

Правила предоставления статей в Издательство «Пищевая промышленность»

Статья направляется в Издательство вместе с [сопроводительным письмом](#) главному редактору Издательства «Пищевая промышленность» Ольге Петровне Пресняковой за подписью руководителя учреждения, в котором выполнена работа. При отправке статьи по электронной почте письмо должно быть прислано в отсканированном виде, на бланке и с подписью. Если статья диссертационная, в сопроводительном письме необходимо указать ориентировочную дату защиты.

Статья должна быть объемом не более 10 страниц в электронном виде или на бумажном носителе с приложением электронного носителя.

Редакция не занимается доводкой статей до необходимого научно-методического и литературного уровня.

С 1 февраля 2015 года решением Редсовета проводится проверка всех статей на объем заимствований. Высокий уровень некорректных заимствований служит основанием для отклонения статьи, о чем сообщается автору на электронную почту.

Представляемая в редакцию статья должна содержать следующие данные и отвечать следующим требованиям:

- в начале статьи указываются индекс УДК, название, ученая степень, звание, фамилия, имя и отчество авторов, полное официальное название учреждения;
- статья экспериментального характера должна быть структурирована, т. е. включать:
 - введение (краткий обзор данной проблемы);
 - цель работы (исследования);
 - ход исследования (экспериментальная часть);
 - результаты и их обсуждение;
 - выводы;
 - список литературы.

Повторение одних и тех же данных в тексте, таблицах и графиках не допускается;

- встречающиеся в тексте аббревиатуры должны быть расшифрованы;
- используются единицы измерения системы СИ в русском обозначении; в тексте, таблицах и на рисунках обозначения величин должны быть одинаковыми;
- формулы должны быть набраны в формате программы Math Type, все приведенные в них буквенные обозначения расшифрованы;
- рисунки должны быть четко выполнены, надписи на них по возможности заменять цифровыми или буквенными обозначениями, которые затем раскрыть в подрисуночной подписи. Позиции на рисунке располагаются по часовой стрелке. В тексте статьи обязательно должны быть ссылки на представленные рисунки;
- на графиках оси абсцисс и ординат должны быть озаглавлены с указанием единиц измерения;
- таблицы должны иметь заголовки и порядковые номера. Ссылки на таблицы в тексте статьи обязательны;
- список литературы (не менее 5 названий) должен содержать только те источники, ссылки на которые есть в тексте статьи, и в той последовательности, как они упомянуты в тексте. Ссылки на неопубликованные работы не допускаются. Не рекомендуется ссылаться на литературу более чем 10-летней давности. Ссылка на каждый источник приводится на том языке, на котором он опубликован. После списка литературы следует привести его в транслитерированном в латиницу

виде, добавляя в квадратных скобках перевод названия на английский язык (см. пример). (Транслитерацию возможно выполнить с помощью электронного ресурса - сайта <http://translit.net> с параметрами по умолчанию.) При оформлении списка на русском языке следует пользоваться кратким библиографическим описанием в соответствии с ГОСТ 7.1;

- статья должна содержать аннотации на русском и английском языках объемом 2000 знаков (200-250 слов) (в зависимости от объема статьи), а также ключевые слова на русском и английском языках (не более 10 слов);
- *Аннотация должна также отвечать следующим требованиям.* В начале НЕ повторяется название статьи. Реферат НЕ разбивается на абзацы. Структура реферата кратко отражает структуру работы. Вводная часть минимальна. Место исследования уточняется до области (края). Изложение результатов содержит КОНКРЕТНЫЕ сведения (выводы, рекомендации и т.п.). Допускается введение сокращений в пределах реферата (понятие из 2-3 слов заменяется на аббревиатуру из соответствующего количества букв, в 1-й раз дается полностью, сокращение – в скобках, далее используется только сокращение). Необходимо использовать общепринятые сокращения: «г.» (год), «м» (метр), «ч» (час) и др.; учитывать, что «млн» и «млрд» пишутся без точки. Избегайте использования вводных слов и оборотов! Числительные, если не являются первым словом, передаются цифрами. Нельзя использовать аббревиатуры и сложные элементы форматирования (например, верхние и нижние индексы). Категорически не допускаются вставки через меню «Символ», знак разрыва строки, знак мягкого переноса, автоматический перенос слов. *Перевод реферата на английский язык.* Недопустимо использование машинного перевода!!! Редакция перевод не обеспечивает! Вместо десятичной запятой используется точка. Все русские аббревиатуры передаются в расшифрованном виде, если у них нет устойчивых аналогов в англ. яз. (допускается: ВТО – WTO, ФАО – FAO и т.п.).

Отдельно предоставляются сведения об авторах:

- фамилия, имя, отчество (полностью);
- дата рождения;
- полное официальное название места работы и его почтовый адрес с индексом на русском и английском языках;
- образование;
- ученая степень;
- научное звание;
- информация, идентифицирующая автора во всех библиографических базах данных, в которых он зарегистрирован, например: РИНЦ SPIN-код; Scopus Author ID; РИНЦ Author ID;
- рабочий, домашний и мобильный телефоны;
- e-mail.

В электронном виде статья должна быть представлена в формате Word, набранная 12-м кеглем через 1,5 интервала шрифтом Times New Roman Cyr (допускается использование шрифта Symbol для набора греческих букв). Нумерация страниц – в правом верхнем углу страницы, включая первую.

Формулы должны быть набраны в формате программы Math Type.

Графики, диаграммы должны быть представлены отдельными файлами в формате Excel. Схемы и фотографии должны быть представлены отдельными файлами в формате jpg (в максимальном качестве) или tif с разрешением 300 dpi размером не менее 9 см по длинной стороне. Схемы допускается представлять в формате eps.

Следует избегать перегрузки статей большим количеством формул, дублирования одних и тех же результатов в таблицах и графиках.

Стоимость издательской предпечатной подготовки

Стоимость издательской предпечатной подготовки одной статьи объемом до 10 страниц (14 кеглем, интервал 1,5) 5 тыс. рублей. Статьи объемом свыше 10 страниц – 500 руб. за 1 страницу.

Статьи аспирантов (без соавторов) готовятся к печати бесплатно.

ПРИМЕР оформления аннотации

Название журнала, год,...

Табл. 3. Ил. 2. Библ. 5

Применение нового вида сырья при производстве пива

И.И. Иванов, С.С. Сидоров, Ивановский сельскохозяйственный институт

Application of a new type of raw material in the production of beer

Ivanov, I.I.

ivanov@mail.ru

Sidorov, S.S.

sidorov@yandex.ru

Ключевые слова: пиво, солод, ячмень, хмель, овес, сусло, брожение, пиво

Keywords: beer, malt, barley, hops, oats, wort, fermentation, beer

Реферат

Традиционно пиво производят из солода, воды, хмеля, дрожжей. Для придания особых свойств напитку или для снижения затрат на сырье используют и другие виды сырья. Цель работы: исследовать возможность широко распространенного и доступного зернового сырья средней полосы России – овса, так как состав его зерновки аналогичен химическому составу ячменя. Работы выполняли в Ивановском сельскохозяйственном институте. Методы исследования применяли традиционные для лабораторий пивоваренных заводов. Из зернового сырья готовили сусло с заменой 10, 20, 30% ячменного солода овсом. Определяли экстрактивность, кислотность сусла, содержание в нем сахаров и азотистых веществ..... В результате было получено пиво, определены его физико-химические показатели. Экстрактивность составила, рН....., титруемая

кислотность..... Органолептический анализ показал, что прозрачность пива....., цвет, пенообразование..... Авторы считают, что возможна замена % ячменного солода овсом с сохранением удовлетворительных органолептических и физико-химических показателей. (всего 200 – 250 слов)

Summary

Traditionally beer is produced of malt, water, hops, yeast. To make the special properties of the drink or to reduce the costs of raw materials other raw materials are used. Objective: to investigate the possibility of widespread availability of raw grain in central Russia - oats, as a part of its chemical composition is similar to the composition of the same of barley. Work performed in the Ivanovo Agricultural Institute. Research methods used for traditional laboratory breweries. From raw grain mash prepared with replacement of 10, 20, 30% malted barley oats. E extract content, acidity of the wort, the content of sugars and nitrogenous substanceswere determined. As a result, a beer was prepared, and its physical and chemical properties were determined. The extract was pH, Titratable acidity Sensory analysis showed that the transparency of beer, color, foaming The authors believe that is possible to replace.....% of malted barley by oats. This give a possibility of maintaining satisfactory organoleptic and physico-chemical indicators. (a total of 200 - 250 words)

ПРИМЕР оформления литературы

Литература

2. Причко, Т.Г. Биохимические и технологические аспекты хранения и переработки плодов яблони / Т.Г. Причко. – Краснодар: 2002. – 172 с.
5. Скорикина, Ю.Г. Полифенолы плодов и ягод и формирование цвета продуктов / Ю.Г. Скорикина. – М.: Пищевая промышленность, 1973. – 230 с.
6. Ерофеева, Н.Н. Биологическая методика и результаты испытания активности веществ, обладающих действием витамина Р / Н.Н. Ерофеева // Витаминные ресурсы и их использование. Сборник трудов. – М.: 1959. – № 4. – С. 171–178.
7. Дудкин, М.С. Новые продукты питания / М.С. Дудкин, Л.Ф. Щелкунов. – М.: 1998. – 204 с.

References

2. Prichko T.G. *Biokhimicheskie i tekhnologicheskie aspekty khraneniya i pererabotki plodov yabloni* [Biochemical and technological aspects of storage and processing the apple fruits]. Krasnodar, 2002, 172 p.
5. Skorikova Yu.G. *Polifenoly plodov i yagod i formirovanie tsveta produktov* [Polyphenols of fruits and berries and the formation of products color]. Moscow, Pishchevaya promyshlennost' Publ., 1973. 230 p.
6. Erofeeva N.N. [Biological methods and results of activity test substances having the action of vitamin P]. *Vitaminnye resursy i ikh ispol'zovanie*. Sbornik trudov [Vitamin resources and their use. Coll. of works]. Moscow, 1959, no. 4, pp. 171–178. (In Russ.)

7. Dudkin M.S., Shchelkunov L.F. *Novye produkty pitaniya* [New food products]. Moscow, 1998. 204 p.