

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.