УДК 374.7 + 37.091.4

ДОСТИЖЕНИЯ НАУЧНО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЙ ШКОЛЫ ПРОФЕССОРА Г.И. КАСЬЯНОВА

♦♦♦♦♦

ACHIEVEMENTS OF THE SCIENTIFIC AND PEDAGOGICAL SCHOOL OF PROFESSOR G.I. KASYANOV

Шипулин Валентин Иванович
заведующий базовой кафедрой технологии мяса
и мясных продуктов
факультета пищевой инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова,
Северо-Кавказский федеральный университет

Аннотация. Молодые люди, выбирающие свой жизненный путь, часто задаются вопросом: «На кого мне равняться?» В этой статье рассматриваются работы и достижения известного кубанского учёного, профессора Г.И. Касьянова. Творческий путь и академические достижения этого учёного и педагога, представленные в статьях его коллег, вызывают чувство глубокого уважения у современников к этой популярной фигуре и выполняют познавательные, эмоциональные и мотивационные функции, вдохновляя молодёжь на его творчество. Профессор Касьянов значительную часть своей жизни посвятил Северо-Кавказскому федеральному университету. В течение пяти лет он возглавлял экзаменационную комиссию по специальности «Технология консервирования пищевых продуктов» и участвовал в работе диссертационного совета под руководством академика Российской академии наук А.Г. Храмцова. Рассматривается новаторская роль Г.И. Касьянова в освоении процесса извлечения ценных компонентов из растительного сырья с использованием инертных сжиженных газов. Результаты его научной работы впечатляют. Он является автором и соавтором более 1500 изобретений, а также опубликовал и является соавтором 2148 научных работ, включая 60 монографий, учебников и учебных пособий. Его индекс Хирша составляет 54. В данной статье представлены основные этапы развития научно-педагогической школы профессора Г.И. Касьянова «Теория и практика переработки сельскохозяйственного сырья сжиженными и сжатыми газами».

Ключевые слова: научно-педагогическая школа, представители научной школы, профессор Г.И. Касьянов, ориентир для творческой молодежи, достижения высоких технологий.

Shipulin Valentin Ivanovich
Head of the Basic Department of Meat
and Meat Products Technology,
Faculty of Food Engineering
and Biotechnology named
After Academician A.G. Khramtsov,
North Caucasus Federal University

Annotation. Young people choosing their life path often ask themselves, «Who should I emulate?» This article examines the works and achievements of the renowned Kuban scientist, Professor G.I. Kasyanov. The creative path and academic achievements of this scientist and educator, presented in the articles of his colleagues, evoke sympathy among his contemporaries for this popular figure and serve cognitive, emotional, and motivational functions, inspiring young people to follow his creative path. Professor Kasyanov dedicated a significant part of his life to the North Caucasus Federal University. For five years, he chaired the examination committee for the specialty «Food Preservation Technology» and participated in the dissertation council led by Academician A.G. Khramtsov of the Russian Academy of Sciences. This article examines G.I. Kasyanov's pioneering role in developing the process of extracting valuable components from plant materials using inert liquefied gases. The results of his scientific work are impressive. He is the author and co-author of over 1,500 inventions and has published and co-authored 2,148 scientific papers, including 60 monographs, textbooks, and teaching aids. His h-index is 54. This article describes the main stages in the development of Professor G.I. Kasyanov's scientific and pedagogical school, «Theory and Practice of Processing Agricultural Raw Materials with Liquefied and Compressed Gases».

Keywords: scientific and pedagogical school, representatives of the scientific school, Professor G.I. Kasyanov, a benchmark for creative youth, high-tech achievements.

Из известных кубанских ученых особо следует выделить Касьянова Геннадия Ивановича, заслуженного деятеля науки РФ, заслуженного изобретателя РФ, заслуженного деятеля науки Кубани, почетного работника высшего профессионального образования России, доктора технических наук, профессора, руководителя научно-педагогической школы «Теория и практика обработки сельскохозяйственного сырья сжиженными и сжатыми газами». Автор более 2 тыс. научных работ и автор (соавтор) 1,5 тыс. изобретений.

С профессором Г.И. Касьяновым меня связывают долгие годы творческой дружбы. Он длительное время возглавлял кафедру Технологии мясных и рыбных продуктов КубГТУ, а я был деканом факультета биотехнологии пищевых продуктов Сев-

КавГТУ (ныне СКФУ), а затем проректором СКФУ по учебной работе. В тот период мы проводили совместные межвузовские мероприятия, научно-практические конференции, семинары и круглые столы. Разрабатывали альтернативные варианты рациональных технологий мясных продуктов нового поколения, с адаптированными пищевыми добавками и CO_2-экстрактами. Принимали участие в подготовке инженерной смены специалистов пищевого профиля и аспирантов. Очень тесные творческие связи были у Г.И. Касьянова с ведущими учеными нашего вуза – академиком РАН А.Г. Храмцовым, член-корр. РАН Евдокимовым И.А., профессорами Бабенышевым С.П., Борисенко А.А., С.А. Рябцевой, А.В. Серовым, доцентами Ю.И. Куликовым, С.И. Постниковым и другими представителями научной школы «Живые системы» СКФУ.



Геннадий Иванович Касьянов –
доктор технических наук, профессор

Г.И. Касьянов как универсальный ученый имеет большой опыт производственной, научной и педагогической деятельности. После окончания Астрыбвтуза работал старшим мастером, начальником цеха Ейского рыбоконсервного завода, заведовал отделом экстракции Краснодарского НИИ пищевой промышленности, доцентом Краснодарского политехнического института, директором Краснодарского филиала ВНИИКОП, заместителем начальника Кореновского РАПО, заведующим отделом технологии консервирования и продуктов детского питания ВНИИКОП. В 1995 году он с семьей возвратился из Москвы в Краснодар, работал заместителем директора КНИИХП и заведующим кафедрой Технологии мясных и рыбных продуктов КубГТУ.

Многие годы Геннадий Иванович работал заведующим, а затем профессором кафедры Технологии продуктов питания животного происхождения КубГТУ. Прослеживается первопроходческая роль Г.И. Касьянова в освоении процесса экстракции растительного сырья сжиженными и сжатыми газами. Впечатляют результаты его научной деятельности. Он автор и соавтор более 1500 изобретений, опубликовал лично и в соавторстве 2148 научных работ, в том числе 60 монографий, учебников и учебных пособий [6, 7], 23 научные статьи опубликованы в базах научного цитирования Scopus и Web of Science; подготовил 48 кандидатов и 6 докторов технических наук. Его Индекс Хирша равен 54. Большую известность он получил как общественный и политический деятель. Примечателен его путь в комсомоле: от комсорга класса, секретаря комитета ВЛКСМ Астрыбвтуза, члена Астраханского обкома комсомола, Первого секретаря Ейского горкома комсомола, – до Секретаря Краснодарского крайкома ВЛКСМ.

Геннадий Иванович в российском инженерном образовательном сообществе известен как руководитель научно-педагогической школы «Научные основы и практическая апробация обработки сырья растительного и животного происхождения сжиженными и сжатыми газами», член «Совета Старейшин» Российской инженерной академии, зам. главного редактора журнала «Наука. Техника. Технологии» (политехнический вестник), г. Краснодар, член редакционного совета журнала Journal of Agriculture and Environment (г. Екатеринбург), член редакционной коллегии журнала «Инновации и инвестиции» (г. Москва); лауреат премии администрации Краснодарского края в обла-

сти науки, образования и культуры за цикл учебников по технологии продуктов детского питания.

Профессор Г.И. Касьянов награжден медалями «За доблестный труд», «Ветеран труда», орденом «Инженерная слава» за выдающиеся заслуги перед Российской инженерной академией», нагрудным знаком ЦК ВЛКСМ «За активную работу в комсомоле», медалью «Золотые имена высшей школы», дипломами Технологической платформы «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания», почетными грамотами Администрации и Законодательного собрания Краснодарского края.

Его увлечение наукой реально проявляется не как хобби, а как осознанная ответственность за рациональное использование времени, отведенного судьбой каждому человеку на Земле, о чем свидетельствуют направления и глубина реализованных научно-педагогической школой профессора Г.И. Касьянова проектов.

Таблица 1 – Основные достижения научно-педагогической школы профессора Г.И. Касьянова

Наименование выполненного проекта и базовые источники литературы	Формулировка проблемы и основное содержание
1	2
Создание научно-педагогической школы по обработке сельскохозяйственного сырья сжиженными и сжатыми газами [2, 10, 18)]. Началом отсчета создания Школы служит издание первой монографии: Касьянов, Геннадий Иванович. Натуральные пищевые ароматизаторы – CO_2-экстракты / Г.И. Касьянов, А.В. Пехов, А.А. Таран. – М. : Пищевая промышленность, 1978. – 176 с.	Для координации работ в области создания натуральных пищевых добавок создана единственная в стране научно-педагогическая школа по извлечению ценных компонентов из растительного сырья сжиженными и сжатыми газами. Её ядро – технологии с применением диоксида углерода (CO_2) в разных фазовых состояниях
Научный руководитель Школы – профессор Касьянов Геннадий Иванович. Он автор более 2 тыс. научных работ, 1,5 тыс. изобретений, 60 монографий, учебников и учебных пособий, подготовил 48 кандидатов и 6 докторов технических наук. Его индекс Хирша – 54 (на начало 2026 года) [2, 18]	В 1994 году он защитил докторскую диссертацию в Россельхозакадемии на тему «Технология CO_2-обработки растительного сырья: теория и практика». Им установлены закономерности извлечения нанокомплексов из растительного сырья при изменении фазовых состояний CO_2 – это важно для получения чистых экстрактов пряностей, масел и биологически активных веществ
Ученые и специалисты вузов и НИИ Северо-Кавказского и Южного Федеральных округов, входящие в состав научно-педагогической школы по обработке сельскохозяйственного сырья сжиженными и сжатыми газами, выполнили ряд проектов и грантов по перспективным направлениям науки и техники [8, 10, 11, 22–24]. К числу достижений представителей научной школы относится теория и практика обезвоживания агропищевого сырья электромагнитным полем низкой и сверхвысокой частоты, холодной аргоновой плазмы, потоком сверхкритических газов, а также комплекс исследований по газожидкостной экстракции, получение легкой воды с пониженным содержанием дейтерия	Профессора – М.Э. Ахмедов, А.А. Запорожский, С.В. Золотокопова, Е.Е. Иванова, В.А. Карамзин, Р.С. Решетова, М.Ю. Тамова, В.Е. Тарасов, И.И. Татарченко, В.И. Шипулин. Доценты и с.н.с. – Бакр Ашраф Шабан, С.В. Белоусова, Е.И. Важенин, Д.Е. Занин, Л.В. Зотова, Ибрагим Камиль, Е.В. Иночкина, О.И. Квасенков, В.С. Коробицын, О.В. Косенко, Е.Г. Кубенко, Р.Г. Кулиева, А.М. Медведев, О.Н. Стасьева, З.А. Яралиева. И безвременно ушедшие из жизни профессора и специалисты Д.С. Джаруллаев, Г.М. Зайко, Н.Н. Латин, Б.И. Леончик, В.А. Ломачинский, Е.Я. Мегердичев, Ю.Ф. Мишанин, А.В. Пехов, А.А. Таран, Ю.А. Фатыхов, В.Т. Христюк
Разработка теории конструирования специализированных продуктов питания, обогащенных антиоксидантами, криопротекторами, иммуномодуляторами, геропротекторами [3, 4, 6, 14]	Под руководством ученых Школы создана теория и методология конструирования геродиетических, детских продуктов и спортивного питания, с применением нутрициологии, квалиметрии и пищевой комбинаторики. В том числе предложены корректирующие технологии мясо и рыборастительных продуктов для этих групп

Окончание таблицы 1

1	2
Применение низкочастотных электромагнитных полей низкой и крайне низкой частоты для биомодификации растительного и животного сырья [5, 7, 19]	Под руководством ученых Школы исследован механизм воздействия НЧ ЭМП на мясное и иное сырьё. Установлен резонансный эффект при частотах 18–80 Гц: такая обработка ускоряет созревание мяса, влияет на содержание связанной влаги и служит барьером против микробиологической порчи
Оптимизация рецептур с помощью нейросетевых алгоритмов [12, 21, 22, 24], помогающих находить оптимальные сочетания компонентов, с учетом вкусовых экономических и экологических параметров	Разработана методика многокритериальной оптимизации состава продуктов (баланс белков, витаминов, минералов, органолептика и т.д.) с применением нейросетей, как современного подхода к проектированию специализированных продуктов питания
Цикл исследований по правовым аспектам изобретательской деятельности в пищевой промышленности [15–17, 20]	Общее количество объектов интеллектуальной собственности, зарегистрированных участниками научно-педагогической школы, превышает 2 тыс. патентов на изобретения, полезные модели и промышленные образцы

Представленные материалы свидетельствуют о результативности и многообразии достижений научно-педагогической школы. Значительный объем разработок относится к совершенствованию техники и технологии использованию диоксида углерода в суб- и сверхкритическом состоянии в качестве экстрагентов БАВ из сырья растительного и животного происхождения [8, 9], расширению ассортимента экстрагентов за счет углеводородных газов – бутана, диметилового эфира и пропана [1, 13].

Если вернуться к личности руководителя научно-педагогической школы, то следует отметить многогранность его трудовой деятельности. Вот его опыт работы: Старший мастер, начальник цеха Ейского рыбоконсервного завода, зав. отделом экстракции Краснодарского НИИ пищевой промышленности, доцент Краснодарского политехнического института, директор Краснодарского филиала ВНИИКОП, зам. Начальника Кореновского РАПО, зав. отделом технологии консервирования и продуктов детского питания ВНИИКОП, зам. директора КНИИХП, зав. кафедрой технологии мясных и рыбных продуктов КубГТУ, профессор КубГТУ.

Область научных интересов: научные специальности 4.3.3 «Пищевые системы», 4.3.5. «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ», технология консервирования плодов, овощей, мяса, рыбы и молока, экстракция ценных компонентов из растительного сырья сжиженными и сжатыми газами, применение ЭМП НЧ в пищевой промышленности, получение и применение «легкой» воды с пониженным содержанием дейтерия. Профиль: Биотехнологические, электрофизические и газожидкостные приемы переработки мясного, молочного, рыбного, пряно-ароматического, виноградного и плодоовощного сырья; инновационная технология производства продуктов детского, геродиетического и спортивного питания.

Общественная деятельность: Руководитель научно педагогической школы «Научные основы и практическая апробация обработки сырья растительного и животного происхождения сжиженными и сжатыми газами», академик, Член «Совета Старейшин» Российской инженерной академии, зам. редактора журнала «Наука. Техника. Технологии» (политехнический вестник) – г. Краснодар, член редакционного совета журнала Journal of Agriculture and Environment (г. Екатеринбург), член редакционной коллегии журнала «Инновации и инвестиции (г. Москва). Лауреат премии администрации Краснодарского края в области науки, образования и культуры за цикл учебников по технологии продуктов детского питания.

Применение научных критериев для описания научно-педагогической школы профессора Г.И. Касьянова позволяет охарактеризовать её особенности. На наш взгляд, ей присущи признаки как научной, так и научно-педагогической школы, о чем свидетельствуют качественные и количественные показатели по всем выявленным критериям.

Литература

1. Золотокопов А.В. Достижения в области экстракции ценных компонентов из растительного сырья сжиженными углеводородными газами / А.В. Золотокопов, Г.И. Касьянов, А.М. Медведев // Наука. Техника. Технологии (политехнический вестник). – 2026. – № 2. – С. 67–73.
2. Золотокопова С.В. К юбилею старейшего выпускника Астрыбвтуза – Касьянова Геннадия Ивановича // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2024. – № 3. – С. 124–126.
3. Безотходные и малоотходные технологии в экономике замкнутого цикла рыбоперерабатывающих производств / С.В. Золотокопова [и др.] // Наука. Техника. Технологии (политехнический вестник). – 2026. – № 2. – С. 47–56.
4. Золотокопова С.В. Технологические приемы создания специализированных продуктов питания геродиетического назначения / А.В. Золотокопов, Г.И. Касьянов, А.М. Медведев // Наука. Техника. Технологии (политехнический вестник). – 2026. – № 2. – С. 57–66.
5. Применение электромагнитного поля низкой частоты в технологии пищевых производств» / Г.И. Касьянов [и др.]. – Краснодар : Издательство КубГТУ, 2018. – 311 с.
6. Проектирование и строительство винодельческих предприятий с основами планирования и технологии отрасли : учебник для вузов / Г.И. Касьянов [и др.]. – М. : Издательство Юрайт, 2025. – 430 с.
7. Касьянов Г.И. Перспективы обработки пищевого сырья электромагнитным полем низкой частоты // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 1(337). – С. 35–38.
8. Касьянов Г.И. Техника и технология использования диоксида углерода в суб и сверхкритическом состоянии // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2014. – № 1(59). – С. 130–135.
9. Касьянов Г.И. Технология CO_2-обработки растительного сырья (теория и практика) : автореферат дис. … на соискание ученой степени д-ра техн. наук в виде науч. докл.: Специальность 05.18.13 Технология консервирования / Г.И. Касьянов; Россельхозакадемия. – 1994. – 48 с.
10. Касьянов Г.И. Эффективность научной школы по газожидкостным технологиям // В сборнике: Современные научные исследования и инновации в области применения суб-и сверхкритических технологий. Сборник материалов Международной научно-технической. – 2014. – С. 12–14.
11. Касьянов Г.И. Технология рыбоовощных продуктов / Г.И. Касьянов, О.В. Косенко, Е.И. Важенин. – Краснодар : Издательский Дом – Юг, 2014. – 128 с.
12. Технология виноделия. Учебник для вузов для студентов, обучающихся по аграрным направлениям / Г.И. Касьянов [и др.]. – М.: Издательство Юрайт, 2025. – 200 с.
13. Касьянов Г.И. Сжиженные углеводородные газы как экстрагенты БАВ / Г.И. Касьянов, А. Фанди // Наука. Техника. Технологии (политехнический вестник). – 2026. – № 1. – С. 37–44.
14. Научное обоснование роли стейков сухого созревания из говядины и свинины в структуре современного питания человека: биохимические, микробиологические и нутрициологические аспекты / Н.П. Оботурова [и др.] // Наука. Техника. Технологии (политехнический вестник). – 2026. – № 2. – С. 121–127.
15. Патент на изобретение RU 2864805. Способ получения безалкогольных напитков на основе мякоти хурмы / Э.С. Торосян, А.П. Клечкина, Г.И. Касьянов, Д.Г. Касьянов. Заявка № 2025121837, заявлен 07.08.2025, опубликован 29.06.2026.
16. Патент на промышленный образец RU 149584. Схема «Экструзионный способ промышленного изготовления комбинированных снеков» / А.М. Медведев, Г.И. Касьянов, Н.Б. Савицкий, Е.В. Шейкина. Заявка № 2025501047, заявлен 26.02.2025, опубликован 09.10.2025.
17. Патент на промышленный образец RU 149947. Схема «Технологические узлы подготовки и переработки орехового и зернового сырья на CO_2-экстракты и CO_2-шроты» / Г.И. Касьянов, В.Н. Савин, К.К. Филиппов, Е.В. Шейкина. Заявка № 2025502008, заявлен 09.04.2025, опубликован 06.11.2025.
18. Росляков Ю.Ф. Ведущий российский ученый в области обработки пищевого сырья сжиженными и сжатыми газами (к юбилею Геннадия Ивановича Касьянова) // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2024. – № 5–6. – С. 155–157.
19. Сайт профессора Г.И. Касьянова. – URL : krkgi.ru; http://krkgi.ru
20. Торосян Э.С. Правовые аспекты изобретательской деятельности в пищевой промышленности / Э.С. Торосян, Г.И. Касьянов // Наука. Техника. Технологии (политехнический вестник). – 2026. – № 1. – С. 111–118.
21. Шейкина Е.В. Инновационные мясорастительные производства: архитектурно-технологические решения / Е.В. Шейкина, Г.И. Касьянов. – Краснодар : Издательский Дом – Юг, 2026. – 170 с.

22. Шипулин В.И. Конструирование пищевых продуктов, обогащенных фруктами и орехами / В.И. Шипулин, Г.И. Касьянов, Л.В. Зотова // Вестник Северо-Кавказского федерального университета. – 2017. – № (4). – С. 51–62.
23. Шипулин В.И. Основы проектирования качества продуктов из агропищевого сырья / В.И. Шипулин, Д.Г. Касьянов, Э.С. Торосян // Наука. Техника. Технологии (политехнический вестник). – 2026. – № 1. – С. 147–155.
24. Изучение возможности иодирования продуктов питания из мяса птицы / В.И. Шипулин [и др.]; Под редакцией И.А. Евдокимова, А.Д. Лодыгина // В сборнике: Современные достижения биотехнологии. Глобальные вызовы и актуальные проблемы переработки и использования вторичных сырьевых ресурсов агропромышленного комплекса России. Материалы VIII Международной научно-практической конференции. – Ставрополь, 2021. – С. 357–360.

References

1. Zolotokopov A.V. Achievements in the Field of Extraction of Valuable Components from Plant Raw Materials with Liquefied Hydrocarbon Gases / A.V. Zolotokopov, G.I. Kasyanov, A.M. Medvedev // Science. Engineering. Technologies (Polytechnic Bulletin). – 2026. – № 2. – P. 67–73.
2. Zolotokopova S.V. On the Anniversary of the Oldest Graduate of Astrakhan State Technical University – Gennady Ivanovich Kasyanov // Bulletin of Astrakhan State Technical University. Series: Fisheries. – 2024. – № 3. – P. 124–126.
3. Waste-free and low-waste technologies in the closed-loop economy of fish processing industries / S.V. Zolotokopowa [et al.] // Science. Engineering. Technologies (Polytechnical Bulletin). – 2026. – № 2. – P. 47–56.
4. Zolotokopowa S.V. Technological methods for creating specialized food products for gerodietetic purposes / A.V. Zolotokopowa, G.I. Kasyanov, A.M. Medvedev // Science. Engineering. Technologies (Polytechnical Bulletin). – 2026. – № 2. – P. 57–66.
5. Application of low-frequency electromagnetic field in food production technology / G.I. Kasyanov [et al.]. – Krasnodar : KubSTU Publishing House, 2018. – 311 p.
6. Design and Construction of Winemaking Enterprises with the Basics of Planning and Industry Technology : textbook for universities / G.I. Kasyanov [et al.]. – M. : Yurait Publishing House, 2025. – 430 p.
7. Kasyanov G.I. Prospects for Processing Food Raw Materials with a Low-Frequency Electromagnetic Field // Bulletin of Higher Educational Institutions. Food Technology. – 2014. – № 1(337). – P. 35–38.
8. Kasyanov G.I. Equipment and Technology for Using Carbon Dioxide in Sub- and Supercritical States // Bulletin of the Voronezh State University of Engineering Technologies. – 2014. – № 1 (59). – P. 130–135.
9. Kasyanov G.I. Technology of CO_2 processing of plant raw materials (theory and practice) : abstract of dis. … for the degree of Doctor of Technical Sciences in the form of a scientific report: Specialty 05.18.13 Canning technology / G.I. Kasyanov; Russian Academy of Agricultural Sciences. – 1994. – 48 p.
10. Kasyanov G.I. Efficiency of the scientific school on gas-liquid technologies // In the collection: Modern scientific research and innovations in the field of application of sub- and supercritical technologies. Collection of materials of the International scientific and technical. – 2014. – P. 12–14.
11. Kasyanov G.I. Technology of fish and vegetable products / G.I. Kasyanov, O.V. Kosenko, E.I. Vazhenin. – Krasnodar : Publishing House – Yug, 2014. – 128 p.
12. Winemaking Technology. Textbook for Universities for Students Studying in Agricultural Fields / G.I. Kasyanov [et al.]. – Moscow: Yurait Publishing House, 2025. – 200 p.
13. Kasyanov G.I. Liquefied Hydrocarbon Gases as Extractants for Biologically Active Substances / G.I. Kasyanov, A. Fandi // Science. Engineering. Technologies (Polytechnical Bulletin). – 2026. – № 1. – P. 37–44.
14. Scientific Substantiation of the Role of Dry-Aged Beef and Pork Steaks in the Structure of Modern Human Nutrition: Biochemical, Microbiological, and Nutritional Aspects / N.P. Oboturova [et al.] // Science. Engineering. Technologies (Polytechnical Bulletin). – 2026. – № 2. – P. 121–127.
15. Invention Patent RU 2864805. Method for Producing Soft Drinks Based on Persimmon Pulp / E.S. Torosyan, A.P. Klechkina, G.I. Kasyanov, D.G. Kasyanov. Application No. 2025121837, filed on August 7, 2025, published on June 29, 2026.
16. Industrial Design Patent RU 149584. Scheme «Extrusion Method for Industrial Production of Combined Snacks» / A.M. Medvedev, G.I. Kasyanov, N.B. Savitsky, E.V. Sheykina. Application № 2025501047, filed on February 26, 2025, published on October 9, 2025.

17. Industrial design patent RU 149947. Scheme «Technological units for the preparation and processing of nut and grain raw materials into CO_2 extracts and CO_2 meals» / G.I. Kasyanov, V.N. Savin, K.K. Filippov, E.V. Sheykina. Application № 2025502008, filed 09.04.2025, published 06.11.2025.
18. Roslyakov Yu.F. Leading Russian scientist in the field of processing food raw materials with liquefied and compressed gases (on the anniversary of Gennady Ivanovich Kasyanov) // News of higher educational institutions. Food technology. – 2024. – № 5–6. – P. 155–157.
19. Website of Professor G.I. Kasyanov. – URL : krkgi.ru; http://krkgi.ru
20. Torosyan E.S. Legal aspects of inventive activity in the food industry / E.S. Torosyan, G.I. Kasyanov // Science. Technology. Technologies (Polytechnic Bulletin). – 2026. – № 1. – P. 111–118.
21. Sheykina E.V. Innovative meat and plant production: architectural and technological solutions / E.V. Sheykina, G.I. Kasyanov. – Krasnodar : Publishing House – Yug, 2026. – 170 p.
22. Shipulin V.I. Design of food products enriched with fruits and nuts / V.I. Shipulin, G.I. Kasyanov, L.V. Zotova // Bulletin of the North Caucasus Federal University. – 2017. – № (4). – P. 51–62.
23. Shipulin V.I. Fundamentals of designing the quality of products from agro-food raw materials / V.I. Shipulin, D.G. Kasyanov, E.S. Torosyan // Science. Engineering. Technologies (Polytechnic Bulletin). – 2026. – № 1. – P. 147–155.
24. Study of the possibility of iodization of food products from poultry meat / V.I. Shipulin [et al.]; Edited by I.A. Evdokimov, A.D. Lodygin // In the collection: Modern achievements of biotechnology. Global challenges and current problems of processing and use of secondary raw materials of the agro-industrial complex of Russia. Proceedings of the VIII International scientific and practical conference. – Stavropol, 2021. – P. 357–360.