.Е., Якуба Ю.Ф., Стрибижева Л.И. Зависимость концентрации ароматобразующих компонентов и органических кислот в белом столовом виноматериале от способа технологической обработки // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2019. № 5-6 (371-372). С. 27-30.
14. Ферзаули А.И., Ушакова Я.В., Хохлова А.А., Газиева М.Ш., Якуба Ю.Ф. Влияние условий получения на показатели безопасности экстрактов виноградной выжимки // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2018. № 5-6 (365-366). С. 27-30.
15. Шелудько О.Н., Стрижов Н.К., Гугучкина Т.И., Гузик Т.В. Графический образ высококачественных вин // Аналитика и контроль. 2018. Т. 22. № 3. С. 315-326.