

**Список публикаций ведущей организация – ФГБНУ «Северо-Кавказский  
федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия»–  
по тематике диссертационной работы Гушчаевой К.С.**

1. Prichko T.G., Yakuba Yu.F., Ilina I.A., Karpushina M.V., Droficheva N.V., Stepanov I.V. Isotopic composition and fractionation of stable magnesium isotopes in relation to fruits growing in different regions of Russia // *Agricultural Science Digest*. 2022. № б/н. С. 474.
2. Никифорова Е.Б., Давитавян Н.А., Якуба Ю.Ф., Исмагилова Д.А., Угринович К.А., Нечаева А.Г. Разработка методик количественного определения флавоноидов и хлоргексидина в карандаше лекарственном ранозаживляющего действия // *Химико-фармацевтический журнал*. 2022. Т. 56. № 1. С. 60-64.
3. Khalafyan A.A., Temerdashev Z.A., Abakumov A.G., Yakuba Y.F. A chemometric (geometric) approach to ranking dry white wines by the results of sensory evaluation of their quality // *Journal of Analytical Chemistry*. 2021. Т. 76. № 8. С. 1007-1015.
4. 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.
5. Khalafyan A.A., Temerdashev Z.A., Abakumov A.G., Yakuba Y.F. Chemometric estimation of the contributions of metals and volatile compounds to the sensory properties of some natural grape wines // *Journal of Analytical Chemistry*. 2021. Т. 76. № 8. С. 1016-1027.
6. Алексеева А.А., Качаева Н.Ю., Якуба Ю.Ф., Бурлака С.Д. Исследование экстракции ароматобразующих веществ из листьев базилика растворами сахарного сиропа // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. 2021. № 2-3 (380-381). С. 24-27.
7. Пелипенко Т.В., Агеева Н.М., Абакумов В.И., Тесленко А.С., Ростовцева В.А. Химический состав экстрактов корня женьшеня настоящего (PANAX GINSENG), полученных последовательной экстракцией разнополярными растворителями // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. 2021. № 4 (382). С. 27-32.
8. 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.
9. 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.
10. Чемисова Л.Э., Марковский М.Г., Агеева Н.М., Шелудько О.Н. Новый метод определения содержания формальдегида в корковых пробках в соответствии с требованиями евразийского экономического союза // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. 2020. № 5-6 (377-378). С. 98-102.

11. Стрижов Н.К., Шелудько О.Н., Малука Л.М., Косарев Е.С., Осипова Л.В., Фолькин М.Д., Штомпель Е.К. Идентификация вин с защищенными географическими указаниями на основе интегральных характеристик продукции // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2019. № 5-6 (371-372). С. 99-104.
12. Агеева Н.М., Одарченко В.Я. Антиоксидантные свойства красных вин в зависимости от технологии производства // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2018. № 1 (302). С. 59-61.
13. Дробь А.А., Васяров 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.