



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего
профессионального образования

Красноярский государственный аграрный
университет

Научная библиотека

Типсина

Нэлля Николаевна

Библиографический указатель

2014

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего профессионального образования
Красноярский государственный аграрный университет
Научная библиотека**

**Типсина
Нэлля Николаевна**

Библиографический указатель

2014

ББК 91.9 : 4г

Т 43

Составитель М. В. Лаврентьева

Отв. за выпуск Р. А. Зорина

Типсина Нэлля Николаевна : библиографический указатель /
Красноярский государственный аграрный университет, Научная
библиотека ; сост. М. В. Лаврентьева ; отв. за вып. Р. А. Зорина. –
Красноярск, 2014. – 88 с.



От составителя

Типсина Нэлля Николаевна, доктор технических наук, профессор, заведующая кафедрой технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств Красноярского государственного аграрного университета.

Н.Н. Типсина – известный ученый пищевой промышленности, специалист в области хлебопекарной, кондитерской и макаронной отраслей. Исследования Н.Н. Типсиной внесли существенный вклад в изучение и внедрение новых технологий производства продуктов питания прежде всего

для Сибири, Алтая, Дальнего Востока, что имеет важное значение в здоровом питании населения.

Научную деятельность Н.Н. Типсина начала в 1973 году после окончания Московского института пищевой промышленности и с назначением директором Красноярской шоколадной фабрики, а затем директором Красноярского кондитерско-макаронного объединения. В 1987 году материалы соискательской работы по теме «Использование мелкоплодных яблок для производства кондитерских изделий» были защищены на заседании спец. Совета Ленинградского института советской торговли им. Ф. Энгельса в виде диссертации на соискание ученого звания кандидата технических наук. В 2010 г. защитила докторскую диссертацию на соискание ученой степени доктора технических наук по теме «Технология получения и применения функциональных продуктов из мелкоплодных яблок Восточной Сибири». В Красноярском филиале Ленинградского института советской торговли Н.Н. Типсина работала с 1982 года в должности заведующей выпускающей кафедры «Технология и организация общественного питания». С 1993 года Н.Н. Типсина работает заведующей выпускающей кафедры «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств» вновь образованной в Красноярском филиале ВЗИППа при введении его в состав Красноярского государственного аграрного университета как факультета пищевой и перерабатывающей промышленности, в дальнейшем переименованного в Институт пищевых производств.

Научные разработки Н.Н. Типсиной имеют практическую значимость: все кондитерские и хлебопекарные предприятия края работают на фруктово-ягодных заготовках из мелкоплодных яблок по ею разработанной технологии.

В 2001, 2006, 2007 годах Нэлля Николаевна занимала первое место среди профессоров факультета по рейтингу научно-исследовательской работы, в 2008 году – второе место по КрасГАУ, неоднократно получала грамоты и благодарственные письма университета и мэра города, губернатора Красноярска, Министерства сельского хозяйства, Министерства образования.

Кафедра под её руководством участвует на протяжении ряда лет в выставках и конференциях краевого и регионального уровней, за период 2000–2014 гг. по итогам выставок «Красноярская ярмарка» имеет 14 дипломов и одну медаль за разработку новых видов изделий и технологий с использованием местного растительного сырья. С 2012 года под ее руководством команда кафедры ТХКиМП заняла призовые места в Молодежном чемпионате «Пекарь Сибири».

В настоящее время Н.Н. Типсина является автором и соавтором около 318 печатных работ, из них 193 научно-методических изданий, 9 монографий, 21 учебное пособие с грифами Министерства сельского хозяйства РФ и СибРУМЦа.

С 1980 года Н.Н. Типсина помимо производственной начала заниматься преподавательской деятельностью, продолжая научную работу. За 34 года научно-педагогической работы ею подготовлено более 450 специалистов и

34 магистеров, большая часть дипломных и магистерских проектов внедрена в хлебопекарной, макаронной, кондитерской отраслях, а также в сети общественного питания края. В настоящее время под её руководством идет подготовка к защите 5 аспирантов и двое защитились в 2010 г.

Н.Н. Типсина проводит большую воспитательную работу со студентами, в т.ч. с одаренными, многие из которых рекомендованы в пищевую отрасль, некоторые (в частности, Кох Д.А., Присухина Н.В., Пикулева Е.Н., Гречишникова Н.А., Мельникова Е.В.) остались работать на кафедре.

Н.Н. Типсина работала 10 лет председателем Методической комиссии факультета пищевой и перерабатывающей промышленности, также она член Ученого Совета КрасГАУ, член ученого Совета Института пищевых производств, член научно-производственного совета КрасГАУ, член редакционного совета журнала «Вестник КрасГАУ», член диссертационного совета Д220.037.03 при ФГБОУ ВПО КрасГАУ 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства.

Имеет награды: медаль «Ветеран труда» (27.06.84 г.), нагрудный знак «Трудовая слава» третьей степени и второй степени (2002 год и 2007 год №42в от 21.08.07), нагрудный знак «Почетный работник КрасГАУ» 27.08.2012. Нагрудный знак «Почетный профессор КрасГАУ» 19.03.2013г, ветеран труда КрасГАУ 2014г.

Кафедра сотрудничает со многими предприятиями и вузами края, Москвы, Санкт-Петербурга, а также с Белградским институтом технологий и биотехнологии (Сербия) с 2007 года.

Указатель трудов

1980

1. **Использование местных** сырьевых ресурсов в изготовлении некоторых продуктов питания / Н. Н. Типсина, Е. А. Прахина // Материалы II межотраслевой научно-практической конференции молодых ученых. – Новосибирск, 1980. – С. 14-16.
2. **Использование сибирских** плодов и ягод в кондитерской промышленности для приготовления детского и диетического питания / Н. Н. Типсина, Е. И. Прахина, З. К. Воробьева // Материалы II межотраслевой научно-практической конференции молодых ученых. – Новосибирск, 1980. – С. 11.
3. **Мелкоплодные яблоки** как сырье для пищевой промышленности / Н. Н. Типсина, И. А. Веткас // Садоводство Восточной Сибири : сборник научных трудов. – Новосибирск, 1980. – С. 69-77.
4. **О перспективе** использования сибирских мелкоплодных яблок в кондитерской промышленности / Н. Н. Типсина, З. К. Воробьева // Хлебопекарная и кондитерская промышленность. – 1980. – С. 11.

5. **Перспективы использования** сибирских плодово-ягодных культур в продуктах детского питания / Н. Н. Типсина, К. И. Орехова, Е. И. Прахина // Материалы II межотраслевой научно-практической конференции молодых ученых. – Новосибирск, 1980. – С. 12.

1982

6. **Новые сорта** мелкоплодных яблок для интенсивного садоводства Сибири и возможность их использования в пищевой промышленности / Н. Н. Типсина, И. А. Веткас // Основные направления интенсификации садоводства Сибири : сборник научных трудов. – Барнаул, 1982. – С. 10-12.

1983

7. **Резерв Алтайского** края – на выполнение продовольственной программы / Н. Н. Типсина // Хлебопекарная промышленность. – 1983. – С. 21-23.

1984

8. Использование сибирских плодов мелкоплодных яблок в общественном питании и проблема вторичных продуктов переработки / Н. Н. Типсина // Совершенствование методов и форм управления торговлей и общественным питанием : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1984. – С. 28-31.

9. Проблема Сибирского яблока / Н. Н. Типсина // Экономическая газета. – 1984. – С. 7-9.

10. Р – витаминная активность плодов ранеток и полукультурок / Н. Н. Типсина // Совершенствование методов и форм управления торговлей и общественным питанием : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1984. – С. 31-33.

1986

11. Что может Сибирская ранетка? / Н. Н. Типсина, Н. И. Ковалева // Материалы конференции советской торговли. – Красноярск, 1986. – С. 125-127.

1987

12. Биологически активные вещества в плодах и ягодах Сибири / Н. Н. Типсина, Е. И. Прахина, И. Г. Балюта // I Всесоюзная конференция : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1987. – С. 124-145.

13. Использование мелкоплодных яблок для производства кондитерских изделий в предприятиях общественного питания : автореферат диссертации на соискание степени кандидата технических наук / Н. Н. Типсина. – Ленинград, 1987. – 30 с.

1988

14. Адсорбция ионов металлов на пектине / Н. Н. Типсина, И. Г. Балюта // Студент и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1988. – С. 215-217.

15. Использование пектиновых веществ мелкоплодных яблок Сибири в лечебно-профилактическом питании на промышленных предприятиях края / Н. Н. Типсина, А. Ф. Крюков, Л. Г. Макарова // Студент и научно-

технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1988. – С. 257-261.

16. Методическая разработка по самостоятельной работе над темой «Расчет складских помещений» (для студентов 5 курса дневного отделения, 6 курса заочного отделения ФИТ) : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1988. – 5 с.

17. Методическая разработка по самостоятельной работе над темой «Сладкие блюда» (для 4 ФИТ) : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1988. – 5 с.

18. Механизированная линия по производству сока из мелкоплодных яблок с последующей переработкой выжимок на пюре / Н. Н. Типсина, А. Ф. Крюков // Студент и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1988. – С. 234-238.

19. Особенности технологического проектирования кафе : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Г. В. Иванова ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1988. – 13 с.

20. Проектирование складской группы помещений с использованием индустриальных методов производства в предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1988. – 21 с.

21. Пюре из мелкоплодных яблок – ценное сырье при централизованном производстве продукции общественного питания // Н. Н. Типсина // Студент и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1988. – С. 56-58.

22. Расчет и проектирование предприятий общественного питания при высших учебных заведениях : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1988. – 16 с.

23. Расчет и проектирование ПОП при промышленных предприятиях : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Г. В. Иванова ; Краснояр. филиал

Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1988. – 64 с.

24. Расчет и проектирование складских помещений специализированных кондитерских цехов (для 5 курса ФИТ) : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1988. – 13 с.

25. Технология приготовления самбуков из мелкоплодных яблок / Н. Н. Типсина, Л. И. Горностаева, Г. А. Новожилова // Студент и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1988. – С. 183-187.

1989

26. Блюдо повышенной биологической ценности с использованием плодов жимолости / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1989. – С. 32-34.

27. Блюдо повышенной биологической ценности с использованием плодов жимолости / Н. Н. Типсина, Н. И. Ковалева, Г. В. Иванова // Проблемы индустриализации общественного питания страны : сборник тезисов и докладов. – Харьков, 1989. – С. 45-47.

28. Витаминная характеристика мелкоплодных яблок Красноярского края / Н. Н. Типсина, Г. А. Новожилова // Молодежь и научно-технический прогресс : Сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1989. – С. 187-189.

29. Использование пектиновых веществ мелкоплодных яблок Сибири в лечебно-профилактическом питании на промышленных предприятиях края / Н. Н. Типсина // Использование местных ресурсов и потенциала кооперации Продовольственной программы СССР : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1989. – С. 146-148.

30. Некоторые химико-технологические свойства ранеток и полукультурок / Н. Н. Типсина // Молодежь и научно-технический прогресс : Сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1989. – С. 24-26.

31. Технология приготовления и рецептуры кондитерских изделий с использованием местного сырья / Н. Н. Типсина // Студент и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1989. – С. 123-127.

1990

32. **Биологически активные** вещества плодов и ягод Сибири / Н. Н. Типсина, Г. А. Новожилова // Хозяйственный механизм торговли в условиях реконструкции управления экономикой : сборник статей научно-практической конференции. – Красноярск, 1990. – С. 122-125.

33. **Методическое указание** к практическим занятиям «Технологическое проектирование предприятий общественного питания» : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1990. – 48 с.

34. **Методы полного** факторного эксперимента при проведении дегустации / Н. Н. Типсина, В. Е. Моренис // Молодежь и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1990. – С. 214-216.

35. **Применение метода** планирования экспериментально при разработке новых видов изделий / Н. Н. Типсина, Н. Т. Карелина // Молодежь и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1990. – С. 76-78.

36. **Рациональные методы** химического консервирования пюре из мелкоплодных яблок / Н. Н. Типсина, Г. А. Новожилова // Хозяйственный механизм торговли в условиях реконструкции управления экономикой : сборник статей научно-практической конференции. – Красноярск, 1990. – С. 102-105.

37. **Студнеобразователи, применяемые** в производстве пищевых продуктов / Н. Н. Типсина, Г. А. Новожилова // Молодежь и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1990. – С. 67-69.

1991

38. **Контрольные задания** по курсу «Технологическое проектирование» для студентов заочного факультета : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1991. – 32 с.

39. **Методические указания** к организационно-технологической части дипломного проекта «Технологические расчеты и проектирование

помещений и цехов предприятий общественного питания» : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1991. – 69 с.

40. Технологическое проектирование предприятий общественного питания : методическое указание / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1991. – 32 с.

1992

41. Методические указания к изучению теоретического курса и выполнению контрольных работ по дисциплине «Технология производства продукции общественного питания». Ч. 1 : методические указания / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 40 с.

42. Методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции» / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

43. Плоды, ягоды и пищевые растения Сибири в детском питании : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Е. И. Прахин, Ю. М. Муратова. – Новосибирск, 1992.

44. Программа, методические указания и темы контрольных работ дисциплины «Технология производства продукции общественного питания», «Экономика торговли» (специализация «Экономика общественного питания») : методические указания / Н. Н. Типсина, И. Н. Пушмина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

45. Продукция из картофеля, овощей и грибов : методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции общественного питания» для студентов / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

46. Продукция из рыбы и нерыбного водного сырья : методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции общественного питания» / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

47. Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика : методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции общественного питания» / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

48. Продукция из творога, яиц и яйцепродуктов : методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции общественного питания» / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 32 с.

49. Рабочая программа дисциплины «Технология производства продукции общественного питания», «Экономика торговли» (специализация «Экономика общественного питания») : методические указания / Н. Н. Типсина, И. Н. Пушмина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

50. Сладкие блюда : методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции общественного питания» / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

51. Соусы : методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции общественного питания» для студентов / Н. Н. Типсина; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

52. Технологические принципы производства продукции общественного питания : методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции общественного питания» для студентов / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

1993

53. Методические указания к выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология продуктов питания». Ч.1 : методические указания / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1993. – 45 с.

54. **Методические указания** к изучению теоретического курса и выполнению контрольных работ по дисциплине «Технология производства продукции общественного питания». Ч.2 : методические указания / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1993. – 45 с.

1994

55. **Методические указания** к разработке дипломного проектирования реконструкции предприятий массового питания : методические указания / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1994. – 18 с.

56. **Оценка студнеобразователей** и загустителей, используемых в кондитерском производстве / Н. Н. Типсина, Г. А. Новожилова // Экономические проблемы рынка товаров и услуг : сборник. – 1994. – С. 192-200.

57. **Повышение биологической ценности и улучшение качества изделий из дрожжевого теста** / Н. Н. Типсина // Конференция по итогам НИРС : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1994. – С. 150-152.

58. **Сохраняемость биологически активных веществ в ягодах брусники и клюквы** / Н. Н. Типсина, Г. А. Новожилова // Конференция по итогам НИРС : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1994. – С. 177-179.

1995

59. **Изучение химического состава местного растительного сырья и продуктов его переработки** : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 1995. – 12 с.

60. **Применение в продуктах** питания добавок, содержащих пищевые волокна : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 1995. – 7 с.

61. **Технологические расчеты** и нормирование расхода сырья в хлебопечении : методические указания / Н. Н. Типсина ; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 1995. – 33 с.

1996

62. Краситель из мелкоплодных яблок – новая биологически активная пищевая добавка / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1996. – С. 259-261.

63. Мелкоплодные яблоки – источник пищевых волокон / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1996. – С. 279-281.

64. Натуральный пищевой краситель из мелкоплодных яблок Сибири / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1996. – С. 231-233.

65. Учебно-научно-производственное обучение в ВУЗе – ведущее направление в рыночной экономике / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1996. – С. 253-255.

1997

66. Мелкоплодные яблоки Сибири в кондитерских изделиях пищевой и перерабатывающей промышленности в массовом питании / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1997. – С. 90-97.

67. Мучные кондитерские изделия с использованием ржаной муки / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1997. – С. 138-140.

68. Овощные порошки – ценное сырье для мучных кондитерских изделий / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1997. – С. 223-225.

69. Продукция из малотрадиционного сырья Сибири / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1997. – С. 114-116.

70. Технология кондитерского производства : методические указания по курсовому проектированию кондитерских фабрик и цехов / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 1997. – 119 с.

71. Технология хлеба, мучных, кондитерских и макаронных изделий : методические указания по выполнению контрольных работ для обучающихся на факультете повышения квалификации / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 1997. – 48 с.

72. Технология хлебопекарного производства : методические указания по курсовому проектированию мини-пекарен / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 1997. – 66 с.

73. Технология хлебопекарного производства : методические указания по курсовому проектированию хлебозаводов / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева. – Красноярск : КрасГАУ, 1997. – 77 с.

74. Технология хлебопекарного производства : методические указания по курсовому проектированию хлебозаводов для обучающихся на одногодичном факультете переподготовки по специальности «Технология кондитерского, хлебопекарного и макаронного производства / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева. – Красноярск : КрасГАУ, 1997. – 48 с.

1998

75. Дипломатические исследования. Работа – как завершающий этап самостоятельной работы студентов / Н. Н. Типсина // Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1998. – С. 166-168.

76. Использование нетрадиционного растительного сырья в технологии восточных сладостей / Н. Н. Типсина // Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1998. – С. 209-211.

77. Мелкоплодные яблоки Сибири в кондитерских изделиях пищевой промышленности и массовом питании : монография / Н. Н. Типсина. – Красноярск, 1998. – 103 с.

78. Одно из ведущих направлений учебы в ВУЗе – УНП обучения // Н. Н. Типсина // Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1998. – С. 184-186.

79. Продукты вторичной переработки производства / Н. Н. Типсина // Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1998. – С. 236-238.

80. Продукция из малотрадиционного сырья Сибири / Н. Н. Типсина //
Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1998. – С. 172-174.

81. Производство восточных сладостей : учебное пособие /
Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 1998. – 49 с.

1999

82. Выделение красного пищевого красителя из мелкоплодных яблок /
Н. Н. Типсина // Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1999. – С. 108-110.

83. Использование пектина в лечебно-профилактическом питании /
Н. Н. Типсина // Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1999. – С. 233-235.

84. Использование пищевых волокон в продуктах питания /
Н. Н. Типсина // Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1999. – С. 241-243.

85. Печи кондитерского и хлебопекарного производства : приложение к
методическим указаниям по курсовому и дипломному проектированию :
учебное пособие / Н. Н. Типсина, Т. Л. Якимова. – Красноярск : КрасГАУ, 1999. – 48 с.

86. Технология макаронного производства : лабораторный практикум
для студентов / Н. Н. Типсина, Т. Л. Якимова. – Красноярск : КрасГАУ, 1999. – 32 с.

87. Технология макаронного производства : методическое указание по
курсовому проектированию / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 1999. – 31 с.

88. Технология производства безвредного пищевого красителя для
предприятий города Красноярска / Г. В. Москва, М. Н. Сычева, Н. Н. Типсина // Молодежь и наука - третье тысячелетие : сборник материалов конкурса "Образование. Карьера. Занятость" / Краснояр. краев. отд-ние Фонда науч.-техн., инновац. и творч. деятельности молодежи России. - Красноярск, 1999. - С. 73.

89. Технология производства ценных продуктов для диетического
питания на предприятиях города Красноярска / И. С. Новиков, Н. В. Воробьева, Н. Н. Типсина // Молодежь и наука - третье тысячелетие :

сборник материалов конкурса "Образование. Карьера. Занятость" / Краснояр. краев. отд-ние Фонда науч.-техн., инновац. и творч. деятельности молодежи России. - Красноярск, 1999. - С. 74.

90. Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства : рабочая программа по преддипломной практике / Н. Н. Типсина, С. А. Вдовиченко. – Красноярск : КрасГАУ, 1999. – 17 с.

91. Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производст : рабочая программа по преддипломной практике для студентов факультета пищевой и перерабатывающей промышленности, специализирующихся по хлебопекарному производству : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева, Т. Л. Якимова. – Красноярск : КрасГАУ, 1999. – 16 с.

92. Технология хлебопекарного производства : методические указания по дипломному проектированию / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева, Т. Л. Якимова. – Красноярск : КрасГАУ, 1999. – 100 с.

2000

93. Диетическое питание : учебное пособие / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2000. – 68 с.

94. Курсовое и дипломное проектирование : методическое указание по оформлению курсовых и дипломных проектов (работ) / Н. Н. Типсина, Н. М. Антонов, В. В. Матюшев, А. И. Машанов. – Красноярск : КрасГАУ, 2000. – 24 с.

95. Повышение биологической ценности макаронных изделий / Н. Н. Типсина // Материалы II Всероссийской конференции. – Красноярск, 2000. – С. 229-233.

96. Программа, методические указания по подготовке и проведению Государственного квалификационного экзамена (кондитерское производство) / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2000. – 21 с.

97. Программа, методические указания по подготовке и проведению Государственного квалификационного экзамена (хлебопекарное производство) / Н. Н. Типсина, С. В. Бирюкова, Г. П. Петушинский, С. А. Вдовиченко, Е. Е. Ташлыкова, Т. В. Полякова. – Красноярск : КрасГАУ, 2000. – 21 с.

98. Способы производства красителей из растительного сырья / Н. Н. Типсина // Межвузовская конференция. – Красноярск, 2000. – С. 142-144.

99. Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства : методические указания по производственно-технологической практике для студентов 4 курса дневной формы обучения / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2000. – 24 с.

100. Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств : приложения к методическим указаниям по дипломному проектированию кондитерских фабрик / Н. Н. Типсина, С. А. Вдовиченко. – Красноярск : КрасГАУ, 2000. – 79 с.

2001

101. Вторичные продукты переработки - ценное сырье для пищевой отрасли / И. В. Чанчикова, Н. В. Деревягина ; **науч. руководитель Н. Н. Типсина** // Молодежь и наука - в новом тысячелетии : материалы студенческого фестиваля / Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2001. - С. 56.

102. Исследование свойств жимолости и использование продуктов ее переработки / И. С. Новиков, Н. С. Жерносекова ; **науч. руководитель Н. Н. Типсина** // Молодежь и наука - в новом тысячелетии : материалы студенческого фестиваля / Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2001. - С. 56-57.

103. Новейшие технологии с использованием нетрадиционного сырья в производстве изделий пищевой промышленности края для школьного питания / Н. Н. Типсина // Материалы межрегионального семинара-совещания. – Красноярск, 2001. – С. 155-160.

104. Оригинальные технологии диетических изделий / Н. Н. Типсина // Перспективы технологий. – 2001. – С. 100-103.

105. Переработка топинамбура с целью использования в пищевой промышленности / Н. Н. Типсина // Молодежь и наука – третье тысячелетие : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 2001. – С. 234-236.

106. Перспективы получения пектина / Н. Н. Типсина // Молодежь и наука – третье тысячелетие : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 2001. – С. 123-126.

107. Топинамбур – новый вид нетрадиционного сырья в профилактическом питании / Н. Н. Типсина // Интеллект 2001 : сборник тезисов и докладов конференции. – Красноярск, 2001. – С. 98-100.

108. Фруктовые и овощные добавки в диетическом питании / Н. Н. Типсина // Молодежь и наука – третье тысячелетие : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 2001. – С. 45-47.

2002

109. Безвредный краситель из растительного сырья / Н. Н. Типсина, И. С. Новиков // Проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса регионов России. – Уфа : БГАУ, 2002. – С. 137-139.

110. Возможности использования местного растительного сырья для получения пектина / Н. Н. Типсина, С. А. Вдовиченко // Проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса регионов России. – Уфа : БГАУ, 2002. – С. 56-59.

111. Использование топинамбура в лечебном питании / Н. Н. Типсина, Ю. И. Смирнова // Региональная научная конференция, посвященная 65-летию НГАУ : сборник тезисов и докладов. – Новосибирск, 2002. – С. 6-8.

112. Методические указания по технологической практике для студентов 3 курса (д/о) факультета пищевой и перерабатывающей промышленности / Н. Н. Типсина, И. С. Новиков. – Красноярск : КрасГАУ, 2002. – 16 с.

113. Получение пектина из мелкоплодных яблок // Н. Н. Типсина, С. А. Вдовиченко // Региональная научная конференция, посвященная 65-летию НГАУ : сборник тезисов и докладов. – Новосибирск, 2002. – С. 47-49.

114. Расчет основных технико-экономических показателей кондитерской фабрики : методические указания по выполнению курсовой работы / сост.: Н. Н. Типсина, С. В. Бирюкова. - Красноярск : [КрасГАУ], 2002. - 18 с.

115. Технико-экономический расчет хлебопекарного, кондитерского и макаронного цехов : методическое указание по выполнению курсовой работы / Н. Н. Типсина, С. В. Бирюкова, В. В. Матюшев. – Красноярск : КрасГАУ, 2002. – 24 с.

116. Технология кондитерского производства : методические указания по выполнению технологической части дипломного проекта кондитерских фабрик / сост.: Н. Н. Типсина, С. А. Вдовиченко, И. С. Новиков. - Красноярск : [КрасГАУ], 2002. - 92 с.

117. Технология кондитерского производства : методическое указание по курсовому проектированию кондитерских фабрик и цехов / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2002. – 61 с.

118. Технология получения пюре из топинамбура и использование его в хлебопекарной промышленности / Н. Н. Типсина, Ю. И. Смирнова // Проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса регионов России. – Уфа : БГАУ, 2002. – С. 74-76.

119. Технология продуктов питания. Методы исследования готовой продукции : лабораторный практикум / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2002. – 48 с.

2003

120. Знакомьтесь топинамбур / Н. Н. Типсина, О. М. Бисова // Межрегиональная научно-практическая конференция. – Красноярск, 2003. – С. 41-43.

121. Йодосодержащие продукты в профилактическом питании / Н. Н. Типсина // Межрегиональная научно-практическая конференция. – Красноярск, 2003. – С. 37-39.

122. Мелкоплодные яблоки как источник пектина / Н. Н. Типсина // Межрегиональная научно-практическая конференция. – Красноярск, 2003. – С. 125-130.

123. Натуральные красители для пищевой промышленности / Н. Н. Типсина // Межрегиональная научно-практическая конференция. – Красноярск, 2003. – С. 54-56.

124. Пектин – важное растительное сырье для промышленности / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2003. - №3. – С. 270-272.

125. Получение полуфабрикатов из мелкоплодных яблок / Н. Н. Типсина // Межрегиональная научно-практическая конференция. – Красноярск, 2003. – С. 56-58.

126. Технико-экономическое обоснование дипломных проектов : методическое указание / Н. Н. Типсина, Н. Н. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2003. – 23 с.

127. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий : методическое указание / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Ю. И. Смирнова. – Красноярск : КрасГАУ, 2003. – 50 с.

128. Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства : методическое указание по выполнению курсовой работы и спецраздела дипломного проекта / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова. – Красноярск : КрасГАУ, 2003. – 49 с.

129. Характеристика и использование мелкоплодных яблок / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – №3, – С. 272-274.

2004

130. Ассортимент изделий для профилактического и лечебного питания / Н. Н. Типсина // Всероссийская конференция : сборник тезисов и докладов. – Пенза, 2004. – С. 59-62.

131. Использование фруктово-ягодных полуфабрикатов в рецептурах для диетического питания / Н. Н. Типсина, Л. А. Наумова // Вестник КрасГАУ. – 2004. – Вып. 6. – С. 198–200. – Библиогр.: С. 199–200.

132. Технология макаронного производства : лабораторный практикум / Н. Н. Типсина. — Красноярск, 2004. – 34 с.

133. Технология макаронного производства : методические указания / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2004. – 34 с.

134. Технология макаронного производства : методические указания по курсовому проектированию / сост. Н. Н. Типсина, О. Ю. Катасанова. — Красноярск : Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2004. – 35 с.

135. Технология приготовления пюре из мелкоплодных яблок Сибири и его химико-технологическая оценка / Н. В. Цугленок, Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2004. - №5. – С. 191-196.

136. Технология приготовления фруктовой муки из мелкоплодных яблок / Н. Н. Типсина, О. Ю. Катасанова, И. С. Новиков // Вестник КрасГАУ. — 2004. — Вып. 6. — С. 200 — 202. — Библиогр.: с. 202.

137. Технология хлеба и макаронных изделий : методические указания по курсовому проектированию хлебозаводов / сост.: Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Ю. И. Смирнова. - Красноярск : [КрасГАУ], 2004. - 50 с.

138. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий : методическое указание / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Ю. И. Смирнова. – Красноярск : КрасГАУ, 2004. – 50 с.

139. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий : рабочая программа, методические указания / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова, И. С. Новиков. – Красноярск : КрасГАУ, 2004. – 32 с.

140. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий : рабочая программа, методические указания и контрольные работы / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева. – Красноярск : КрасГАУ, 2004. – 24 с.

141. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий : рабочая программа по преддипломной практике по хлебопекарному производству / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2004. – 15 с.

142. Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств : методические указания по выполнению курсовой работы и спецраздела дипломного проекта / сост.: Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова, Ю. И. Смирнова. – Красноярск, 2004. – 28 с.

143. Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства : методические указания по производственной практике для студентов 4 курса / Н. Н. Типсина, Ю. И. Смирнова, Т. В. Полякова, И. С. Новиков. – Красноярск : КрасГАУ, 2004. – 28 с.

144. Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства : рабочая программа по преддипломной практике по хлебопекарному производству / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2004. – 20 с.

145. Экология мелкоплодной яблони / Н. В. Цугленок, Н. Н. Типсина, В. Л. Колесникова // Вестник КрасГАУ. – 2004. - №4. – С. 110-112.

2005

146. Белокочанная капуста – целебная пищевая добавка для мучных изделий / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева, Т. В. Полякова // Производство экологически безопасной продукции (проблемы и пути решения). – Красноярск : [КрасГАУ], 2005. – Вып. 1. – С. 65–68. – Библиогр.: С. 68.

147. Боярышник – перспективное сырье для кондитерской промышленности / Н. Н. Типсина, Е. А. Царева // Аграрная наука на рубеже веков : материалы Всероссийской научно-практической конференции (30 ноября 2004 г.). – Красноярск, 2005. – С. 188-189.

148. Действие пектинов на организм человека / Н. Н. Типсина, О. Ю. Катасанова, О. М. Бисова // Производство экологически безопасной продукции (проблемы и пути решения). – Красноярск : [КрасГАУ], 2005. – Вып. 1. – С. 60–62. – Библиогр.: 5 названий.

149. Деловые игры : методическое указание / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Ю. И. Смирнова, Т. В. Полякова. – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – 20 с.

150. Дипломное проектирование хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленностей : учебное пособие / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – 460 с.

151. Использование мелкоплодных яблок в производстве полуфабрикатов для кондитерской промышленности / Н. Н. Типсина, Е. А. Царева // Производство экологически безопасной продукции (проблемы и пути решения). – Красноярск : [КрасГАУ], 2005. – Вып. 1. – С. 69–71. – Библиогр.: С. 70–71.

152. Научно-производственное обучение – перспективное направление учебы в ВУЗе / Н. Н. Типсина // Инноватика – 2005 : материалы X международной конференции. – Красноярск, 2005. – С. 172–180.

153. Научные основы производства продуктов питания : рабочая программа, методическое указание и контрольная работа для студентов 6 курса / Н. Н. Типсина, Л. А. Наумова. – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – 55 с.

154. Научные основы технологий кондитерских изделий с применением растительного сырья / Н. Н. Типсина, Н. В. Цугленок // Вестник КрасГАУ. – 2005. – Вып. 8. – С. 283–288 : табл. – Библиогр.: С. 288.

155. Ознакомительная практика : методическое указание / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова, Ю. И. Смирнова. – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – 13 с.

156. Пища XXI века и особенности ее создания / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева // Производство экологически безопасной продукции (проблемы и пути решения). — Красноярск : [КрасГАУ], 2005. – Вып. 1. – С. 53–56. – Библиогр.: 5 названий.

157. Питание детей XXI века / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева // Производство экологически безопасной продукции (проблемы и пути решения). – Красноярск : [КрасГАУ], 2005. – Вып. 1. – С. 56–57. – Библиогр.: 4 названия.

158. Пищевые волокна в производстве тортов и пирожных / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2005. – Вып. 7. – С. 259–265. – Библиогр.: с. 265.

159. Применение кисломолочных продуктов с наполнителями растительного происхождения в рецептурах мучных кондитерских изделий / Н. Н. Типсина, Л. А. Наумова // Производство экологически безопасной продукции (проблемы и пути решения). – Красноярск : [КрасГАУ], 2005. – Вып. 1. – С. 71–73. – Библиогр.: С. 73.

160. Применение нетрадиционного сырья в производстве диетических кондитерских изделий / Н. Н. Типсина // Аграрная наука на рубеже веков : материалы Всероссийской научно-практической конференции (30 ноября 2004 г.). – Красноярск, 2005. – С. 179–181.

161. Проблема рационального использования йодосодержащего сырья / Е. В. Пальц, Н. Н. Типсина // Производство экологически безопасной продукции (проблемы и пути решения). – Красноярск : [КрасГАУ], 2005. – Вып. 1. – С. 62–64. – Библиогр.: 4 названий.

162. Продукты функционального назначения / Н. Н. Типсина, Л. А. Наумова, В. И. Большакова // Производство экологически безопасной продукции (проблемы и пути решения). – Красноярск : [КрасГАУ], 2005. – Вып. 1. – С. 57–60. – Библиогр.: С. 60.

Авторы статьи обобщают все существующие определения понятия «Продукты функционального назначения» в свое определение и выделяют их деятельность на организм человека.

163. Проектирование и ведение технологических процессов в малых предприятиях : методическое указание / Н. Н. Типсина,

Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – 144 с.

164. Проектирование и технологии производства хлебобулочных изделий на малых предприятиях : учебное пособие для студентов специальностей 270300 (260202) "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", 271200 (260501) "Технология продуктов общественного питания" / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева, Т. Ф. Варфоломеева; ред. Н. А. Семенкова ; Федер. агенство по сельскому хоз-ву "Краснояр. гос. аграр. ун-т". — Красноярск : КрасГАУ, 2005. – 139 с. – Библиогр.: С. 137–138 (18 названий).

165. Совершенствование технологии хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов с частичной выпечкой / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева // Вестник КрасГАУ. – 2005. – Вып. 9. – С. 258–262. — Библиогр.: С. 262.

166. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий : рабочая программа, методические указания и контрольные работы / сост.: Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева. – Красноярск : Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2005. – 24 с.

167. Функциональные пищевые продукты / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2005. – Вып. 8. – С. 276–278 : табл. – Библиогр. в конце статьи.

168. Экологически чистые пищевые добавки из мелкоплодной яблони Сибири / И. С. Новиков, Н. Н. Типсина // Аграрная наука на рубеже веков : материалы Всероссийской научно-практической конференции (30 ноября 2004 г.). – Красноярск, 2005. – С. 178–179.

2006

169. Антоцианы в мелкоплодных яблоках Красноярского края / Н. Н. Типсина, И. С. Новиков // Аграрная наука на рубеже веков : материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – Ч.1. – С. 362–367.

170. Использование в продуктах питания добавок, содержащих пищевые волокна / Н. Н. Типсина, Н. В. Цугленок // Вестник КрасГАУ. – 2006. – Вып. 11. – С. 245–248.

171. Использование крапивы в качестве биологически активной добавки в производстве пшеничного хлеба / Н. Н. Типсина,

Г. К. Селезнева // Аграрная наука на рубеже веков : материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – Ч. 1. – С. 360–362.

172. Использование пектиносодержащих продуктов при отравлениями солями тяжелых металлов / Н. Н. Типсина, Е. М. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2006. – Вып. 14. – С. 181–184. – Библиогр.: С. 184.

173. Использование пищевых волокон в производстве кондитерских изделий / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова // Аграрная наука – на рубеже веков : материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – Ч.1. – С. 376–378.

174. Использование пищевых волокон в производстве кондитерских изделий / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова // Энтузиазм и творчество молодых ученых в развитии фундаментальной и прикладной науки : материалы научной конференции. - Красноярск, 2006. – С. 125–130.

175. Исследование корреляционной зависимости сухих веществ и инулина из дикорастущего растительного сырья, произрастающего в Красноярском крае / Е. А. Струпан, Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2006. – №6. – С. 325–328. – Библиогр.: С. 328.

176. Ламинария в изделиях для функционального питания / Н. Н. Типсина, Е. В. Пальц // Здоровое питание – основа жизнедеятельности человека : материалы межрегиональной конференции. – Красноярск, 2006. – С. 121–128.

177. Методические указания по подготовке и проведению квалификационного госэкзамена по специальности 260202 (хлебопекарное производство) [Электронный ресурс] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Н. Н. Типсина [и др.]. – Красноярск : [КрасГАУ], 2006. – 16 с. – Библиогр.: С. 14-15.

178. Особенности создания пищи XXI века / Н. Н. Типсина, Е. В. Литвинова // Материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – С. 153–160.

179. Перспективы использования мелкоплодных яблок Сибири в производстве пектина / Н. Н. Типсина, О. Ю. Катасанова // Аграрная наука на рубеже веков : материалы региональной научно-практической конференции (30 ноября 2005 г.). – Красноярск, 2006. – Ч.1. – С. 358–360.

180. Повышение эффективности использования вторичных сырьевых ресурсов молочной промышленности в производстве продуктов питания повышенной пищевой ценности / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева // Аграрная наука – на рубеже веков : материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – Ч.1. – С. 370–372.

181. Применение топинамбура в производстве печенья / Н. Н. Типсина, Л. И. Горностаева, Ю. И. Смирнова // Аграрная наука на рубеже веков : материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – Ч.1. – С. 378–380.

182. Проблема необходимости создания на научной основе продуктов функционального назначения / Н. Н. Типсина, В. И. Больщакова // Аграрная наука – на рубеже веков : материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – Ч.1. – С. 372–376.

183. Программа по подготовке и проведению Государственного квалификационного экзамена по специальности 260202.65 (кондитерское производство) [Электронный ресурс] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова, С. В. Бирюкова. – Красноярск : [КрасГАУ], 2006. – 16 с. – Библиогр. в конце кн.

184. Разработка рецептур мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов с добавлением дикорастущего растительного лекарственного сырья, произрастающего в Красноярском крае / Н. Н. Типсина, Е. А. Струпан // Вестник КрасГАУ. – 2006. – Вып. 15. – С. 301–305 : ил. – Библиогр. в конце статьи.

185. Результаты исследования лекарственного дикорастущего сырья, произрастающего в Красноярском крае / Е. А. Струпан, Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2006. – Вып. 15. – С. 243–248 : ил. – Библиогр. в конце статьи.

186. Сибирские сорта облепихи и их экологическое использование в качестве детоксикантов в пищевой промышленности / В. Ф. Иванова, Н. Н. Типсина, Е. А. Царева // Аграрная наука на рубеже веков. – Красноярск : [КрасГАУ], 2006. – Ч. 1: (Секции 1–7). – С. 367–369.

187. Сравнительная характеристика сортов облепихи разных экологогеографических групп / Н. Н. Типсина, Е. А. Царева // Вестник КрасГАУ. – 2006. – Вып. 5. – С. 138–140. – Библиогр.: с. 140.

188. Сравнительная характеристика технологий переработки мелкоплодных яблок / Н. Н. Типсина, З. К. Воробьева // Вестник КрасГАУ. – 2006. – Вып. 15. – С. 306–312. – Библиогр.: с. 312.

189. Технология кондитерского производства [Электронный ресурс] : лабораторный практикум студентам 5 курса дневного отделения факультета пищевой и перерабатывающей промышленности специальности 260202.65 (специализация «Технология кондитерских изделий») / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова. – Красноярск : [КрасГАУ], 2006. – 78 с. : табл. – Библиогр.: с. 74.

190. Технология кондитерского производства [Электронный ресурс] : лабораторный практикум для студентов 4 курса дневного отделения факультета ППП специальности 260202.65 (специализация «Технология кондитерских изделий»), 271200 (260501) «Технология продуктов общественного питания» / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова. – Красноярск : [КрасГАУ], 2006. – 78 с. : табл. – Библиогр.: с. 77.

191. Технология функциональных пищевых продуктов и инновационная политика в их реализации / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. — 2006. — Вып. 11. — С. 248 — 251. — Библиогр.: с. 250–251.

192. Технология кондитерского производства : лабораторный практикум для студентов 4 курса / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова, Е. А. Струпан. – Красноярск : КрасГАУ, 2006. – 76 с.

193. Технология кондитерского производства : методическое указание / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова. – Красноярск : КрасГАУ, 2006. – 76 с.

194. Технология кондитерского производства : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова. – Красноярск : КрасГАУ, 2006. – 76 с.

195. Травянистое растительное сырье Красноярского края в производстве кондитерских изделий / Н. Н. Типсина, В. И. Большиакова // Энтузиазм и творчество молодых ученых в развитии фундаментальной и прикладной науки : материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – С. 26-31.

196. Эколо-географическая оценка крыжовника / Н. Н. Типсина, Н. А. Чупрова // Энтузиазм и творчество молодых ученых в развитии фундаментальной и прикладной науки : материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – С. 148-153.

197. Эффективность использования промышленных технологий демеркуризации для обезвреживания павшей листвы г. Красноярска / В. Ф. Иванова, Н. Н. Типсина, Е. А. Царева, М. В. Бойченко // Аграрная

наука на рубеже веков : материалы региональной науч.-практ. конф. (30 ноября 2005 г.). – Красноярск : КрасГАУ, 2006. – Ч. 1 (Секции 1-7). – С. 384–387.

198. Эффективные технологии производства пектина и его использование в пищевой промышленности / Н. В. Цугленок, Н. Н. Типсина, О. Ю. Катасанова // Вестник КрасГАУ. – 2006. – №10. – С. 331–334.

199. Яблоня в Сибири / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2006. – №5. – С. 467–470.

2007

200. Влияние СВЧ-нагрева на состав полуфабрикатов из мелкоплодных яблок Сибири / Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова // Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья : теоретический журнал. — 2007. — № 12. — С. 38 — 39.

201. Детское и диетическое питание : [учебное пособие] / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. — Красноярск : КрасГАУ, 2007. – 96 с. – Библиогр.: с. 88 (11 названий).

202. Изменение физико-химических показателей плодов облепихи в динамике хранения / Е. А. Царева, Н. Н. Типсина // Аграрная наука на рубеже веков : материалы региональной научно-практической конференции (30 ноября 2006 г.). – Красноярск, 2007. – Ч.1 (секция 1–7). – С. 327–330.

203. Изменение химического состава сибирских мелкоплодных яблок под действием микроволновой энергии / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2007. – Вып. 2. – С. 272–277. – Библиогр.: с. 277.

204. Использование растительного сырья в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий / Т. Ф. Варфоломеева, Н. Н. Типсина // Аграрная наука на рубеже веков : материалы региональной научно-практической конференции (30 ноября 2006 г.). – Красноярск, 2007. – Ч.1 (секция 1-7). – С. 324–326.

205. Исследование и использование лечебных и профилактических свойств растительного сырья Сибири – важное направление работы пищевой отрасли / Н. Н. Типсина, В. И. Большакова // Инновации в системе непрерывного профессионального образования : материалы Всероссийской конференции. – Красноярск, 2007. – С. 243–244.

206. Кладовая природы – чай каркадэ / Н. Н. Типсина, О. С. Моисеенко // Инновации в системе непрерывного профессионального образования : Всероссийская конференция. – Красноярск, 2007. – С. 256–261.

207. Мелкоплодные яблоки в функциональном питании / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох // Инновации в системе непрерывного профессионального образования : Всероссийская конференция. – Красноярск, 2007. – С. 254–256.

208. Мучные изделия : [учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 260100 "Технология продуктов питания", специальностям 206202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", 206501 "Технология продуктов общественного питания"] / Н. Н. Типсина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. — Красноярск : [КрасГАУ], 2007. – 171 с. : табл. – Библиогр.: с. 170 – 171 (23 названия).

209. Научное обоснование использования растительного сырья с целью повышения пищевой ценности мучных изделий и экономии сырьевых ресурсов / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева // Вестник КрасГАУ. – 2007. – Вып. 6. – С. 259–266. – Библиогр.: с. 266.

210. Научные и практические аспекты создания кондитерских изделий функционального назначения / Е. А. Царева, Н. Н. Типсина // Современные тенденции развития АПК в России : материалы V Международной научно-практической конференции молодых ученых Сибирского федерального округа. – Красноярск, 2007. – Ч. 1. – С. 407–411. – Библиогр.: с. 411.

211. Основные направления повышения пищевой ценности кондитерских изделий / Е. А. Струпан, Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2007. – Вып. 6. – С. 271–275. – Библиогр.: с. 275.

212. Пектин из мелкоплодных яблок как энтеросорбент / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2007. – №3. – С. 242–246. – Библиогр.: с. 246.

213. Пищевые волокна как необходимый компонент питания / Н. Н. Типсина, А. Г. Бондарчук, О. А. Вдовенко, А. В. Фельдман // Инновации в системе непрерывного профессионального образования : Всероссийская конференция. – Красноярск, 2007. – С. 261–272.

214. Полуфабрикаты из моркови – биологически активная добавка в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий / Г. К. Селезнева, Н. Н. Типсина // Аграрная наука на рубеже веков :

материалы региональной научно-практической конференции (30 ноября 2006 г.). – Красноярск, 2007. – Ч.1 (секция 1–7). – С. 326–327.

215. Производство мучных кондитерских изделий : учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т ; [сост.] Н. Н. Типсина, Е. А. Струпан, Т. В. Полякова. – Красноярск : КрасГАУ, 2007. – 134 с. : табл. – Библиография: с. 133–134.

216. Рабочая программа по производственной практике / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, И. С. Новиков. – Красноярск : КрасГАУ, 2007. – 23 с.

217. Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 260100 "Технология продуктов питания" и по специальностям: 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Н. В. Цугленок, Н. Н. Типсина, Л. А. Наумова ; Красноярский гос. аграрный ун-т, 2007. – 178 с. табл.; 21 см. – Библиогр.: с. 135–140.

218. Сравнительная характеристика плодов облепихи по регионам выращивания / Е. А. Царева, Н. Н. Типсина // Аграрная наука на рубеже веков : материалы региональной научно-практической конференции (30 ноября 2006 г.). – Красноярск, 2007. – Ч.1 (секция 1–7). – С. 330–333.

219. Технология получения пектиносодержащих продуктов из мелкоплодных сибирских яблок : монография / Н. Н. Типсина, Н. В. Цугленок. – Красноярск, 2007. – 191 с.

220. Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Т. Ф. Варфоломеева, Н. Н. Типсина. – Красноярск, 2007. – 10 с. – Электрон. версия печ. публикации. – Библиогр. в конце кн.

221. Чай каркадэ и перспектива его использования в производстве желейных кондитерских изделий / Н. Н. Типсина, З. К. Воробьева // Инновации в системе непрерывного профессионального образования : Всероссийская конференция. – Красноярск, 2007. – С. 272–282.

2008

222. Использование пищевых волокон в продуктах, обладающих функциональными свойствами / Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова // Хлебопекарная и кондитерская промышленность. – 2008. – С. 19–20.

223. Использование СВЧ-нагрева для получения полуфабрикатов из мелкоплодных яблок Сибири / Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова // Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. – 2008. – № 2. – С. 20–22.

224. Перспективные пищевые энтеросорбенты / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина // Инновации в науке и образовании : сборник научной конференции. – Красноярск, 2008. – С. 47.

225. Пищевые волокна в здоровом питании / Н. Н. Типсина // Инновации в науке и образовании : сборник научной конференции. – Красноярск, 2008. – С. 142–144.

226. Пищевые волокна в производстве функциональных продуктов / Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова // Хлебопекарная и кондитерская промышленность. – 2008. – №11. – С. 16–19.

227. Пищевые красители из дикорастущего лекарственного сырья / Е. А. Струпан, Н. Н. Типсина, О. А. Струпан // Вестник КрасГАУ. – 2008. – № 1. – С. 260–263. – Библиогр.: с. 263.

228. Технологические особенности пектиносодержащего сырья / Н. Н. Типсина, О. Ю. Комарова, Е. А. Струпан // Вестник КрасГАУ. – 2008. – №1. – С. 253–259. – Библиогр.: с. 259.

229. Химический состав дикорастущего лекарственного сырья, произрастающего в Красноярском крае / Е. А. Струпан, Н. Н. Типсина, О. А. Струпан // Вестник КрасГАУ. – 2008. – №1. – С. 124–126. – Библиогр.: с. 126.

2009

230. Антоцианы в мелкоплодных яблоках Красноярского края / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2009. – №2. – С. 189–194.

231. Возможность использования полуфабрикатов из топинамбура в пищевой промышленности / полуфабрикатов из топинамбура в пищевой промышленности / Н. Н. Типсина, О. М. Бисова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : материалы

Всерос. очно-заочной науч.-практ. и науч.-метод. конференции с междунар. участием (17 апреля 2008 г.). – Красноярск : КрасГАУ. – 2009. – Ч.2. Инновации в науке. – С. 108–112. – Библиогр. : с. 112.

232. Детоксицирующие свойства пектина из мелкоплодных яблок Сибири / Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова // Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. – 2009. – №1. – С. 19–21.

233. Дикорастущие растения Сибири - источник пищевых волокон / Н. Н. Типсина, Л. А. Наумова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : Материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (17 апреля 2008 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – Ч. 2. – Инновации в науке. – С. 126–128 : табл.

234. Использование кисломолочных продуктов с растительными добавлениями в мучных изделиях / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова, Л. А. Наумова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы и перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с междунар. участием (22 апреля 2009 г.). – Красноярск, 2009. – Ч.2. – Инновации в научно-практической деятельности. – С. 92–94.

235. Исследование влияния сибирской вишни на пищевую ценность заварного полуфабриката / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова, М. В. Баштакова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : Материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (17 апреля 2008 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – Ч. 2. – Инновации в науке. – С. 147–151 : граф. – Библиогр. в конце ст.

236. Конструирование продуктов питания и управление разработками новых видов изделий / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : материалы Всерос. очно-заочной науч.-практ. и науч.-метод. конференции с междунар. участием (17 апреля 2008 г.). – Красноярск : КрасГАУ. – 2009. – Ч.2. – Инновации в науке. – С. 137–141. – Библиогр. : с. 141.

237. Мелкоплодные яблоки Сибири в функциональном питании / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2009. – №1. – С. 152–155.

238. Место пектина в функциональном питании / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2009. - №3. – С. 213–216.

239. Нет отходам в переработке плодоовощного сырья / Д. А. Кох, Н. Н. Типсина // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы и перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с междунар. участием (22 апреля 2009 г.). – Красноярск, 2009. – Ч.2. Инновации в научно-практической деятельности. – С. 98–100.

240. Новые виды кондитерских и хлебобулочных изделий с местным растительным сырьем / Н. Н. Типсина ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – 259 с. – Библиогр.: с. 251-252.

241. Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья / Н. Н. Типсина ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – 167 с. – Библиогр. в конце кн.

242. Новые виды хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья : монография / Н. Н. Типсина. – Красноярск, 2009. – 260 с.

243. Обогащение продуктов питания пищевыми волокнами / Н. Н. Типсина, О. М. Бисова, Г. К. Селезнева // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : Материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (17 апреля 2008 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – Ч. 2. Инновации в науке. – С. 142–147 : рис. – Библиогр. в конце ст.

244. Пектин в сыропродуктах / Н. Н. Типсина, В. И. Большикова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы и перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с междунар. участием (22 апреля 2009 г.). – Красноярск, 2009. – Ч.2. Инновации в научно-практической деятельности. – С. 109-110.

245. Пектины в функциональном питании для экологически неблагоприятных регионов / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : Материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (17 апреля 2008 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – Ч. 2. Инновации в науке. – С. 133–136. – Библиогр.: с. 136.

246. Перспективные направления развития производства продуктов функционального питания / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : мат-лы Всерос. очно-заочной науч.-практ. и науч.-метод. конференции с междунар. участием (17 апреля 2008 г.). – Красноярск :

КрасГАУ. – 2009. – Ч.2. Инновации в науке. – С. 117–121. – Библиогр. : с. 121.

247. Пищевые волокна в кондитерском производстве / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина // Вестник КрасГАУ. – 2009. – №9. – С. 166–171.

248. Пищевые волокна : функция и содержание в отрубях и хлебе пшеничном и ржаном / Н. Н. Типсина, М. Демин, М. Жежели // Питание и новое направление : материалы II конгресса по питанию с междунар. участием. – Красноярск, 2009. – С. 46.

249. Практикум по проектированию хлебопекарных предприятий : методическое указание / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2009. – 10 с.

250. Продукты функционального назначения. Проблема необходимости их создания на научной основе / Н. Н. Типсина, В. И. Большакова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы и перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с междунар. участием (22 апреля 2009 г.). – Красноярск, 2009. – Ч. 2. Инновации в научно-практической деятельности. – С. 96–98.

251. Рабочая программа по производственной практике : методическое указание / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, И. С. Новиков. – Красноярск : КрасГАУ, 2009. – 10 с.

252. Сибирское чудо-дерево – белково-калорийная и витаминная кладовая / Н. Н. Типсина, Ю. В. Широкова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : Материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (17 апреля 2008 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – Ч.2. Инновации в науке. – С. 155–157. – Библиогр.: с. 157.

253. Соя в кондитерской промышленности / Н. Н. Типсина, Е. В. Веккессер // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы и перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с междунар. участием (22 апреля 2009 г.). – Красноярск, 2009. – Ч.2. Инновации в научно-практической деятельности. – С. 94–95.

254. Способы консервирования пектиносодержащего сырья / Н. Н. Типсина, О. Ю. Комарова, В. В. Чупрова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : Материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (17 апреля 2008 г.) / Краснояр.

гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – Ч.2. Инновации в науке. – С. 121–125 : рис. – Библиогр.: с. 124–125.

255. Стевия – низкокалорийный натуральный заменитель сахара в мучных кондитерских изделиях / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы и перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с междунар. участием (22 апреля 2009 г.). – Красноярск, 2009. – Ч.2. Инновации в научно-практической деятельности. – С. 100–101.

256. Удивительное и универсальное растение – лопух / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы и перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с междунар. участием (22 апреля 2009 г.). – Красноярск, 2009. – Ч.2. Инновации в научно-практической деятельности. – С. 96.

257. Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства : методическое указание / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева. – Красноярск : КрасГАУ, 2009. – 13 с.

258. Фруктовые полуфабрикаты в кондитерских изделиях функционального назначения / Н. Н. Типсина, О. Ю. Комарова, Н. Н. Осяк // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : Материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (17 апреля 2008 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – Ч.2 Инновации в науке. – С. 157–159 : табл. – Библиогр.: с. 159.

259. Химический состав мелкоплодных яблок Красноярского края / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох // Материалы VII региональной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов СФО «Инновационный». – Красноярск, 2009. – С. 42–45.

260. Экологически безопасные ингредиенты в кондитерских изделиях / Н. Н. Типсина, И. С. Новиков, Е. Е. Ташлыкова, В. И. Большакова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : материалы Всерос. очно-заочной науч.-практ. и науч.-метод. конференции с междунар. участием (17 апреля 2008 г.). – Красноярск : КрасГАУ. – 2009.- Ч.2. Инновации в науке. – С. 131–133. – Библиогр. : с. 133.

2010

261. Анатомическое строение органов растения кровохлебки лекарственной (*Sanguisorba officinalis* L.) и локализация в них дубильных

веществ / Е. А. Струпан, О. А. Струпан, Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова // Вестник КрасГАУ. – 2010. - №11. – С. 107–109.

262. Ареал произрастания черники в Сибири / Н. Н. Типсина, Т. В. Коршунова, Н. С. Юдина // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2009 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2010. – С. 271–273. – Библиогр. в конце ст.

263. Влияние ягод шиповника, красной смородины и калины на качество и пищевую ценность хлебцев "Докторские" / Н. Н. Типсина, Е. В. Кабанова // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2009 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2010. – С. 278–281 : рис. – Библиогр. в конце ст.

264. Использование белокочанной капусты в пищевой промышленности / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова // Вестник КрасГАУ. – 2010. – №11. – С. 176–181.

265. Использование льняной муки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Вестник КрасГАУ. – 2010. – №10. – С. 178–181.

266. Исследование пищевой ценности порошка черники обыкновенной / Н. Н. Типсина, Е. Я. Мучкина, Е. А. Струпан, Т. В. Коршунова // Вестник КрасГАУ. – 2010. – №5. – С. 158–162.

267. Исследование химического состава и безопасности продуктов переработки черники / Н. Н. Типсина, Т. В. Коршунова, Е. А. Струпан, А. Е. Туманова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – №11. – С. 24–26.

268. Информационные технологии в решении логистических задач по управлению запасами / Л. Н. Родикова, Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2010. – №10. – С. 19–24.

269. Культура питания : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100 "Технология продуктов питания" специальности 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова ; Красноярск : КрасГАУ, 2010. – 250 с. : ил. ; 21 см. – Библиогр. в конце кн.

270. Маркетинговые исследования в отношении пищевых продуктов, обогащенных биологически активными веществами / Е. А. Струпан, О. А. Струпан, Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2010. – №6. – С. 161-167.

271. Методические указания по оформлению выпускных исследовательских работ / сост. Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – 39 с. : табл., формы, рис.

272. Научное обоснование технологии мучных изделий с использованием растительного сырья / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох, Н. В. Присухина // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2009 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2010. – С. 281–283 : табл. – Библиогр. в конце ст.

273. Научные студенческие общества как часть инновационной политики в образовании / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева, В. И. Большакова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (19-28 апреля 2010 г.) / Красноярск: КрасГАУ, 2010. – Ч.1. Инновации в образовании. – С. 245–246.

274. Номенклатура и условные обозначения оборудования хлебопекарного производства : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева ; Красноярск : КрасГАУ, 2010. – 62 с. : ил.

275. Перспективный способ заготовки плодового сырья для промпереработки – замораживание / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2009 г.) / Красноярск : КрасГАУ, 2010. – С. 277–278. – Библиогр. в конце ст.

276. Пищевые продукты в функциональном питании / Н. Н. Типсина, В. И. Большакова // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2009 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2010. – С. 268–271. – Библиогр. в конце ст.

277. Практикум по проектированию кондитерских и макаронных фабрик : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева, Л. И. Горностаева. – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – 186 с. : табл. – Библиогр.: с. 108.

278. Практикум по проектированию хлебопекарных предприятий : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – 190 с. : ил. ; 21 см. – Библиогр.: с. 188.

279. Пюре из замороженных мелкоплодных яблок Сибири / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох, А. Е. Туманова // Пищевая промышленность. – 2010. – №6. – С. 58.

280. Сквозная программа практики / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева. – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – 53 с. : табл.

281. Технологии получения и применения функциональных продуктов из мелкоплодных яблок Восточной Сибири : автореферат дис... док. технич. наук : 05.18.01 : защищена 15.10.2010 / Типсина Нэлля Николаевна ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : [б. и.], 2010. – 30 с. : ил. ; 20 см. - Библиогр. в конце кн.

282. Технологии получения и применения функциональных продуктов из мелкоплодных яблок Восточной Сибири : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.01 : защищена 15.10.2010 / Типсина Нэлля Николаевна ; науч. конс. Н. В. Цугленок ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Защищена 15.10.2010. – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – 341, [46] с. : ил. ; 30 см. – Библиогр. в конце кн.

283. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий [Электронный ресурс] : методические указания к ознакомительной практике / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева. –Красноярск : [КрасГАУ], 2010. –13 с. : ил. – Библиогр.: с. 9.

284. Физико-химические основы кондитерского производства : методические указания / Н. Н. Типсина, О. М. Бисова. – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – 16 с.

2011

285. Использование зародышей ячменя для изготовления мучных изделий / Н. Н. Типсина, О. О. Эйснер // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (18-27 апреля 2011 г.). – Красноярск : КрасГАУ, 2011. – Ч. 2 : Инновация в научно-практической деятельности. – С. 19–20. – Библиогр. : с. 20.

286. Использование ячменной муки в производстве хлебобулочных изделий / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Вестник КрасГАУ. – 2011. – №10. – С. 204–208.

287. Перспективный полуфабрикат из мелкоплодных яблок Сибири / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина, А. Е. Туманова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – №6. – С. 64–66.

288. Разработка технологии производства порошка из вторичных продуктов переработки мелкоплодных яблок Сибири : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 : защищена 07.07.2011 / Присухина Наталья Викторовна ; науч. рук. Н. Н. Типсина ; Краснояр. гос. аграр. ун-т.– Красноярск, 2011. – 17 с. : ил., табл. ; 20 см. –Библиография в конце книги.

289. Разработка технологии производства порошка из вторичных продуктов переработки мелкоплодных яблок Сибири : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 : защищена 07.07.2011 / Присухина Наталья Викторовна ; науч. рук. Н. Н. Типсина ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГОУ ВПО "Краснояр. гос. аграр. ун-т". –Красноярск, 2011. –120, [15] с. : ил., табл. ; 30 см. –Библиография в конце книги.

290. Сравнительная характеристика свежих ягод черники и порошка из них / Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова, Т. В. Коршунова, Е. А. Струпан // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. –№3. – С. 59–61.

291. Технологическая часть дипломных проектов хлебопекарных предприятий : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева, Л. И. Горностаева ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2011. – 171, [1] с. : табл. – Библиогр.: с. 121.

292. Технология получения и применения функциональных продуктов из мелкоплодных яблок Восточной Сибири [Электронный ресурс] : монография / Н. Н. Типсина ; ФГУП НТЦ «Информрегистр» № 23863. – М., 2011. – 60 с

293. Технология получения полуфабриката и мучных кондитерских изделий из замороженных плодов мелкоплодных яблонь Красноярского края [Электронный ресурс] : монография / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох ; ФГУП НТЦ «Информрегистр» № 23937. – М., 2011. – 48 с.

294. Технология получения полуфабриката и мучных кондитерских изделий из замороженных плодов мелкоплодных яблонь Красноярского

края : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 : защищена 07.07.2011 / Кох Денис Александрович ; науч. рук. Н. Н. Типсина ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2011. –130, [13] с. : ил., табл.

295. Технология получения полуфабриката и мучных кондитерских изделий из замороженных плодов мелкоплодных яблонь Красноярского края : автореферат дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 : защищена 07.07.2011 / Кох Денис Александрович ; науч. рук. Н. Н. Типсина. – Красноярск, 2011. –17 с. : ил., табл. ; 20 см. – Библиогр. в конце кн.

2012

296. В питание детям - фрукты и овощи / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-практической конференции, (26-27 апреля 2012 г., 14 сентября 2012 г.) / Красноярск, 2012. – Ч. 2: Наука: опыт, проблемы, перспективы развития. –С. 165–167. – Библиогр. в конце ст.

297. Доступно, вкусно и полезно. Как? / О. М. Бисова, Н. Н. Типсина // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2011 г.). – Красноярск, 2012. – С. 214–216.

298. Использование пищевых волокон в технологии производства мучных кондитерских изделий / Н. В. Цугленок, Н. Н. Типсина, В. В. Матюшев, И. В. Буянова // Вестник КрасГАУ. – 2012. – №5. – С. 404–411.

299. Использование порошка моркови в пищевой промышленности / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох, Н. В. Присухина // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-практической конференции, (26-27 апреля 2012 г., 14 сентября 2012 г.) / Красноярск, 2012. – Ч. 2: Наука: опыт, проблемы, перспективы развития. – С. 152–155. – Библиогр. в конце ст.

300. Использование пюре из дикорастущих мелкоплодных яблок в производстве заварного пряника / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-практической конференции, (26-27 апреля 2012 г., 14 сентября 2012 г.) / Красноярск, 2012. – Ч. 2: Наука: опыт, проблемы, перспективы развития. – С. 160–162. – Библиогр. в конце ст.

301. Использование растительных полуфабрикатов в хлебопечении / Н. Н. Типсина, О. О. Эйснер // Проблемы современной аграрной науки :

материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2011 г.) / Красноярск, 2012. – С. 221.

302. Новейшие технологии с использованием нетрадиционного сырья в производстве изделий пищевой промышленности края для школьного питания / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2011 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – С. 219 - 221.

303. Обогащение пшеничного хлеба ячменной мукой / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2011 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – С. 216–219. – Библиогр.: с. 219.

304. Порошок из мелкоплодных яблок в кондитерском производстве / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина, Д. А. Кох // Вестник КрасГАУ. – 2012. – №6. – С. 209–213.

305. Приготовление пищи для массового питания : учебное пособие для студентов обучающихся по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова ; Красноярск : КрасГАУ, 2012. –167, [1] с. : табл., ил. – Библиогр.: с. 108.

306. Разработка рецептуры для производства песочного печенья с пюре из яблок Сибири / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох, Н. П. Братилова // Вестник КрасГАУ. – 2012. – №5. – С. 385–390.

307. Разработка технологии производства порошка из вторичных продуктов переработки мелкоплодных яблок Сибири [Электронный ресурс] : монография / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина ; ФГУП НТЦ «Информрегистр» № 25916. – М., 2012. – 60 с.

308. Сибирская груша / Н. Н. Типсина, Е. Н. Пикулева // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-практической конференции, (26-27 апреля 2012 г., 14 сентября 2012 г.) / Красноярск, 2012. – Ч. 2 : Наука: опыт, проблемы, перспективы развития. – С. 168–169. –Библиогр. в конце ст.

309. Технические регламенты для производства хлебобулочных изделий : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 260100 и 260202.65 / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева ; Красноярск : КрасГАУ, 2012. – 221 с. : табл. – Библиогр.: с. 210-212.

310. Технические регламенты для производства хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева ; ФГУП НТЦ «Информрегистр» № 27284. – М., 2012. – 33 с.

311. Технологические приемы приготовления пищи [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов по направлению "Продукты питания из растительного сырья" / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова ; Красноярск : КрасГАУ, 2012. – 187 с. : ил. – Библиогр. в конце кн.

312. Технологические расчеты по хлебопекарному производству : учебно-методическое пособие / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Д. А. Кох ; Красноярск : КрасГАУ, 2012. – 47 с. : рис., табл. – Библиогр. в конце кн.

313. Технология получения пюре из замороженных плодов мелкоплодных яблок Красноярского края / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2011 г.) / Красноярск : КрасГАУ, 2012. – С. 222–224. – Библиогр.: с. 224.

314. Энергия ржи для здоровья человека / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, О. О. Эйснер // Вестник КрасГАУ. – 2012. - №6. – С. 202–205.

2013

315. Биологическая ценность продуктов переработки ячменя / Н. Н. Типсина, О. С. Пуляева // Вестник КрасГАУ. – 2013. – Вып. 8. – С. 226–229. – Библиогр. в конце ст.

316. Дикорастущее местное сырье в функциональном питании / Е. Н. Пикулева, Н. Н. Типсина // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-практической конференции, 12 и 25 апреля 2013г. / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2013. – Ч. 2 : Наука: опыт, проблемы, перспективы развития. – С. 135–137. – Библиогр. в конце ст.

317. Здоровье от природы / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-практической конференции, 12 и 25 апреля 2013г. / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2013. –Ч. 2 : Наука: опыт, проблемы, перспективы развития. – С. 140–141. – Библиогр. в конце ст.

318. Использование кукурузной муки в производстве восточных сладостей / Н. В. Присухина, Н. Н. Типсина // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-практической конференции, 12 и 25 апреля 2013г. / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2013. – Ч.2 : Наука: опыт, проблемы, перспективы развития. – С. 131–132 : табл. –Библиогр. в конце ст.

319. Использование порошка ежевики при производстве мучных кондитерских изделий / Н. В. Присухина, Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2013. – №3. – С. 142–147.

320. Использование порошка моркови в пищевой промышленности / Н. Н. Типсина // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-практической конференции, 12 и 25 апреля 2013г. / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2013. – Ч. 2 : Наука : опыт, проблемы, перспективы развития. – С. 137-140. –Библиогр. в конце ст.

321. Использование порошка облепихи в производстве кондитерских изделий / Н. Н. Типсина, В. В. Матюшев, Н. В. Присухина, Е. А. Царева // Вестник КрасГАУ. – 2013. – №5. – С. 223–228.

322. Использование пюре из тыквы в пищевой промышленности / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Вестник КрасГАУ. – 2013. – №12. – С. 242–247.

323. Использование пюре из тыквы в пищевой промышленности / С. Н. Антропова ; науч. руководитель Н. Н. Типсина // Студенческая наука – взгляд в будущее : материалы VIII Всероссийской студенческой научной конференции (2 апреля 2013 г.). – Красноярск, 2013. – Ч.4. (Секция16). – С. 193–195.

324. Исследование черники / Н. Н. Типсина, Н. Ю. Яковчик // Вестник КрасГАУ. – 2013. – №11. – С. 283–285.

325. Крыжовник как сырье для получения полуфабриката с целью применения в пищевой промышленности / А. Е. Пичугина ; науч. руководитель Н. Н. Типсина // Студенческая наука – взгляд в будущее : материалы VIII Всероссийской студенческой научной конференции (2 апреля 2013 г.). – Красноярск, 2013. – Ч.4 (Секция 16). – С. 198–199.

326. Ламинария в изделиях для функционального питания / В. А. Шломина, Н. Н. Типсина // Инновационные тенденции развития российской науки : материалы VI Международной научно-практической

конференции молодых ученых. – Красноярск : КрасГАУ, 2013. – С. 201–203. – Библиогр. в конце ст.

327. Ламинария – целебный дар моря / В. А. Шломина ; науч. руководитель Н. Н. Типсина // Студенческая наука – взгляд в будущее : материалы VIII Всероссийской студенческой научной конференции (2 апреля 2013 г.). – Красноярск, 2013. – Ч.4 (Секция16). – С. 163-164.

328. Модель изменения физико-химических показателей плодов мелкоплодных яблонь в зависимости от срока хранения / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох // Вестник КрасГАУ. – 2013. – №3. – С. 148–151.

329. Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания : методические указания / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2013. – 87 с.

330. Особенности немецкой кухни / Нэлля Типсина, Эдгар Крюгер. – Красноярск : КрасГАУ, 2013. – 91 с. : ил. – Библиогр.: с. 91.

331. Перспективы использования черемухи обыкновенной / Н. Н. Типсина, Н. Ю. Яковчик, С. В. Глазырин // Вестник КрасГАУ. – 2013. - №10. – С. 262–270.

332. Пищевая ценность зерна ячменя / О. С. Пуляева ; науч. руководитель Н. Н. Типсина // Студенческая наука – взгляд в будущее : материалы VIII Всероссийской студенческой научной конференции (2 апреля 2013 г.). – Красноярск, 2013. – Ч.4 (Секция16). – С. 168–170.

333. Пищевая ценность сибирской груши / Е. Н. Пикулева, Н. Н. Типсина // Инновационные тенденции развития российской науки : материалы VI Международной научно-практической конференции молодых ученых. – Красноярск : КрасГАУ, 2013. – С. 204–206. – Библиогр. в конце ст.

334. Порошок из облепихи – продукт функционального назначения / Ю. С. Матвеева ; науч. руководитель Н. Н. Типсина // Студенческая наука – взгляд в будущее : материалы VIII Всероссийской студенческой научной конференции (2 апреля 2013 г.). – Красноярск, 2013. – Ч.4 (Секция16). – С. 196-198.

335. Применение полуфабрикатов из крыжовника в кондитерском производстве / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Вестник КрасГАУ. – 2013. - №11. – С. 278-282.

336. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (специализация хлебопекарное и макаронное производство) : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100.62

"Продукты питания из растительного сырья" / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск : КрасГАУ, 2013. - 161 с. : ил., табл. - Библиогр.: с.161.

337. Тыква как источник биологически активных веществ / С. Н. Антропова, Н. Н. Типсина // Инновационные тенденции развития российской науки : материалы VI Международной научно-практической конференции молодых ученых / Краснояр. гос. аграр. ун-т [и др.]. - Красноярск : КрасГАУ, 2013. - С. 167-169. - Библиогр. в конце ст.

338. Фруктовые порошки как биологические добавки в кондитерском производстве / Е. Н. Пикулева, Н. Н. Типсина // Инновационные тенденции развития российской науки : материалы VI Международной научно-практической конференции молодых ученых / Краснояр. гос. аграр. ун-т [и др.]. - Красноярск : КрасГАУ, 2013. - С. 203-204. - Библиогр. в конце ст.

Патенты

- 1. Пат. 2281306 Российская Федерация, МПК С 09 В 61/00.** Способ получения антицианового пищевого красителя из растительного сырья / Цугленок Н.В., Типсина Н.Н., Новиков И.С. ; патентообладатель ФГОУ ВПО Красноярский государственный аграрный университет. – № 2004132699/13 ; заявл. 09.11.2004 ; опубл. 10.08.2006.
- 2. Пат. 2323589 Российская Федерация, МПК А 23 L 1/025.** Способ получения пюре из мелкоплодных яблок / Типсина Н.Н., Новиков И.С., Воробьева З.К. ; патентообладатель ФГОУ ВПО Красноярский государственный аграрный университет.- № 2006120201/13 ; заявл. 08.06.2006 ; опубл. 10.05.2008.
- 3. Пат. 2329663 Российская Федерация, МПК А 23 L 1/0524.** Способ получения пектина / Цугленок Н.В., Типсина Н.Н., Катасанова О.Ю. ; патентообладатель ФГОУ ВПО Красноярский государственный аграрный университет.- № 2006137621/13 ; заявл. 24.10.2006 ; опубл. 27.07.2008.
- 4. Пат. 2335140 Российская Федерация, МПК А 23 L 1/0524, А 21 С 1/08.** Способ получения пектиносодержащей пасты / Цугленок Н.В., Типсина Н.Н., Катасанова О.Ю. ; патентообладатель ФГОУ ВПО Красноярский государственный аграрный университет.- № 2006135044/13 ; заявл. 03.10.2006 ; опубл. 10.10.2008.
- 5. Пат. 2495584 Российская Федерация, МПК А 23 G 3/34.** Способ получения тираженного ириса / Кох Д. А., Типсина Н. Н.; патентообладатель ФГБОУ ВПО «Красноярский государственный аграрный университет». - № 2012111631/13 ; заявл. 26.03.2012 ; опубл. 20.10.2013.

Алфавитный указатель трудов

Адсорбция ионов металлов на пектине / Н. Н. Типсина, И. Г. Балюта // Студент и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1988. – С. 215–217.

Анатомическое строение органов растения кровохлебки лекарственной (*Sanguisorba officinalis* L.) и локализация в них дубильных веществ / Е. А. Струпан, О. А. Струпан, Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова // Вестник КрасГАУ. – 2010. – №11. – С. 107–109.

Антоцианы в мелкоплодных яблоках Красноярского края / Н. Н. Типсина, И. С. Новиков // Аграрная наука на рубеже веков : материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – Ч.1. – С. 362–367.

Антоцианы в мелкоплодных яблоках Красноярского края / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2009. – №2. – С. 189–194.

Ареал произрастания черники в Сибири [Текст] / Н. Н. Типсина, Т. В. Коршунова, Н. С. Юдина // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2009 г.). – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – С. 271–273. – Библиогр. в конце ст.

Ассортимент изделий для профилактического и лечебного питания / Н. Н. Типсина // Всероссийская конференция : сборник тезисов и докладов. – Пенза, 2004. – С. 59–62.

Безвредный краситель из растительного сырья / Н. Н. Типсина, И. С. Новикова // Проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса регионов России. – Уфа : БГАУ, 2002. – С. 137–139.

Белокочанная капуста – целебная пищевая добавка для мучных изделий / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева, Т. В. Полякова // Производство экологически безопасной продукции (проблемы и пути решения). – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – Вып. 1. – С. 65–68. – Библиогр.: с. 68.

Биологическая ценность продуктов переработки ячменя [Текст] / Н. Н. Типсина, О. С. Пуляева // Вестник КрасГАУ. – 2013. – Вып. 8. – С. 226–229. – Библиогр. в конце ст.

Биологически активные вещества в плодах и ягодах Сибири / Н. Н. Типсина, Е. И. Прахина, И. Г. Балюта // I Всесоюзная конференция : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1987. – С. 124–45.

Биологически активные вещества плодов и ягод Сибири / Н. Н. Типсина, Г. А. Новожилова // Хозяйственный механизм торговли в условиях реконструкции управления экономикой : сборник статей научно-практической конференции. – Красноярск, 1990. – С. 122-125.

Блюдо повышенной биологической ценности с использованием плодов жимолости / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1989. – С. 32-34.

Блюдо повышенной биологической ценности с использованием плодов жимолости / Н. Н. Типсина, Н. И. Ковалева, Г. В. Иванова // Проблемы индустриализации общественного питания страны : сборник тезисов и докладов. – Харьков, 1989. – С. 45-47.

Боярышник – перспективное сырье для кондитерской промышленности / Н. Н. Типсина, Е. А. Царева // Аграрная наука на рубеже веков : материалы Всероссийской научно-практической конференции (30 ноября 2004 г.). – Красноярск, 2005. – С. 188-189.

В питание детям - фрукты и овощи / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-практической конференции, (26-27 апреля 2012 г., 14 сентября 2012 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – Ч. 2 : Наука: опыт, проблемы, перспективы развития. – С. 165–167. – Библиогр. в конце ст.

Витаминная характеристика мелкоплодных яблок Красноярского края / Н. Н. Типсина, Г. А. Новожилова // Молодежь и научно-технический прогресс : Сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1989. – С. 187-189.

Влияние СВЧ-нагрева на состав полуфабрикатов из мелкоплодных яблок Сибири / Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова // Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья : теоретический журнал. – 2007. – № 12. – С. 38–39.

Влияние ягод шиповника, красной смородины и калины на качество и пищевую ценность хлебцев "Докторские" [Текст] / Н. Н. Типсина, Е. В. Кабанова // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2009 г.). – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – С. 278–281 : рис. – Библиогр. в конце ст.

Возможности использования местного растительного сырья для получения пектина / Н. Н. Типсина, С. А. Вдовиченко // Проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса регионов России. – Уфа : БГАУ, 2002. – С. 56–59.

Возможность использования полуфабрикатов из топинамбура в пищевой промышленности / полуфабрикатов из топинамбура в пищевой промышленности / Н. Н. Типсина, О. М. Бисова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : материалы Всерос. очно-заочной науч.-практ. и науч.-метод. конференции с междунар. участием (17 апреля 2008 г.). – Красноярск : КрасГАУ. – 2009. – Ч.2: Инновации в науке. – С. 108–112. – Библиогр. : с. 112.

Вторичные продукты переработки – ценное сырье для пищевой отрасли / И. В. Чанчикова, Н. В. Деревягина ; науч. руководитель Н. Н. Типсина // Молодежь и наука – в новом тысячелетии : материалы студенческого фестиваля / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск : КрасГАУ, 2001. – С. 56.

Выделение красного пищевого красителя из мелкоплодных яблок / Н. Н. Типсина // Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1999. – С. 108-110.

Действие пектинов на организм человека / Н. Н. Типсина, О. Ю. Катасанова, О. М. Бисова // Производство экологически безопасной продукции (проблемы и пути решения). – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – Вып. 1. – С. 60–62. – Библиогр.: 5 названий.

Деловые игры : методическое указание / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Ю. И. Смирнова, Т. В. Полякова. – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – 20 с.

Детоксицирующие свойства пектина из мелкоплодных яблок Сибири / Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова // Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. – 2009. – №1. – С. 19–21.

Детское и диетическое питание : [учебное пособие] / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2007. – 96 с. – Библиогр.: с. 88 (11 названий).

Диетическое питание : учебное пособие / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2000. – 68 с.

Дикорастущее местное сырье в функциональном питании / Е. Н. Пикулева, Н. Н. Типсина // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-практической конференции, 12 и 25 апреля 2013г. / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2013. – Ч. 2: Наука: опыт, проблемы, перспективы развития. – С. 135-137. – Библиогр. в конце ст.

Дикорастущие растения Сибири – источник пищевых волокон / Н. Н. Типсина, Л. А. Наумова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : Материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (17 апреля 2008 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск, 2009. – Ч. 2.: Инновации в науке. – С. 126–128 : табл.

Дипломатические исследования. Работа – как завершающий этап самостоятельной работы студентов / Н. Н. Типсина // Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1998. – С. 166–168.

Дипломное проектирование хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленностей : учеб. пособие / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – 460 с.

Доступно, вкусно и полезно. Как? / О. М. Бисова, Н. Н. Типсина // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2011 г.). – Красноярск, 2012. – С. 214–216.

Здоровье от природы / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-практической конференции, 12 и 25 апреля 2013г. / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2013. – Ч. 2 : Наука: опыт, проблемы, перспективы развития. – С. 140–141. – Библиогр. в конце ст.

Знакомьтесь топинамбур / Н. Н. Типсина, О. М. Бисова // Межрегиональная научно-практическая конференция. – Красноярск, 2003. – С. 41–43.

Изменение физико-химических показателей плодов облепихи в динамике хранения / Е. А. Царева, Н. Н. Типсина // Аграрная наука на рубеже веков : материалы региональной научно-практической конференции (30 ноября 2006 г.). – Красноярск, 2007. – Ч.1 (секция 1-7). – С. 327–330.

Изменение химического состава сибирских мелкоплодных яблок под действием микроволновой энергии / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2007. – Вып. 2. – С. 272–277. – Библиогр.: с. 277.

Изучение химического состава местного растительного сырья и продуктов его переработки : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 1995. – 12 с.

Информационные технологии в решении логистических задач по управлению запасами / Л. Н. Родикова, Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2010. – №10. – С. 19–24.

Использование белокочанной капусты в пищевой промышленности / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова // Вестник КрасГАУ. – 2010. – №11. – С. 176–181.

Использование в продуктах питания добавок, содержащих пищевые волокна / Н. Н. Типсина, Н. В. Цугленок // Вестник КрасГАУ. – 2006. – Вып. 11. – С. 245–248.

Использование зародышей ячменя для изготовления мучных изделий / Н. Н. Типсина, О. О. Эйснер // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (18-27 апреля 2011 г.). – Красноярск : КрасГАУ, 2011. – Ч. 2 : Инновация в научно-практической деятельности. – С. 19–20. – Библиогр. : с. 20.

Использование кисломолочных продуктов с растительными добавлениями в мучных изделиях / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова, Л. А. Наумова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы и перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с междунар. участием (22 апреля 2009 г.). – Красноярск, 2009. – Ч.2 Инновации в научно-практической деятельности. – С. 92–94.

Использование крапивы в качестве биологически активной добавки в производстве пшеничного хлеба / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Аграрная наука на рубеже веков : материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – Ч. 1. – С. 360–362.

Использование кукурузной муки в производстве восточных сладостей / Н. В. Присухина, Н. Н. Типсина // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-

практической конференции, 12 и 25 апреля 2013г. / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, ФГБОУ ВПО "Краснояр. гос. аграр. ун-т". – Красноярск, 2013. – Ч. 2 : Наука: опыт, проблемы, перспективы развития. – С. 131–132 : табл. – Библиогр. в конце ст.

Использование льняной муки в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Вестник КрасГАУ. – 2010. – №10. – С. 178–181.

Использование мелкоплодных яблок в производстве полуфабрикатов для кондитерской промышленности / Н. Н. Типсина, Е. А. Царева // Производство экологически безопасной продукции (проблемы и пути решения). – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – Вып. 1. – С. 69–71. – Библиогр.: с. 70–71.

Использование мелкоплодных яблок для производства кондитерских изделий в предприятиях общественного питания : автореферат диссертации на соискание степени кандидата технических наук / Н. Н. Типсина. – Ленинград, 1987. – 30 с.

Использование местных сырьевых ресурсов в изготовлении некоторых продуктов питания / Н. Н. Типсина, Е. А. Прахина // Материалы II межотраслевой научно-практической конференции молодых ученых. – Новосибирск, 1980. – С. 14–16.

Использование нетрадиционного растительного сырья в технологии восточных сладостей / Н. Н. Типсина // Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1998. – С. 209–211.

Использование пектина в лечебно-профилактическом питании / Н. Н. Типсина // Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1999. – С. 233–235.

Использование пектиновых веществ мелкоплодных яблок Сибири в лечебно-профилактическом питании на промышленных предприятиях края / Н. Н. Типсина, А. Ф. Крюков, Л. Г. Макарова // Студент и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1988. – С. 257–261.

Использование пектиновых веществ мелкоплодных яблок Сибири в лечебно-профилактическом питании на промышленных предприятиях края / Н. Н. Типсина // Использование местных ресурсов и потенциала

кооперации Продовольственной программы СССР : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1989. – С. 146–148.

Использование пектиносодержащих продуктов при отравлениями солями тяжелых металлов / Н. Н. Типсина, Е. М. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2006. – Вып. 14. – С. 181–184. – Библиогр.: с. 184.

Использование пищевых волокон в продуктах питания / Н. Н. Типсина // Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1999. – С. 241-243.

Использование пищевых волокон в продуктах, обладающих функциональными свойствами / Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова // Хлебопекарная и кондитерская промышленность. – 2008. – С. 19–20.

Использование пищевых волокон в производстве кондитерских изделий / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова // Аграрная наука – на рубеже веков : материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – Ч.1. – С. 376–378.

Использование пищевых волокон в производстве кондитерских изделий / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова // Энтузиазм и творчество молодых ученых в развитии фундаментальной и прикладной науки : материалы научной конференции. - Красноярск, 2006. – С. 125–130.

Использование пищевых волокон в технологии производства мучных кондитерских изделий / Н. В. Цугленок, Н. Н. Типсина, В. В. Матюшев, И. В. Буянова // Вестник КрасГАУ. – 2012. - №5. – С. 404–411.

Использование порошка ежевики при производстве мучных кондитерских изделий / Н. В. Присухина, Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2013. - №3. – С. 142-147.

Использование порошка моркови в пищевой промышленности / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох, Н. В. Присухина // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-практической конференции, (26-27 апреля 2012 г., 14 сентября 2012 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – Ч. 2: Наука: опыт, проблемы, перспективы развития. – С. 152–155. –Библиогр. в конце ст.

Использование порошка моркови в пищевой промышленности / Н. Н. Типсина // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-практической конференции, 12 и 25 апреля 2013г. / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2013. – Ч.2 : Наука : опыт, проблемы, перспективы развития. – С. 137–140. – Библиогр. в конце ст.

Использование порошка облепихи в производстве кондитерских изделий / Н. Н. Типсина, В. В. Матюшев, Н. В. Присухина, Е. А. Царева // Вестник КрасГАУ. – 2013. – №5. – С. 223–228.

Использование пюре из дикорастущих мелкоплодных яблок в производстве заварного пряника / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-практической конференции, (26-27 апреля 2012 г., 14 сентября 2012 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – Ч.2: Наука: опыт, проблемы, перспективы развития. – С. 160–162. – Библиогр. в конце ст.

Использование пюре из тыквы в пищевой промышленности / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Вестник КрасГАУ. – 2013. – №12. – С. 242–247.

Использование пюре из тыквы в пищевой промышленности / С. Н. Антропова ; науч. руководитель Н. Н. Типсина // Студенческая наука – взгляд в будущее : материалы VIII Всероссийской студенческой научной конференции (2 апреля 2013 г.). – Красноярск, 2013. – Ч.4 (Секция16). – С. 193–195.

Использование растительного сырья в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий / Т. Ф. Варфоломеева, Н. Н. Типсина // Аграрная наука на рубеже веков : материалы региональной научно-практической конференции (30 ноября 2006 г.). – Красноярск, 2007. – Ч.1 (секция 1-7). – С. 324–326.

Использование растительных полуфабрикатов в хлебопечении / Н. Н. Типсина, О. О. Эйснер // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2011 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – С. 221.

Использование СВЧ-нагрева для получения полуфабрикатов из мелкоплодных яблок Сибири / Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова // Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. – 2008. – № 2. – С. 20–22.

Использование сибирских плодов и ягод в кондитерской промышленности для приготовления детского и диетического питания / Н. Н. Типсина, Е. И. Прахина, З. К. Воробьева // Материалы II межотраслевой научно-практической конференции молодых ученых. – Новосибирск, 1980. – С. 11.

Использование сибирских плодов мелкоплодных яблок в общественном питании и проблема вторичных продуктов переработки /

Н. Н. Типсина // Совершенствование методов и форм управления торговлей и общественным питанием : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1984. – С. 28-31.

Использование топинамбура в лечебном питании / Н. Н. Типсина, Ю. И. Смирнова // Региональная научная конференция, посвященная 65-летию НГАУ : сборник тезисов и докладов. – Новосибирск, 2002. – С. 6–8.

Использование фруктово-ягодных полуфабрикатов в рецептурах для диетического питания / Н. Н. Типсина, Л. А. Наумова // Вестник КрасГАУ. – 2004. – Вып. 6. – С. 198–200. – Библиогр.: с. 199–200.

Использование ячменной муки в производстве хлебобулочных изделий / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Вестник КрасГАУ. – 2011. – №10. – С. 204–208.

Исследование влияния сибирской вишни на пищевую ценность заварного полуфабриката / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова, М. В. Баштакова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : Материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (17 апреля 2008 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – Ч.2.: Инновации в науке. – С. 147–151 : граф. – Библиогр. в конце ст.

Исследование и использование лечебных и профилактических свойств растительного сырья Сибири – важное направление работы пищевой отрасли / Н. Н. Типсина, В. И. Большакова // Инновации в системе непрерывного профессионального образования : материалы Всероссийской конференции. – Красноярск, 2007. – С. 243–244.

Исследование корреляционной зависимости сухих веществ и инулина из дикорастущего растительного сырья, произрастающего в Красноярском крае / Е. А. Струпан, Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2006. – №6. – С. 325–328. – Библиогр.: с. 328.

Исследование пищевой ценности порошка черники обыкновенной / Н. Н. Типсина, Е. Я. Мучкина, Е. А. Струпан, Т. В. Коршунова // Вестник КрасГАУ. – 2010. – №5. – С. 158–162.

Исследование свойств жимолости и использование продуктов ее переработки / И. С. Новиков, Н. С. Жерносекова ; науч. руководитель Н. Н. Типсина // Молодежь и наука – в новом тысячелетии : материалы студенческого фестиваля / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск : КрасГАУ, 2001. – С. 56–57.

Исследование химического состава и безопасности продуктов переработки черники / Н. Н. Типсина, Т. В. Коршунова, Е. А. Струпан, А. Е. Туманова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – №11. – С. 24–26.

Исследование черники / Н. Н. Типсина, Н. Ю. Яковчик // Вестник КрасГАУ. – 2013. –№11. – С. 283–285.

Йодосодержащие продукты в профилактическом питании / Н. Н. Типсина // Межрегиональная научно-практическая конференция. – Красноярск, 2003. – С. 37–39.

Кладовая природы – чай каркадэ / Н. Н. Типсина, О. С. Моисеенко // Инновации в системе непрерывного профессионального образования : Всероссийская конференция. – Красноярск, 2007. – С. 256–261.

Конструирование продуктов питания и управление разработками новых видов изделий / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : материалы Всерос. очно-заочной науч.-практ. и науч.-метод. конференции с междунар. участием (17 апреля 2008 г.). – Красноярск : КрасГАУ. – 2009.- Ч.2: Инновации в науке. – С. 137 – 141. – Библиогр. : с. 141.

Контрольные задания по курсу «Технологическое проектирование» для студентов заочного факультета : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1991. – 32 с.

Краситель из мелкоплодных яблок – новая биологически активная пищевая добавка / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1996. – С. 259–261.

Крыжовник как сырье для получения полуфабриката с целью применения в пищевой промышленности / А. Е. Пичугина ; науч. руководитель Н. Н. Типсина // Студенческая наука – взгляд в будущее : материалы VIII Всероссийской студенческой научной конференции (2 апреля 2013 г.). – Красноярск, 2013. – Ч.4 (Секция16). – С. 198–199.

Культура питания : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100 "Технология продуктов питания" специальности 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск: КрасГАУ, 2010. - 250 с. : ил. ; 21 см. – Библиогр. в конце кн.

Курсовое и дипломное проектирование : методическое указание по оформлению курсовых и дипломных проектов (работ) / Н. Н. Типсина, Н. М. Антонов, В. В. Матюшев, А. И. Машанов. – Красноярск : КрасГАУ, 2000. – 24 с.

Ламинария – целебный дар моря / В. А. Шломина ; науч. руководитель Н. Н. Типсина // Студенческая наука – взгляд в будущее: материалы VIII Всероссийской студенческой научной конференции (2 апреля 2013 г.). – Красноярск, 2013. – Ч.4 (Секция16). – С. 163–164.

Ламинария в изделиях для функционального питания / В. А. Шломина, Н. Н. Типсина // Инновационные тенденции развития российской науки : материалы VI Международной научно-практической конференции молодых ученых / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск : КрасГАУ, 2013. –С. 201–203. – Библиогр. в конце ст.

Ламинария в изделиях для функционального питания / Н. Н. Типсина, Е. В. Пальц // Здоровое питание – основа жизнедеятельности человека : материалы межрегиональной конференции. – Красноярск, 2006. – С. 121-128.

Маркетинговые исследования в отношении пищевых продуктов, обогащенных биологически активными веществами / Е. А. Струпан, О. А. Струпан, Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2010. –№6. – С. 161–167.

Мелкоплодные яблоки – источник пищевых волокон / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1996. – С. 279–281.

Мелкоплодные яблоки в функциональном питании / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох // Инновации в системе непрерывного профессионального образования : Всероссийская конференция. – Красноярск, 2007. – С. 254–256.

Мелкоплодные яблоки как источник пектина / Н. Н. Типсина // Межрегиональная научно-практическая конференция. – Красноярск, 2003. – С. 125–130.

Мелкоплодные яблоки как сырье для пищевой промышленности / Н. Н. Типсина, И. А. Веткас // Садоводство Восточной Сибири : сборник научных трудов. – Новосибирск, 1980. – С. 69-77.

Мелкоплодные яблоки Сибири в кондитерских изделиях пищевой и перерабатывающей промышленности в массовом питании /

Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1997. – С. 90–97.

Мелкоплодные яблоки Сибири в кондитерских изделиях пищевой промышленности и массовом питании : монография / Н. Н. Типсина. – Красноярск, 1998. – 103 с.

Мелкоплодные яблоки Сибири в функциональном питании / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2009. – №1. – С. 152–155.

Место пектина в функциональном питании / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2009. – №3. – С. 213–216.

Методическая разработка по самостоятельной работе над темой «Расчет складских помещений» (для студентов 5 курса дневного отделения, 6 курса заочного отделения ФИТ) : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1988. – 5 с.

Методическая разработка по самостоятельной работе над темой «Сладкие блюда» (для 4 ФИТ) : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1988. – 5 с.

Методические указания к выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология продуктов питания». Ч.1 : методические указания / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1993. – 45 с.

Методические указания к изучению теоретического курса и выполнению контрольных работ по дисциплине «Технология производства продукции общественного питания». Ч. 1 : методические указания / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 40 с.

Методические указания к изучению теоретического курса и выполнению контрольных работ по дисциплине «Технология производства продукции общественного питания». Ч.2 : методические указания / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1993. – 45 с.

Методические указания к организационно-технологической части дипломного проекта «Технологические расчеты и проектирование

помещений и цехов предприятий общественного питания» : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1991. – 69 с.

Методические указания к разработке дипломного проектирования реконструкции предприятий массового питания : методические указания / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1994. – 18 с.

Методические указания по оформлению выпускных исследовательских работ / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Н. Н. Типсина. –Красноярск : КрасГАУ, 2010. – 39 с. : табл., формы, рис.

Методические указания по подготовке и проведению квалификационного госэкзамена по специальности 260202 (хлебопекарное производство) [Комплект] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост. Н. Н. Типсина [и др.]. – Красноярск : КрасГАУ, 2006. – 16 с. – Библиогр.: с. 14–15.

Методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции» / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

Методические указания по технологической практике для студентов 3 курса (д/о) факультета пищевой и перерабатывающей промышленности / Н. Н. Типсина, И. С. Новиков. – Красноярск : КрасГАУ, 2002. – 16 с.

Методическое указание к практическим занятиям «Технологическое проектирование предприятий общественного питания» : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1990. – 48 с.

Методы полного факторного эксперимента при проведении дегустации / Н. Н. Типсина, В. Е. Моренис // Молодежь и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1990. – С. 214–216.

Механизированная линия по производству сока из мелкоплодных яблок с последующей переработкой выжимок на пюре / Н. Н. Типсина, А. Ф. Крюков // Студент и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1988. – С. 234–238.

Модель изменения физико-химических показателей плодов мелкоплодных яблонь в зависимости от срока хранения / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох // Вестник КрасГАУ. – 2013. – №3. – С. 148–151.

Мучные изделия : [учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 260100 "Технология продуктов питания", специальностям 206202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", 206501 "Технология продуктов общественного питания" / Н. Н. Типсина ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск : КрасГАУ, 2007. – 171 с. : табл. –Библиогр.: с. 170–171 (23 названия).

Мучные кондитерские изделия с использованием ржаной муки / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1997. – С. 138–140.

Натуральные красители для пищевой промышленности / Н. Н. Типсина // Межрегиональная научно-практическая конференция. – Красноярск, 2003. – С. 54–56.

Натуральный пищевой краситель из мелкоплодных яблок Сибири / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1996. – С. 231–233.

Научное обоснование использования растительного сырья с целью повышения пищевой ценности мучных изделий и экономии сырьевых ресурсов / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева // Вестник КрасГАУ. – 2007. – Вып. 6. – С. 259–266. – Библиогр.: с. 266.

Научное обоснование технологии мучных изделий с использованием растительного сырья [Текст] / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох, Н. В. Присухина // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2009 г.). – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – С. 281–283 : табл. –Библиогр. в конце ст.

Научно-производственное обучение – перспективное направление учебы в ВУЗе / Н. Н. Типсина // Инноватика – 2005 : материалы X международной конференции. – Красноярск, 2005. – С. 172–180.

Научные и практические аспекты создания кондитерских изделий функционального назначения / Е. А. Царева, Н. Н. Типсина // Современные тенденции развития АПК в России : материалы V Международной научно-практической конференции молодых ученых Сибирского федерального округа. – Красноярск, 2007. – Ч. 1. – С. 407–411. – Библиогр.: с. 411.

Научные основы производства продуктов питания : рабочая программа, методическое указание и контрольная работа для студентов 6 курса / Н. Н. Типсина, Л. А. Наумова. – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – 55 с.

Научные основы технологий кондитерских изделий с применением растительного сырья / Н. Н. Типсина, Н. В. Цугленок // Вестник КрасГАУ. – 2005. – Вып. 8. – С. 283–288 : табл. – Библиогр.: с. 288.

Научные студенческие общества как часть инновационной политики в образовании / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева, В. И. Большикова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (19–28 апреля 2010 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – Ч. 1 : Инновации в образовании. – С. 245–246.

Некоторые химико-технологические свойства ранеток и полукультурок / Н. Н. Типсина // Молодежь и научно-технический прогресс : Сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1989. – С. 24–26.

Нет отходам в переработке плодоовощного сырья / Д. А. Кох, Н. Н. Типсина // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы и перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с междунар. участием (22 апреля 2009 г.). – Красноярск, 2009. – Ч.2: Инновации в научно-практической деятельности. – С. 98–100.

Новейшие технологии с использованием нетрадиционного сырья в производстве изделий пищевой промышленности края для школьного питания / Н. Н. Типсина // Материалы межрегионального семинара-совещания. – Красноярск, 2001. – С. 155–160.

Новейшие технологии с использованием нетрадиционного сырья в производстве изделий пищевой промышленности края для школьного питания / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2011 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – С. 219–221.

Новые виды кондитерских и хлебобулочных изделий с местным растительным сырьем / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2009. – 259 с. – Библиогр.: с. 251–252.

Новые виды хлебобулочных и кондитерских изделий с

использованием нетрадиционного сырья / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2009. – 167 с. – Библиогр. в конце кн.

Новые виды хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья : монография / Н. Н. Типсина. – Красноярск, 2009. – 260 с.

Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания : методические указания / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2013. – 87 с.

Новые сорта мелкоплодных яблок для интенсивного садоводства Сибири и возможность их использования в пищевой промышленности / Н. Н. Типсина, И. А. Веткас // Основные направления интенсификации садоводства Сибири : сборник научных трудов. – Барнаул, 1982. – С. 10–12.

Номенклатура и условные обозначения оборудования хлебопекарного производства : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – 62 с. : ил.

О перспективе использования сибирских мелкоплодных яблок в кондитерской промышленности / Н. Н. Типсина, З. К. Воробьева // Хлебопекарная и кондитерская промышленность. – 1980. – С. 11.

Обогащение продуктов питания пищевыми волокнами / Н. Н. Типсина, О. М. Бисова, Г. К. Селезнева // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : Материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (17 апреля 2008 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – Ч.2: Инновации в науке. – С. 142–147 : рис. – Библиогр. в конце ст.

Обогащение пшеничного хлеба ячменной мукой / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2011 г.) Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – С. 216–219. – Библиогр.: с. 219.

Овощные порошки – ценное сырье для мучных кондитерских изделий / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1997. – С. 223–225.

Одно из ведущих направлений учебы в ВУЗе – УНП обучения //
Н. Н. Типсина // Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1998. – С. 184–186.

Ознакомительная практика : методическое указание / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова, Ю. И. Смирнова. – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – 13 с.

Оригинальные технологии диетических изделий / Н. Н. Типсина // Перспективы технологий. – 2001. – С. 100–103.

Основные направления повышения пищевой ценности кондитерских изделий / Е. А. Струпан, Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2007. – Вып. 6. – С. 271–275. – Библиогр.: с. 275.

Особенности немецкой кухни / Нэлля Типсина, Эдгар Крюгер. – Красноярск : КрасГАУ, 2013. - 91 с. : ил. – Библиогр.: с. 91.

Особенности создания пищи XXI века / Н. Н. Типсина, Е. В. Литвинова // Материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – С. 153–160.

Особенности технологического проектирования кафе : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Г. В. Иванова ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1988. –13 с.

Оценка студнеобразователей и загустителей, используемых в кондитерском производстве / Н. Н. Типсина, Г. А. Новожилова // Экономические проблемы рынка товаров и услуг : сборник. – 1994. – С. 192–200.

Пектин – важное растительное сырье для промышленности / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2003. –№3. – С. 270–272.

Пектин в сыроподелии / Н. Н. Типсина, В. И. Большикова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы и перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с междунар. участием (22 апреля 2009 г.). – Красноярск, 2009. – Ч.2: Инновации в научно-практической деятельности. – С. 109–110.

Пектин из мелкоплодных яблок как энтеросорбент / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2007. – №3. – С. 242–246. – Библиогр.: с. 246.

Пектины в функциональном питании для экологически неблагоприятных регионов / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития :

Материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (17 апреля 2008 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – Ч.2: Инновации в науке. – С. 133–136. – Библиог.: с. 136.

Переработка топинамбура с целью использования в пищевой промышленности / Н. Н. Типсина // Молодежь и наука – третье тысячелетие : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 2001. – С. 234–236.

Перспективные направления развития производства продуктов функционального питания / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : материалы Всерос. очно-заочной науч.-практ. и науч.-метод. конференции с междунар. участием (17 апреля 2008 г.). – Красноярск : КрасГАУ, – 2009. – Ч.2: Инновации в науке. – С. 117–121. – Библиог. : с. 121.

Перспективные пищевые энтеросорбенты / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина // Инновации в науке и образовании : сборник научной конференции. – Красноярск, 2008. – С. 47.

Перспективный полуфабрикат из мелкоплодных яблок Сибири / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина, А. Е. Туманова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – №6. – С. 64–66.

Перспективный способ заготовки плодового сырья для промпереработки – замораживание [Текст] / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2009 г.). – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – С. 277–278. –Библиог. в конце ст.

Перспективы использования мелкоплодных яблок Сибири в производстве пектина / Н. Н. Типсина, О. Ю. Катасанова // Аграрная наука на рубеже веков : материалы региональной научно-практической конференции (30 ноября 2005 г.). – Красноярск, 2006. – Ч.1. – С. 358–360.

Перспективы использования сибирских плодово-ягодных культур в продуктах детского питания / Н. Н. Типсина, К. И. Орехова, Е. И. Прахина // Материалы II межотраслевой научно-практической конференции молодых ученых. – Новосибирск, 1980. – С. 12.

Перспективы использования черемухи обыкновенной / Н. Н. Типсина, Н. Ю. Яковчик, С. В. Глазырин // Вестник КрасГАУ. – 2013. – №10. – С. 262–270.

Перспективы получения пектина / Н. Н. Типсина // Молодежь и наука – третье тысячелетие : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 2001. – С. 123–126.

Печи кондитерского и хлебопекарного производства : приложение к методическим указаниям по курсовому и дипломному проектированию : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Т. Л. Якимова. – Красноярск : КрасГАУ, 1999. – 48 с.

Питание детей XXI века / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева // Производство экологически безопасной продукции (проблемы и пути решения). – Красноярск : [КрасГАУ], 2005. – Вып. 1. – С. 56–57. – Библиогр.: 4 названия.

Пища XXI века и особенности ее создания / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева // Производство экологически безопасной продукции (проблемы и пути решения). – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – Вып. 1. – С. 53–56. – Библиогр.: 5 названий.

Пищевая ценность зерна ячменя / О. С. Пуляева ; науч. руководитель Н. Н. Типсина // Студенческая наука – взгляд в будущее : материалы VIII Всероссийской студенческой научной конференции (2 апреля 2013 г.). – Красноярск, 2013. – Ч.4 (Секция16). – С. 168–170.

Пищевая ценность сибирской груши [Текст] / Е. Н. Пикулева, Н. Н. Типсина // Инновационные тенденции развития российской науки : материалы VI Международной научно-практической конференции молодых ученых / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск : КрасГАУ, 2013. – С. 204–206. – Библиогр. в конце ст.

Пищевые волокна : функция и содержание в отрубях и хлебе пшеничном и ржаном / Н. Н. Типсина, М. Демин, М. Жежели // Питание и новое направление : материалы II конгресса по питанию с междунар. участием. – Красноярск, 2009. – С. 46.

Пищевые волокна в здоровом питании / Н. Н. Типсина // Инновации в науке и образовании : сборник научной конференции. – Красноярск, 2008. – С. 142-144.

Пищевые волокна в кондитерском производстве / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина // Вестник КрасГАУ. – 2009. – №9. – С. 166–171.

Пищевые волокна в производстве торты и пирожных / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2005. – Вып. 7. – С. 259–265. – Библиогр.: с. 265.

Пищевые волокна в производстве функциональных продуктов / Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова // Хлебопекарная и кондитерская промышленность. – 2008. – №11. – С. 16–19.

Пищевые волокна как необходимый компонент питания / Н. Н. Типсина, А. Г. Бондарчук, О. А. Вдовенко, А. В. Фельдман // Инновации в системе непрерывного профессионального образования : Всероссийская конференция. – Красноярск, 2007. – С. 261–272.

Пищевые красители из дикорастущего лекарственного сырья / Е. А. Струпан, Н. Н. Типсина, О. А. Струпан // Вестник КрасГАУ. – 2008. – № 1. – С. 260–263. – Библиогр.: с. 263.

Пищевые продукты в функциональном питании [Текст] / Н. Н. Типсина, В. И. Большакова // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2009 г.). – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – С. 268–271. – Библиогр. в конце ст.

Плоды, ягоды и пищевые растения Сибири в детском питании : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Е. И. Прахин, Ю. М. Муратова. – Новосибирск, 1992.

Повышение биологической ценности и улучшение качества изделий из дрожжевого теста / Н. Н. Типсина // Конференция по итогам НИРС : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1994. – С. 150–152.

Повышение биологической ценности макаронных изделий / Н. Н. Типсина // Материалы II Всероссийской конференции. – Красноярск, 2000. – С. 229–233.

Повышение эффективности использования вторичных сырьевых ресурсов молочной промышленности в производстве продуктов питания повышенной пищевой ценности / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева // Аграрная наука – на рубеже веков : материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – Ч.1. – С. 370–372.

Полуфабрикаты из моркови – биологически активная добавка в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий / Г. К. Селезнева, Н. Н. Типсина // Аграрная наука на рубеже веков : материалы региональной научно-практической конференции (30 ноября 2006 г.). – Красноярск, 2007. – Ч.1 (секция 1–7). – С. 326–327.

Получение пектина из мелкоплодных яблок // Н. Н. Типсина, С. А. Вдовиченко // Региональная научная конференция, посвященная 65-летию НГАУ : сборник тезисов и докладов. – Новосибирск, 2002. – С. 47-49.

Получение полуфабрикатов из мелкоплодных яблок / Н. Н. Типсина // Межрегиональная научно-практическая конференция. – Красноярск, 2003. – С. 56–58.

Порошок из мелкоплодных яблок в кондитерском производстве / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина, Д. А. Кох // Вестник КрасГАУ. – 2012. – №6. – С. 209–213.

Порошок из облепихи – продукт функционального назначения / Ю. С. Матвеева ; науч. руководитель Н. Н. Типсина // Студенческая наука – взгляд в будущее : материалы VIII Всероссийской студенческой научной конференции (2 апреля 2013 г.). – Красноярск, 2013. – Ч.4. (Секция16). – С. 196–198.

Практикум по проектированию кондитерских и макаронных фабрик : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева, Л. И. Горностаева. – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – 186 с. : табл. – Библиогр.: с. 108.

Практикум по проектированию хлебопекарных предприятий : методическое указание / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2009. – 10 с.

Практикум по проектированию хлебопекарных предприятий : учебно-методическое пособие для студентов, обучающихся по всем направлениям подготовки / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева. – Красноярск: КрасГАУ, 2010. – 190 с. : ил. ; 21 см. – Библиогр.: с. 188.

Приготовление пищи для массового питания : учебное пособие для студентов обучающихся по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова. – Красноярск: КрасГАУ, 2012. –167, [1] с. : табл., ил. – Библиогр.: с. 108.

Применение в продуктах питания добавок, содержащих пищевые волокна : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 1995. – 7 с.

Применение кисломолочных продуктов с наполнителями растительного происхождения в рецептурах мучных кондитерских изделий / Н. Н. Типсина, Л. А. Наумова // Производство экологически

безопасной продукции (проблемы и пути решения). – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – Вып. 1. – С. 71–73. – Библиогр.: с. 73.

Применение метода планирования экспериментально при разработке новых видов изделий / Н. Н. Типсина, Н. Т. Карелина // Молодежь и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1990. – С. 76–78.

Применение нетрадиционного сырья в производстве диетических кондитерских изделий / Н. Н. Типсина // Аграрная наука на рубеже веков: материалы Всероссийской научно-практической конференции (30 ноября 2004 г.). – Красноярск, 2005. – С. 179–181.

Применение полуфабрикатов из крыжовника в кондитерском производстве / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Вестник КрасГАУ. – 2013. – №11. – С. 278–282.

Применение топинамбура в производстве печенья / Н. Н. Типсина, Л. И. Горностаева, Ю. И. Смирнова // Аграрная наука на рубеже веков : материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – Ч.1. – С. 378–380.

Проблема необходимости создания на научной основе продуктов функционального назначения / Н. Н. Типсина, В. И. Большакова // Аграрная наука – на рубеже веков : материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – Ч.1. – С. 372–376.

Проблема рационального использования йодосодержащего сырья / Е. В. Пальц, Н. Н. Типсина // Производство экологически безопасной продукции (проблемы и пути решения). – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – Вып. 1. – С. 62–64. – Библиогр.: 4 названий.

Проблема Сибирского яблока / Н. Н. Типсина // Экономическая газета. – 1984. – С. 7–9.

Программа по подготовке и проведению Государственного квалификационного экзамена по специальности 260202.65 (кондитерское производство) [Комплект] : методические указания / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова, С. В. Бирюкова. – Красноярск : КрасГАУ, 2006. – 16 с. – Библиогр. в конце кн.

Программа, методические указания и темы контрольных работ дисциплины «Технология производства продукции общественного

питания», «Экономика торговли» (специализация «Экономика общественного питания») : методические указания / Н. Н. Типсина, И. Н. Пушмина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

Программа, методические указания по подготовке и проведению Государственного квалификационного экзамена (кондитерское производство) / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2000. – 21 с.

Программа, методические указания по подготовке и проведению Государственного квалификационного экзамена (хлебопекарное производство) / Н. Н. Типсина, С. В. Бирюкова, Г. П. Петушинский, С. А. Вдовиченко, Е. Е. Ташлыкова, Т. В. Полякова. – Красноярск : КрасГАУ, 2000. – 21 с.

Продукты вторичной переработки производства / Н. Н. Типсина // Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1998. – С. 236–238.

Продукты функционального назначения / Н. Н. Типсина, Л. А. Наумова, В. И. Больщакова // Производство экологически безопасной продукции (проблемы и пути решения). — Красноярск : [КрасГАУ], 2005. – Вып. 1. – С. 57–60. – Библиогр.: с. 60.

Продукты функционального назначения. Проблема необходимости их создания на научной основе / Н. Н. Типсина, В. И. Больщакова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы и перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с междунар. участием (22 апреля 2009 г.). – Красноярск, 2009. – Ч.2: Инновации в научно-практической деятельности. – С. 96–98.

Продукция из картофеля, овощей и грибов : методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции общественного питания» для студентов / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

Продукция из малотрадиционного сырья Сибири / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1997. – С. 114-116.

Продукция из малотрадиционного сырья Сибири / Н. Н. Типсина // Региональная всероссийская конференция. – Красноярск, 1998. – С. 172–174.

Продукция из рыбы и нерыбного водного сырья : методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции общественного питания» / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика : методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции общественного питания» / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

Продукция из творога, яиц и яйцепродуктов : методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции общественного питания / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 32 с.

Проектирование и ведение технологических процессов в малых предприятиях : методическое указание / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – 144 с.

Проектирование и технологии производства хлебобулочных изделий на малых предприятиях : учебное пособие для студентов специальностей 270300 (260202) "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", 271200 (260501) "Технология продуктов общественного питания" / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева, Т. Ф. Варфоломеева; под. ред. Н. А. Семенкова. – Красноярск : КрасГАУ, 2005. – 139 с. – Библиогр.: с. 137–138 (18 названий).

Проектирование складской группы помещений с использованием индустриальных методов производства в предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1988. – 21 с.

Производство восточных сладостей : учебное пособие / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 1998. – 49 с.

Производство мучных кондитерских изделий : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Е. А. Струпан, Т. В. Полякова. – Красноярск : КрасГАУ, 2007. – 134 с. : табл. – Библиография: с. 133–134.

Пюре из замороженных мелкоплодных яблок Сибири / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох, А. Е. Туманова // Пищевая промышленность. – 2010. – №6. – С. 58.

Пюре из мелкоплодных яблок – ценное сырье при централизованном производстве продукции общественного питания // Н. Н. Типсина // Студент и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1988. – С. 56–58.

Р – витаминная активность плодов ранеток и полукультурок / Н. Н. Типсина // Совершенствование методов и форм управления торговлей и общественным питанием : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1984. – С. 31–33.

Рабочая программа дисциплины «Технология производства продукции общественного питания», «Экономика торговли» (специализация «Экономика общественного питания») : методические указания / Н. Н. Типсина, И. Н. Пушмина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

Рабочая программа по производственной практике / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, И. С. Новиков. – Красноярск : КрасГАУ, 2007. – 23 с.

Рабочая программа по производственной практике : методическое указание / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, И. С. Новиков. – Красноярск : КрасГАУ, 2009. – 10 с.

Разработка рецептур мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов с добавлением дикорастущего растительного лекарственного сырья, произрастающего в Красноярском крае / Н. Н. Типсина, Е. А. Струпан // Вестник КрасГАУ. – 2006. – Вып. 15. – С. 301–305 : ил. – Библиогр. в конце статьи.

Разработка рецептуры для производства песочного печенья с пюре из яблок Сибири / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох, Н. П. Братилова // Вестник КрасГАУ. – 2012. – №5. – С. 385–390.

Разработка технологии производства порошка из вторичных продуктов переработки мелкоплодных яблок Сибири : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 : защищена 07.07.2011 / Присухина Наталья Викторовна ; науч. рук. Н. Н. Типсина ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2011. – 17 с. : ил., табл. ; 20 см. – Библиография в конце книги.

Разработка технологии производства порошка из вторичных продуктов переработки мелкоплодных яблок Сибири : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 : защищена 07.07.2011 / Присухина Наталья Викторовна ; науч.

рук. Н. Н. Типсина ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2011. –120, [15] с. : ил., табл. ; 30 см. – Библиография в конце книги.

Разработка технологии производства порошка из вторичных продуктов переработки мелкоплодных яблок Сибири [Электронный ресурс] : монография / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина ; ФГУП НТЦ «Информрегистр» № 25916. – М., 2012. – 60 с.

Расчет и проектирование ПОП при промышленных предприятиях : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Г. В. Иванова ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1988. – 64 с.

Расчет и проектирование предприятий общественного питания при высших учебных заведениях : учебное пособие / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1988. – 16 с.

Расчет и проектирование складских помещений специализированных кондитерских цехов (для 5 курса ФИТ) : учебное пособие / Н. Н. Типсина; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1988. – 13 с.

Расчет основных технико-экономических показателей кондитерской фабрики : методические указания по выполнению курсовой работы / сост.: Н. Н. Типсина, С. В. Бирюкова. – Красноярск : [КрасГАУ], 2002. – 18 с.

Рациональные методы химического консервирования пюре из мелкоплодных яблок / Н. Н. Типсина, Г. А. Новожилова // Хозяйственный механизм торговли в условиях реконструкции управления экономикой : сборник статей научно-практической конференции. – Красноярск, 1990. – С. 102–105.

Резерв Алтайского края – на выполнение продовольственной программы / Н. Н. Типсина // Хлебопекарная промышленность. – 1983. – С. 21–23.

Результаты исследования лекарственного дикорастущего сырья, произрастающего в Красноярском крае / Е. А. Струпан, Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2006. – Вып. 15. – С. 243–248 : ил. – Библиогр. в конце статьи.

Сибирская груша / Н. Н. Типсина, Е. Н. Пикулева // Наука и образование: опыт, проблемы, перспективы развития : материалы международной научно-практической конференции, (26-27 апреля 2012 г., 14 сентября 2012 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2012. – Ч. 2 : Наука: опыт, проблемы, перспективы развития. – С. 168–169. – Библиогр. в конце ст.

Сибирские сорта облепихи и их экологическое использование в качестве детоксикантов в пищевой промышленности / В. Ф. Иванова, Н. Н. Типсина, Е. А. Царева // Аграрная наука на рубеже веков. — Красноярск : КрасГАУ, 2006. – Ч. 1: (Секции 1–7). – С. 367–369.

Сибирское чудо-дерево - белково-калорийная и витаминная кладовая / Н. Н. Типсина, Ю. В. Широкова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : Материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (17 апреля 2008 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – Ч.2: Инновации в науке. – С. 155–157. – Библиогр.: с. 157.

Сквозная программа практики / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева. – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – 53 с. : табл.

Сладкие блюда : методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции общественного питания» / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

Совершенствование технологии хлебобулочных изделий из замороженных полуфабрикатов с частичной выпечкой / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева // Вестник КрасГАУ. – 2005. – Вып. 9. – С. 258– 262. — Библиогр.: с. 262.

Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению – 260100 "Технология продуктов питания" и по специальностям: 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий", 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Н. В. Цугленок, Н. Н. Типсина, Л. А. Наумова. – Красноярск : Красноярский гос. аграрный ун-т, 2007. – 178 с.табл.;21 см. – Библиогр.: с. 135–140.

Соусы : методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции общественного питания» для студентов / Н. Н. Типсина; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

Сохраняемость биологически активных веществ в ягодах брусники и клюквы / Н. Н. Типсина, Г. А. Новожилова // Конференция по итогам НИРС : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1994. – С. 177–179.

Соя в кондитерской промышленности / Н. Н. Типсина, Е. В. Веккессер // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы и перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с междунар. участием (22 апреля 2009 г.). – Красноярск, 2009. – Ч.2: Инновации в научно-практической деятельности. – С. 94–95.

Способы консервирования пектиносодержащего сырья / Н. Н. Типсина, О. Ю. Комарова, В. В. Чупрова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : Материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (17 апреля 2008 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – Ч.2: Инновации в науке. – С. 121–125 : рис. – Библиогр.: с. 124 - 125.

Способы производства красителей из растительного сырья / Н. Н. Типсина // Межвузовская конференция. – Красноярск, 2000. – С. 142-144.

Сравнительная характеристика плодов облепихи по регионам выращивания / Е. А. Царева, Н. Н. Типсина // Аграрная наука на рубеже веков : материалы региональной научно-практической конференции (30 ноября 2006 г.). – Красноярск, 2007. – Ч.1 (секция 1-7). – С. 330-333.

Сравнительная характеристика свежих ягод черники и порошка из них / Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова, Т. В. Коршунова, Е. А. Струпан // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. - №3. – С. 59-61.

Сравнительная характеристика сортов облепихи разных эколого-географических групп / Н. Н. Типсина, Е. А. Царева // Вестник КрасГАУ. – 2006. – Вып. 5. – С. 138–140. – Библиогр.: с. 140.

Сравнительная характеристика технологий переработки мелкоплодных яблок / Н. Н. Типсина, З. К. Воробьева // Вестник КрасГАУ. – 2006. – Вып. 15. – С. 306–312. – Библиогр.: с. 312.

Стевия – низкокалорийный натуральный заменитель сахара в мучных кондитерских изделиях / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы и перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с междунар. участием (22 апреля 2009 г.). – Красноярск, 2009. – Ч.2 Инновации в научно-практической деятельности. – С. 100–101.

Студнеобразователи, применяемые в производстве пищевых продуктов / Н. Н. Типсина, Г. А. Новожилова // Молодежь и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1990. – С. 67–69.

Технико-экономический расчет хлебопекарного, кондитерского и макаронного цехов : методическое указание по выполнению курсовой работы / Н. Н. Типсина, С. В. Бирюкова, В. В. Матюшев. – Красноярск : КрасГАУ, 2002. – 24 с.

Технико-экономическое обоснование дипломных проектов : методическое указание / Н. Н. Типсина, Н. Н. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2003. – 23 с.

Технические регламенты для производства хлебобулочных изделий : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлениям подготовки 260100 и 260202.65 / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2012. – 221 с. : табл. – Библиогр.: с. 210–212.

Технические регламенты для производства хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева ; ФГУП НТЦ «Информрегистр» № 27284. – М., 2012. – 33 с.

Технологии получения и применения функциональных продуктов из мелкоплодных яблок Восточной Сибири : автореферат дис... док. технич. наук : 05.18.01 : защищена 15.10.2010 / Типсина Нэлля Николаевна ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск : [б. и.], 2010. –30 с. : ил. ; 20 см. – Библиогр. в конце кн.

Технологии получения и применения функциональных продуктов из мелкоплодных яблок Восточной Сибири : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.01 : защищена 15.10.2010 / Типсина Нэлля Николаевна ; науч. конс. Н. В. Цугленок ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Защищена 15.10.2010. – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – 341, [46] с. : ил. ; 30 см. – Библиогр. в конце кн.

Технологическая часть дипломных проектов хлебопекарных предприятий : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева, Л. И. Горностаева ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2011. – 171, [1] с. : табл. – Библиогр.: с. 121.

Технологические особенности пектиносодержащего сырья / Н. Н. Типсина, О. Ю. Комарова, Е. А. Струпан // Вестник КрасГАУ. – 2008. – №1. – С. 253–259. – Библиогр.: с. 259.

Технологические приемы приготовления пищи [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов по направлению "Продукты питания из растительного сырья" / Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова. – Красноярск : КрасГАУ, 2012. – 187 с. : ил. – Библиогр. в конце кн.

Технологические принципы производства продукции общественного питания : методические указания по самостоятельному изучению курса «Технология производства продукции общественного питания» для студентов / Н. Н. Типсина ; Красноярский коммерческий институт. – Красноярск, 1992. – 48 с.

Технологические расчеты и нормирование расхода сырья в хлебопечении : методические указания / Н. Н. Типсина ; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 1995. – 33 с.

Технологические расчеты по хлебопекарному производству : учебно-методическое пособие / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Д. А. Кох. – Красноярск : КрасГАУ, 2012. – 47 с. : рис., табл. – Библиогр. в конце кн.

Технологическое проектирование предприятий общественного питания : методическое указание / Н. Н. Типсина ; Краснояр. филиал Ленинградского института советской торговли. – Красноярск, 1991. – 32 с.

Технология кондитерского производства : лабораторный практикум для студентов 4 курса / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова, Е. А. Струпан. – Красноярск : КрасГАУ, 2006. – 76 с.

Технология кондитерского производства : методические указания по курсовому проектированию кондитерских фабрик и цехов / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 1997. – 119 с.

Технология кондитерского производства : методические указания по выполнению технологической части дипломного проекта кондитерских

фабрик / сост.: Н. Н. Типсина, С. А. Вдовиченко, И. С. Новиков. – Красноярск : КрасГАУ, 2002. – 92 с.

Технология кондитерского производства : методическое указание / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова. – Красноярск : КрасГАУ, 2006. – 76 с.

Технология кондитерского производства : методическое указание по курсовому проектированию кондитерских фабрик и цехов / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2002. – 61 с.

Технология кондитерского производства : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова. – Красноярск : КрасГАУ, 2006. – 76 с.

Технология кондитерского производства [Электронный ресурс] : лабораторный практикум студентам 5 курса дневного отделения факультета пищевой и перерабатывающей промышленности специальности 260202.65 (специализация «Технология кондитерских изделий») / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова. – Красноярск : КрасГАУ, 2006. – 78 с. : табл. – Библиогр.: с. 74.

Технология кондитерского производства [Электронный ресурс] : лабораторный практикум для студентов 4 курса дневного отделения факультета ППП специальности 260202.65 (специализация «Технология кондитерских изделий»), 271200 (260501) «Технология продуктов общественного питания» / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова. – Красноярск : КрасГАУ, 2006. – 78 с. : табл. – Библиогр.: с. 77.

Технология макаронного производства : лабораторный практикум / Н. Н. Типсина. — Красноярск, 2004. — 34 с.

Технология макаронного производства : лабораторный практикум для студентов / Н. Н. Типсина, Т. Л. Якимова. – Красноярск : КрасГАУ, 1999. – 32 с.

Технология макаронного производства : методические указания / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2004. – 34 с.

Технология макаронного производства : методические указания по курсовому проектированию / Н. Н. Типсина, О. Ю. Катасанова. — Красноярск : Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2004. — 35 с.

Технология макаронного производства : методическое указание по курсовому проектированию / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 1999. – 31 с.

Технология получения и применения функциональных продуктов из мелкоплодных яблок Восточной Сибири [Электронный ресурс] : монография / Н. Н. Типсина ; ФГУП НТЦ «Информрегистр» № 23863. – М., 2011. – 60 с

Технология получения пектиносодержащих продуктов из мелкоплодных сибирских яблок : монография / Н. Н. Типсина, Н. В. Цугленок. – Красноярск, 2007. – 191 с.

Технология получения полуфабриката и мучных кондитерских изделий из замороженных плодов мелкоплодных яблонь Красноярского края [Электронный ресурс] : монография / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох ; ФГУП НТЦ «Информрегистр» № 23937. – М., 2011. – 48 с.

Технология получения полуфабриката и мучных кондитерских изделий из замороженных плодов мелкоплодных яблонь Красноярского края : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 : защищена 07.07.2011 / Кох Денис Александрович ; науч. рук. Н. Н. Типсина ; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2011. – 130, [13] с. : ил., табл.

Технология получения полуфабриката и мучных кондитерских изделий из замороженных плодов мелкоплодных яблонь Красноярского края : автореферат дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 : защищена 07.07.2011 / Кох Денис Александрович ; науч. рук. Н. Н. Типсина. – Красноярск, 2011. – 17 с. : ил., табл. ; 20 см. – Библиогр. в конце кн.

Технология получения пюре из замороженных плодов мелкоплодных яблок Красноярского края / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох // Проблемы современной аграрной науки : материалы международной заочной научной конференции (15 октября 2011 г.). – Красноярск : КрасГАУ, 2012. – С. 222–224. – Библиогр.: с. 224.

Технология получения пюре из топинамбура и использование его в хлебопекарной промышленности / Н. Н. Типсина, Ю. И. Смирнова // Проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса регионов России. – Уфа : БГАУ, 2002. – С. 74–76.

Технология приготовления и рецептуры кондитерских изделий с использованием местного сырья / Н. Н. Типсина // Студент и научно-

технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1989. – С. 123–127.

Технология приготовления пюре из мелкоплодных яблок Сибири и его химико-технологическая оценка / Н. В. Цугленок, Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2004. – №5. – С. 191–196.

Технология приготовления самбуков из мелкоплодных яблок / Н. Н. Типсина, Л. И. Горностаева, Г. А. Новожилова // Студент и научно-технический прогресс : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1988. – С. 183–187.

Технология приготовления фруктовой муки из мелкоплодных яблок / Н. Н. Типсина, О. Ю. Катасанова, И. С. Новиков // Вестник КрасГАУ. – 2004. – Вып. 6. – С. 200–202. – Библиогр.: с. 202.

Технология продуктов питания. Методы исследования готовой продукции : лабораторный практикум / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2002. – 48 с.

Технология производства безвредного пищевого красителя для предприятий города Красноярска / Г. В. Москва, М. Н. Сычева, Н. Н. Типсина // Молодежь и наука – третье тысячелетие : сборник материалов конкурса "Образование. Карьера. Занятость" / Красноярск. краев. отд-ние Фонда науч.-техн., инновац. и творч. деятельности молодежи России. – Красноярск, 1999. – С. 73.

Технология производства ценных продуктов для диетического питания на предприятиях города Красноярска / И. С. Новиков, Н. В. Воробьева, Н. Н. Типсина // Молодежь и наука – третье тысячелетие : сборник материалов конкурса "Образование. Карьера. Занятость" / Красноярск. краев. отд-ние Фонда науч.-техн., инновац. и творч. деятельности молодежи России. – Красноярск, 1999. – С. 74.

Технология функциональных пищевых продуктов и инновационная политика в их реализации / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2006. – Вып. 11. – С. 248–251. – Библиогр.: с. 250 — 251.

Технология хлеба и макаронных изделий : методические указания по курсовому проектированию хлебозаводов / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Ю. И. Смирнова. –Красноярск : КрасГАУ, 2004. – 50 с.

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (специализация хлебопекарное и макаронное производство) : учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2013. – 161 с. : ил., табл. – Библиогр.: с.161.

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий : методическое указание / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Ю. И. Смирнова. – Красноярск : КрасГАУ, 2003. – 50 с.

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий : методическое указание / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Ю. И. Смирнова. – Красноярск : КрасГАУ, 2004. – 50 с.

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий : рабочая программа, методические указания / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова, И. С. Новиков. – Красноярск : КрасГАУ, 2004. – 32 с.

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий : рабочая программа, методические указания и контрольные работы / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева. – Красноярск : КрасГАУ, 2004. – 24 с.

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий : рабочая программа по преддипломной практике по хлебопекарному производству / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2004. – 15 с.

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий : рабочая программа, методические указания и контрольные работы / сост.: Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева. – Красноярск : Краснояр. гос. аграр. ун-т, 2005. – 24 с.

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий [Электронный ресурс] : методические указания к ознакомительной практике / Краснояр. гос. аграр. ун-т ; сост.: Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева. – Красноярск: КрасГАУ, 2010. - 13 с. : ил. – Библиогр.: с. 9.

Технология хлеба, мучных, кондитерских и макаронных изделий : методические указания по выполнению контрольных работ для обучающихся на факультете повышения квалификации / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 1997. – 48 с.

Технология хлебопекарного производства : методические указания по курсовому проектированию мини-пекарен / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 1997. – 66 с.

Технология хлебопекарного производства : методические указания по курсовому проектированию хлебозаводов / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева. – Красноярск : КрасГАУ, 1997. – 77 с.

Технология хлебопекарного производства : методические указания по курсовому проектированию хлебозаводов для обучающихся на одногодичном факультете переподготовки по специальности «Технология кондитерского, хлебопекарного и макаронного производства / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева. – Красноярск : КрасГАУ, 1997. – 48 с.

Технология хлебопекарного производства : методические указания по дипломному проектированию / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева, Т. Л. Якимова. – Красноярск : КрасГАУ, 1999. – 100 с.

Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства : рабочая программа по преддипломной практике / Н. Н. Типсина, С. А. Вдовиченко. – Красноярск : КрасГАУ, 1999. – 17 с.

Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производст : рабочая программа по преддипломной практике для студентов факультета пищевой и перерабатывающей промышленности, специализирующихся по хлебопекарному производству : учебное пособие / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева, Т. Л. Якимова. – Красноярск : КрасГАУ, 1999. – 16 с.

Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства : методические указания по производственно-технологической практике для студентов 4 курса дневной формы обучения / Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2000. – 24 с.

Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства : методическое указание по выполнению курсовой работы и спецраздела дипломного проекта / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова. – Красноярск : КрасГАУ, 2003. – 49 с.

Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств : методические указания по выполнению курсовой работы и спецраздела дипломного проекта / Н. Н. Типсина, Т. В. Полякова, Ю. И. Смирнова. – Красноярск, 2004. – 28 с.

Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства : методические указания по производственной практике для студентов 4 курса / Н. Н. Типсина, Ю. И. Смирнова, Т. В. Полякова, И. С. Новиков. – Красноярск : КрасГАУ, 2004. – 28 с.

Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства: рабочая программа по преддипломной практике по хлебопекарному производству / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, Г. К. Селезнева. – Красноярск : КрасГАУ, 2004. – 20 с.

Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств : приложения к методическим указаниям по дипломному проектированию кондитерских фабрик / Н. Н. Типсина, С. А. Вдовиченко. – Красноярск : КрасГАУ, 2000. – 79 с.

Топинамбур – новый вид нетрадиционного сырья в профилактическом питании / Н. Н. Типсина // Интеллект 2001 : сборник тезисов и докладов конференции. – Красноярск, 2001. – С. 98–100.

Травянистое растительное сырье Красноярского края в производстве кондитерских изделий / Н. Н. Типсина, В. И. Большакова // Энтузиазм и творчество молодых ученых в развитии фундаментальной и прикладной науки : материалы научной конференции. - Красноярск, 2006. – С. 26–31.

Тыква как источник биологически активных веществ / С. Н. Антропова, Н. Н. Типсина // Инновационные тенденции развития российской науки : материалы VI Международной научно-практической конференции молодых ученых / Краснояр. гос. аграр. ун-т. –Красноярск : КрасГАУ, 2013. – С. 167–169. – Библиогр. в конце ст.

Удивительное и универсальное растение – лопух / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы и перспективы развития : материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с междунар. участием (22 апреля 2009 г.). – Красноярск, 2009. – Ч.2. Инновации в научно-практической деятельности. – С. 96.

Учебно-научно-производственное обучение в ВУЗе – ведущее направление в рыночной экономике / Н. Н. Типсина // Научно-практическая конференция КрасГАУ : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 1996. – С. 253–255.

Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства [Электронный ресурс] : методические указания / Т. Ф. Варфоломеева, Н. Н. Типсина. – Красноярск : КрасГАУ, 2007. – 10 с. – Электрон. версия печ. публикации. – Библиогр. в конце кн.

Физико-химические и биотехнологические основы хлебопекарного производства : методическое указание / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева. – Красноярск : КрасГАУ, 2009. – 13 с.

Физико-химические основы кондитерского производства : методические указания / Н. Н. Типсина, О. М. Бисова. – Красноярск : КрасГАУ, 2010. – 16 с.

Фруктовые и овощные добавки в диетическом питании / Н. Н. Типсина // Молодежь и наука – третье тысячелетие : сборник тезисов и докладов. – Красноярск, 2001. – С. 45–47.

Фруктовые полуфабрикаты в кондитерских изделиях функционального назначения / Н. Н. Типсина, О. Ю. Комарова, Н. Н. Осяк // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : Материалы Всероссийской очно-заочной научно-практической и научно-методической конференции с международным участием (17 апреля 2008 г.) / Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2009. – Ч.2. Инновации в науке. – С. 157–159 : табл. – Библиогр.: с. 159.

Фруктовые порошки как биологические добавки в кондитерском производстве / Е. Н. Пикулева, Н. Н. Типсина // Инновационные тенденции развития российской науки : материалы VI Международной научно-практической конференции молодых ученых / Краснояр. гос. аграр. ун-т [и др.]. – Красноярск : КрасГАУ, 2013. – С. 203–204. – Библиогр. в конце ст.

Функциональные пищевые продукты / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2005. – Вып. 8. – С. 276–278 : табл. – Библиогр. в конце статьи.

Характеристика и использование мелкоплодных яблок / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – №3. – С. 272–274.

Химический состав дикорастущего лекарственного сырья, произрастающего в Красноярском крае / Е. А. Струпан, Н. Н. Типсина, О. А. Струпан // Вестник КрасГАУ. – 2008. – №1. – С. 124–126. – Библиогр.: с. 126.

Химический состав мелкоплодных яблок Красноярского края / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох // Материалы VII региональной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов СФО «Инновационный». – Красноярск, 2009. – С. 42–45.

Чай каркадэ и перспектива его использования в производстве желейных кондитерских изделий / Н. Н. Типсина, З. К. Воробьева //

Инновации в системе непрерывного профессионального образования : Всероссийская конференция. – Красноярск, 2007. – С. 272–282.

Что может Сибирская ранетка? / Н. Н. Типсина, Н. И. Ковалева // Материалы конференции советской торговли. – Красноярск, 1986. – С. 125-127.

Экологически безопасные ингредиенты в кондитерских изделиях / Н. Н. Типсина, И. С. Новиков, Е. Е. Ташлыкова, В. И. Большакова // Инновации в науке и образовании : опыт, проблемы, перспективы развития : материалы Всерос. очно-заочной науч.-практ. и науч.-метод. конференции с междунар. участием (17 апреля 2008 г.). – Красноярск : КрасГАУ. – 2009.- Ч.2. Инновации в науке. – С. 131–133. – Библиогр. : с. 133.

Экологически чистые пищевые добавки из мелкоплодной яблони Сибири / И. С. Новиков, Н. Н. Типсина // Аграрная наука на рубеже веков: материалы Всероссийской научно-практической конференции (30 ноября 2004 г.). – Красноярск, 2005. – С. 178–179.

Экология мелкоплодной яблони / Н. В. Цугленок, Н. Н. Типсина, В. Л. Колесникова // Вестник КрасГАУ. – 2004. - №4. – С. 110–112.

Эколого-географическая оценка крыжовника / Н. Н. Типсина, Н. А. Чупрова // Энтузиазм и творчество молодых ученых в развитии фундаментальной и прикладной науки : материалы научной конференции. – Красноярск, 2006. – С. 148–153.

Энергия ржи для здоровья человека / Н. Н. Типсина, Т. Ф. Варфоломеева, О. О. Эйснер // Вестник КрасГАУ. – 2012. – №6. – С. 202–205.

Эффективность использования промышленных технологий демеркуризации для обезвреживания павшей листвы г. Красноярска / В. Ф. Иванова, Н. Н. Типсина, Е. А. Царева, М. В. Бойченко // Аграрная наука на рубеже веков : материалы регион. науч.- практ. конф. (30 ноября 2005 г.). – Красноярск : КрасГАУ, 2006. – Ч. 1 (Секции 1–7). – С. 384–387.

Эффективные технологии производства пектина и его использование в пищевой промышленности / Н. В. Цугленок, Н. Н. Типсина, О. Ю. Катасанова // Вестник КрасГАУ. – 2006. – №10. – С. 331–334.

Яблоня в Сибири / Н. Н. Типсина // Вестник КрасГАУ. – 2006. – №5. – С. 467–470.

Указатель соавторов

Антонов Н. М. 94
Антропова С. Н. 323, 337
Балюта И. Г. 12, 14
Баштакова М. В. 235
Бирюкова С. В. 97, 114, 115, 183
Бисова О. М. 120, 148, 231, 243, 284, 297
Бойченко М. В. 197
Большакова В. И. 162, 182, 195, 205, 244, 250, 260, 273, 276
Бондарчук А. Г. 213
Братилова Н. П. 306
Буянова И. В. 298
Варфоломеева Т. Ф. 72, 73, 74, 91, 92, 127, 133, 137, 138, 140, 141, 144, 149, 156, 157, 163, 164, 165, 166, 180, 204, 209, 216, 220, 246, 251, 256, 257, 280, 283, 309, 310, 312, 314, 317
Вдовенко О. А. 213
Вдовиченко С. А. 90, 97, 100, 110, 113, 116
Веккессер Е. В. 253
Веткас И. А. 3, 6
Воробьева З. К. 2, 4, 188, 221
Воробьева Н. В. 89
Глазырин С. В. 331
Горностаева Л. И. 25, 181, 277, 291
Демин М. 248
Деревягина Н. В. 101
Жежели М. 248
Жерносекова Н. С. 102
Иванова В. Ф. 186, 197
Иванова Г. В. 19, 23, 27
Кабанова Е. В. 263
Карелина Н. Т. 35
Катасанова О. Ю. 134, 136, 148, 179, 198
Ковалева Н. И. 11, 27
Колесникова В. Л. 145
Комарова О. Ю. 228, 254, 258
Коршунова Т. В. 262, 266, 267, 290
Кох Д. А. 207, 239, 259, 272, 275, 279, 293, 294, 295, 299, 300, 304, 306, 312, 313, 328
Крюгер Э. 330
Крюков А. Ф. 15, 18
Литвинова Е. В. 178
Макарова Л. Г. 15
Матвеева Ю. С. 334
Матюшев В. В. 94, 115, 298, 321
Машанов А. И. 94
Моисеенко О. С. 206
Моренис В. Е. 34
Москова Г. В. 88
Муратова Ю. М. 43
Мучкина Е. Я. 266
Наумова Л. А. 131, 153, 159, 162, 217, 233, 234
Новиков И. С. 89, 102, 109, 112, 116, 136, 139, 143, 168, 169, 216, 251, 260
Новожилова Г. А. 25, 28, 32, 36, 37, 56, 58
Орехова К. И. 5
Осяк Н. Н. 258
Пальц Е. В. 161, 176
Петушинский Г. П. 97
Пикулева Е. Н. 308, 316, 333, 338
Пичугина А. Е. 325
Полякова Т. В. 97, 128, 139, 142, 143, 146, 149, 155, 173, 174, 183, 189, 190, 192, 193, 194, 201, 215

Прахин Е. И. 43
Прахина Е. А. 1, 2, 5, 12
Присухина Н. В. 224, 245, 247, 272, 287, 288, 289, 296, 299, 304, 307, 318, 319, 321
Пуляева О. С. 315, 332
Пушмина И. Н. 44, 49
Родикова Л. Н. 268
Селезнева Г. К. 72, 91, 92, 133, 141, 144, 146, 163, 164, 171, 209, 214, 236, 243, 249, 255, 265, 273, 274, 277, 278, 286, 291, 303, 309, 310, 322, 329, 335, 336
Смирнова Ю. И. 111, 118, 127, 137, 138, 142, 143, 149, 155, 181
Струпан Е. А. 175, 184, 185, 192, 211, 215, 227, 228, 229, 261, 266, 267, 270, 290
Струпан О. А. 227, 229, 261, 270
Сычева М. Н. 88
Ташлыкова Е. Е. 97, 234, 235, 260, 264, 269, 302, 305, 311
Типсина Е. М. 172
Туманова А. Е. 200, 222, 223, 226, 232, 261, 267, 279, 287, 290
Фельдман А. В. 213
Царева Е. А. 147, 151, 186, 187, 197, 202, 210, 218, 321
Цугленок Н. В. 135, 145, 154, 170, 198, 217, 219, 298
Чанчикова И. В. 101
Чупрова В. В. 254
Чупрова Н. А. 196
Широкова Ю. В. 252
Шломина В. А. 326, 327
Эйснер О. О. 285, 301, 314
Юдина Н. С. 262
Якимова Т. Л. 85, 86, 91
Яковчик Н. Ю. 324, 331

Содержание

От составителя	3
Указатель трудов	6
Патенты	47
Алфавитный указатель трудов	48
Указатель соавторов	86

**Типсина
Нэлля Николаевна**

Библиографический указатель

Составитель М. В. Лаврентьева

Отв. за выпуск Р. А. Зорина

Санитарно-эпидемиологическое заключение № 24.49.04.953.П. 000381.09.03 от 25.09.2003 г.

Подписано в печать 20.05.2014 Формат 60x84/16 Бумага тип. № 1.

Печать – ризограф. Усл. печ. л. 5,75. Тираж 50 экз. Заказ №

Издательство Красноярского государственного аграрного университета
660017, Красноярск, ул. Ленина, 117