

Критерии: Подбор журнала осуществлялся исходя из приведенной аннотации и соответствия статьи тематике журнала. Мы подобрали 6 журналов, индексируемых в Scopus и/или Web of Science.

№	Наименование	Издатель	Импакт-фактор (WoS)	Квартиль (Scopus)	Краткое описание
1	Journal of Food Processing and Preservation	Wiley	0.568	Q2	Журнал Journal of Food Processing and Preservation, рассматривающий химические, физические, качественные и инженерные свойства пищевых продуктов, обеспечивает баланс между фундаментальной химией и инженерными принципами и применимыми технологиями пищевой промышленности и консервации. Основание: полностью соответствует тематике журнала, открытый доступ, быстрая публикация.
2	LWT- Food Science and Technology	Elsevier	1.534	Q1	Журнал публикует оригинальные статьи в области пищевой химии, биохимии, микробиологии, технологии и питания. В работе следует использовать инновационные методы и подходы. Основание: соответствует тематике журнала, издатель Elsevier предоставляет право выбора рецензента.
3	Food Science and Technology Research	Karger	0.459	Q2/Q3	Журнал охватывает такие области знаний как химия, биотехнология, питание, физические и физико-химические свойства, переработка, приготовление пищи, типовые физические процессы, анализ, система мер и контроль, безопасность и здоровье, маркетинговые и экологические аспекты, связанные с продовольствием. Основание: соответствует тематике журнала, отсутствует плата за публикацию.



4	Nutrition & Food Science	Emerald Group Publishing	0.307	Q3	Данный журнал охватывает предметные области такие как продовольственная безопасность и гигиена, отношение к пище и питанию, здоровое питание, социальное положение и здоровье, рост и новые достижения в вегетарианской диете, приготовления пищи и загрязнение, потребительский выбор, предпочтения и проблемы, здоровье и благосостояние семьи, питательная ценность фаст-фудов. Основание: соответствует тематике журнала, новый журнал (2005).
5	Research in Agricultural Engineering	Czech Academy of Agricultural Sciences	0.529	Q3	Научные исследования охватывают все области сельскохозяйственного машиностроения, агротехники, переработки сельскохозяйственной продукции, загородных зданий и связанных с ними проблем экологии, энергетики, экономики, эргономики, а также прикладной физики и химии. Основание: соответствует тематике журнала, быстро обрабатывают и принимают статьи.



6	International Journal of Food Engineering	Walter de Gruyter	0.391	Q2/Q3	Журнал International Journal of Food Engineering посвящен инженерным дисциплинам, связанными с переработкой пищевых продуктов. Предметная область: тепломассообмен и текучесть в пищевой промышленности, разработка и характеристика микроструктуры пищевых продуктов, применение искусственного интеллекта в исследованиях пищевой промышленности и в промышленности в целом, пищевая биотехнология, математическое моделирование и разработка программного обеспечения для пищевой промышленности. Основание: соответствует тематике журнала, быстрая обработка материалов.
---	--	-------------------	-------	-------	--

Influence of infrared roasting process on the quality characteristics and acceptability of peanut kernels

Abstract: Roasting is one of the widespread methods for processing of nuts that significantly enhances the flavor, color, texture and appearance of products. In this research, the response surface methodology was used to optimize the roasting process over a range of infrared power (250–450W) and roasting times (10–30 min). The moisture content, color parameters (L, a, b and total color difference (ΔE)), textural characteristics (hardness and compressive energy), energy consumption and sensory evaluation (total acceptance) were determined after roasting and modeled by RSM. The L^* , a^* , b^* , ΔE , moisture content, hardness, compressive energy, energy consumption and sensory evaluation changed in the range of 42.75-59.16, 20.05-24.02, 12.08-16.34, 7.45-23.37, 1.91-5.79 %, d.b, 45.01-85.73 N, 258.08-550.08 N.s, 0.0472-0.2599 kW.h and 3.42-4.36, respectively. Increasing in roasting IR power and time caused increasing in the energy consumption, a^* , b^* and ΔE values. The L^* value, moisture content, hardness and compressive energy also decreased with increasing roasting IR power and time. The full quadratic model developed by RSM adequately described the changes in the b^* value, moisture content and hardness. The result of RSM analysis showed that all color and textural parameters could be used to monitor the roasting of peanut kernels in an infrared roaster, while application of RSM for developing a predictive model that described the total acceptance changes during roasting of peanut kernels was not successful. To obtain the desired color, moisture, texture and acceptance, the optimum roasting range for production of snack was determined as 370 W for 20 min.

Keywords: Peanut kernels, IR roasting, RSM, Energy consumption.