|  |
| --- |
|  |

**МАКЕТ НАУЧНОЙ СТАТЬИ**

|  |
| --- |
| **АГРОНОМИЯ** |
|   | Общее земледелие и растениеводство  |   |
|   | Селекция, семеноводство и биотехнология растений  |   |
|   | Агрохимия, агропочвоведение, защита и карантин растений  |   |
|   | Садоводство, овощеводство, виноградарство и лекарственные культуры  |   |
| **ЗООТЕХНИЯ И ВЕТЕРИНАРИЯ** |
|   | Патология животных, морфология, физиология, фармакология и токсикология  |  |
|   | Санитария, гигиена, экология, ветеринарно-санитарная экспертиза и биобезопасность  |   |
|   | Инфекционные болезни и иммунология животных  |   |
|   | Частная зоотехния, кормление, технологии животноводства  |   |
|   | Разведение, селекция, генетика и биотехнология животных  |  |
| **АГРОИНЖЕНЕРИЯ И ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ** |
|   | Технологии, машины и оборудование для агропромышленного комплекса  |   |
|   | Пищевые системы | Х |
|   | Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ  |  |
| **ЭКОНОМИКА** |
|  | Региональная и отраслевая экономика |  |

|  |
| --- |
|  |
|  | **Элемент статьи** | **Сведения от автора** |
| 1 | НАУЧНАЯ СТАТЬЯИли НАУЧНЫЙ ОБЗОР | НАУЧНАЯ СТАТЬЯ |
| 2 | УДК | 664.644 |
| 3 | инициалы авторови фамилия | **А. Ж. Р….а1, М. Б. Р….в 2, 3** |
| 4 | Место работы, адрес места работы | 1Казахский национальный аграрный исследовательский университет, Алматы, Казахстан2Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова Российской академии наук, Москва, Россия3Уральский государственный аграрный университет, Екатеринбург, Россия |
| 5 | электронная почта автора корреспондента |  rebezov@ya.ru |
| 6 | Ключевые слова | Минимум 5 слов |
| 7 | Для цитирования: фамилия и инициалы авторов, название статьи | Р….А.Ж., Р….. М.Б. Применение…………. *Аграрная наука*. 2023; ХХХ(3): ХХХ-ХХХ. |
| 7а | © авторское право | ©Р…. А.Ж., Р…. М.Б. |
| 8 | Authors’ names in English  | **A…h Z. R…..a1, M…..m B. R…..v2, 3** |
| 9 | Authors’ jobs in English and the address | 1Kazakh National Agrarian Research University, Almaty, Kazakhstan2V.M. Gorbatov Federal Scientific Center of Food Systems of the Russian Academy of Sciences, Moscow, Russia3Ural State Agrarian University, Yekaterinburg, Russia |
| 10 | Key words | **…., …, ……, …….., ………….** |
| 11 | For citation | Rustemova A.Z., Rebezov M.B. The use of l………………………… *Agrarian science.* 2023; ХХХ(3): ХХХ-ХХХ (In Russian) |
| 11а | © | © R…..A.Z., R…… M.B. |
| 12 | Название статьина русском | Применение …………. |
| 13 | Резюмена русском (около200 слов) | Основным критерием …………. Республики Казахстан и Российской Федерации. |
| 14 | Название статьина английском | The use of ……… |
| 15 | Резюме на английском (Abstract), about 200 words | The main criterion for food ……………… the Republic of Kazakhstan and the Russian Federation. |
| 16 | Дата отправки статьи в редакцию | **27.02.2023** |
| 17 | **Либо указать %** | **Все авторы несут ответственность за работу и представленные данные.****Все авторы внесли равный вклад в работу.****Авторы в равной степени принимали участие в написании рукописи и несут равную ответственность за плагиат.****Авторы объявили об отсутствии конфликта интересов.** |
| 18 | **Либо указать %** | **All authors bear responsibility for the work and presented data.****All authors made an equal contribution to the work.****The authors were equally involved in writing the manuscript and bear the equal responsibility for plagiarism.****The authors declare no conflict of interest** |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Введение***  | ***Introduction*** |

Основным критерием продовольственной …………. [1]. Для …………………. [2–4].

*Целью* данной работы является ………………….

………………………………..

|  |  |
| --- | --- |
| ***Материал и методы исследования*** | ***Material and methods***  |

В работе приведены данные по разработке …………….Нами была разработана …………...

В работе были использованы следующие виды … – ГОСТ 26574-2017[[1]](#footnote-1); …………. – ГОСТ 34372-2017[[2]](#footnote-2); дрожжи хлебопекарные прессованные – ГОСТ Р 54845-2011[[3]](#footnote-3); соль пищевая – ГОСТ Р 51574-2018[[4]](#footnote-4); вода питьевая – ГОСТ Р 57164-2016[[5]](#footnote-5); ……

……………………………………………

В работе применяли ……В данном исследовании была ………………….. [12].

Результаты опыта были обработаны биометрически …

…………………………………………..

|  |  |
| --- | --- |
| ***Результаты и обсуждение***  | ***Results and discussion*** |

Рецептура …………………….. представлена в таблице 1. (таблицу желательно размещать сразу после упоминания).

**Таблица 1.** Рецептура ………………., на 1000 г

**Table 1.** Recipe ………………. per 1000 g

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Пояснение к представленным результатам………………………

Физико-химические показатели образца представлены на рисунке 1.

(рисунок желательно размещать сразу после упоминания).

 **Рис. 1.** Пищевая ……………..

**Fig. 1.** Nutritional…………………

Результаты свидетельствуют, что ……………………

Хроматограмма …… на рисунке 2 и в таблице 6.



**Рис. 2.** Хроматограмма …….., mAU/мин

**Fig. 2.** Chromatogram …………………., mAU/min

Исходя из данных можно сделать вывод, что …………………

Получен патент патенте 2639245С1[[6]](#footnote-6)

*Д И С К У С С И Я*  …………. [15].

|  |  |
| --- | --- |
| ***Выводы*** | ***Conclusion*** |

Использование …………………..

Таким образом, …………………….

|  |  |
| --- | --- |
| ***Финансирование:*** | ***Funding:*** |
| *Исследование выполнено при финансовой поддержке Российского научного фонда № 23-26-ххххх* [*https://rscf.ru/project/23-26-ххххх*](https://rscf.ru/project/23-26-%D1%85%D1%85%D1%85%D1%85%D1%85)*/*  | *This research was funded by Russian Science Foundation No. 23-26-ххххх**https://rscf.ru/project/23-26хххххх* |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Библиографический список***  | ***References*** |
| **ПРИМЕР, периодическое издание**1. Rebezov M.B., Nikitin Ye.B., Temerbayeva M.V., Uryumtseva T.I. Current state and prospects of fortified food production in Russia and Kazakhstan abstract. *Инновациялық Еуразия университетінің Хабаршысы.* 2020; 4(80): 143-151. https://doi.org/10.37788/2020-4/143-151 | 1. Rebezov M.B., Nikitin Ye.B., Temerbayeva M.V., Uryumtseva T.I. Current state and prospects of fortified food production in Russia and Kazakhstan abstract. *Bulletin of the Innovative University of Eurasia.* 2020; 4(80): 143-151. https://doi.org/10.37788/2020-4/143-151 |
| **ПРИМЕР, периодическое издание**2. Гапонова Л.В., Полежаева Т.А., Матвеева Г.А. Использование зернобобового и орехового сырья в технологии специализированных продуктов для профилактики и лечения аллергических заболеваний. *Пищевая промышленность: наука и технологии.* 2019; 3(45): 49-55. EDN: YTCGWQ | 2. Gaponova L.V., Polezhaeva T.A., Matveeva G.A. The use of leguminous and nut raw materials in the technology of specialized products for the prevention and treatment of allergic diseases. *Food industry: science and technology.* 2019; 3(45): 49-55. EDN: YTCGWQ (In Russian)  |
| **ПРИМЕР, периодическое издание**3. Шаймерденова Д.А., Чаканова Ж.М., Махамбетова А.А., Искакова Д.М., Есмамбетов А.А. Способы получения зерновых основ для продуктов питания. *Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий*. 2019; 81(2):230-238. https://doi.org/10.20914/2310-1202-2019-2-230-238 | 3. Shaimerdenova D.A., Chakanova J.M., Mahambetova A.A., Iskakova D.M., Yesmambetov A.A. Methods for obtaining grain bases for food. *Proceedings of the Voronezh State University of Engineering Technologies*. 2019; 81(2):230-238. DOI: 10.20914/2310-1202-2019-2-230-238 (In Russian) |
| **ПРИМЕР, конференция**5. Дерхо М.А., Смирнова Е.В. Липиды крови как маркеры формирования толщины шпика у ремонтных свинок. *ЕВРАЗИЯ-2022: социально-гуманитарное пространство в эпоху глобализации и цифровизации. Материалы Межд. научн. культурно-образовательного форума*. Челябинск: ЮУрГАУ. 2022; 286-288. EDN: OBTUZS | 5. Derkho M.A., Smirnova E.V. Blood lipids as markers of formation of fat thickness in repair pigs. *EURASIA-2022: Social and Humanitarian space in the era of globalization and Digitalization. Materials of the International Scientific Cultural and educational forum*. Chelyabinsk: South Ural State Agrarian University. 2022; 286-288 EDN: OBTUZS (In Russian) |
| **Пример, если более 6 соавторов****После первой фамилии соавтора пишем и другие ( и др. /** **et al.)**6. Sultana S. *et al.* Impacts of nutritive and bioactive compounds on cancer development and therapy. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition.* 2022. (Published online: 13 Apr 2022). DOI: 10.1080/10408398.2022.2062699 | 6. Sultana S. *et al.* Impacts of nutritive and bioactive compounds on cancer development and therapy. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition.* 2022. (Published online: 13 Apr 2022). DOI: 10.1080/10408398.2022.2062699 |

|  |  |
| --- | --- |
| **ОБ АВТОРАХ:** | **ABOUT THE AUTHORS:** |
| **Имя Отчество (при наличии) Фамилия**Ученая степень; научное звание,Лаборатория, отдел (при наличии),Название организации, улица, дом, город, почтовый индекс, краткое название страныЭлектронная почта **(обязательно)**<https://orcid.org/>номер **(обязательно)**Телефон **(опция)** | **First name Middle name (if any) Last name,** Academic degree; scientific title,Laboratory, department (if any),Organization name, house, street, city, postcode, short name of the countryEmail<https://orcid.org/number> |
| **А…ш Ж….а Р….а,**Старший преподаватель;Казахский национальный аграрный исследовательский университет, пр. Абая, 8, Алматы, 050010, Казахстанaхххххххххххх@mail.ruhttps://orcid.org/хххххххххххх | **A….h Z…..a R….a****,**Senior Lecturer;Kazakh National Agrarian Research University, 8 Abai Ave., Almaty, 050010, Kazakhstanaхххххххххххх@mail.ruhttps://orcid.org/хххххххххххх |
| **ПРИМЕР****Если две и более аффилиации****М…м Б….ч Р…..в,**доктор сельскохозяйственных наук, профессор;- Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова Российской академии наук, ул. Талалихина, 26, Москва, 109316, Россия;- Уральский государственный аграрный университет, ул. Карла Либкнехта, 42, Екатеринбург, 620075, Россияr…v@ya.ru[https://orcid.org/0000-0003-0857-5ххх](https://orcid.org/0000-0003-0857-5%D1%85%D1%85%D1%85) | **EXAMPLE****If two or more affiliations****M….m B…..h R…..v,**Doctor of Agricultural Sciences, Professor;- V.M. Gorbatov Federal Scientific Center of Food Systems of the Russian Academy of Sciences, 26 Talalikhin str., Moscow, 109316, Russia;- Ural State Agrarian University, 42 Karl Liebknecht str., Yekaterinburg, 620075, Russia;r…v@ya.ruhttps://orcid.org/0000-0003-0857-5ххх |

1. ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия». Москва: Стандартинформ, 2018. – 11 с. [↑](#footnote-ref-1)
2. ГОСТ 34372-2017 «Закваски бактериальные для производства молочной продукции. Общие технические условия». Москва: Стандартинформ, 2018. – 17 с. [↑](#footnote-ref-2)
3. ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сушеные. Технические условия». Москва: Стандартинформ, 2013. – 11 с. [↑](#footnote-ref-3)
4. ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия». Москва: Стандартинформ, 2018. – 7 с. [↑](#footnote-ref-4)
5. ГОСТ Р 57164-2016 «Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности». Москва: Стандартинформ, 2019. – 17 с. [↑](#footnote-ref-5)
6. Пат. 2639245С1 РФ МПК (51) G01N 33/00 (2006.01) Способ спектрофотометрического определения молочной кислоты

ИЛИ Фомичева Н.В., Рабинович Г.Ю. Патент RU 2785368. Способ получения жидкого гуминового препарата для растениеводства и земледелия. Опубликовано 06.12.2022. [↑](#footnote-ref-6)