

**СПИСОК**  
**научных и учебно-методических работ**  
**Карпуниной Лидии Владимировны**

N п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в с.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
а) научные работы					
1.	Влияние экзополисахарида <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> на организм мышей (статья).	Печ.	Аграрный научный журнал. – 2016. – № 5. – С. 41-44.	<u>5,0</u> 0,83	Хрящевская Д.В., Бухарова Е.Н., Суровцова И.В., Рысмухамбетова Г.Е., Домницкий И.Ю.
2.	Выделение и антимикробные свойства агглютинирующих белков <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> (статья).	Печ.	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Материалы Международной научно-практической конференции / под ред. А.В. Молчанова, В.В. Строгова. – Саратов: ИЦ Наука, 2016. – С. 102-105.	<u>4,0</u> 1,0	Долмашкина А.С., Миралиева А.А., Горельникова Е.А.
3.	Изучение антимикробных свойств экзополисахарида <i>Streptococcus thermophiles</i> (статья).	Печ.	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Материалы Международной научно-практической конференции / под ред. А.В. Молчанова, В.В. Строгова. – Саратов: ИЦ Наука, 2016. – С. 157-160.	<u>4,0</u> 1,3	Урядова Г.Т., Фокина Н. А.
4.	Характеристика экзополисахарида молочнокислого стрептококка (статья).	Печ.	Стратегия взаимодействия микроорганизмов и растений с окружающей средой: Материалы VIII Всероссийской конференции молодых ученых, Саратов, 26-30 сентября 2016 г. Саратов: ООО "Ракурс",	<u>1,0</u> 0,33	Фокина Н. А., Урядова Г.Т.

			2016. – С. 127.		
5.	Использование глауконита для очистки сточных вод пищевых производств (статья).	Печ.	Аграрный научный журнал.– 2016. – № 11. – С. 18-21.	<u>4,0</u> 0,8	Горельникова Е.А., Ковалёва С.В., Сплюхин В.П., Сержантов В.Г.
6.	Изучение бактерицидных и фунгицидных свойств молочнокислых бактерий (статья).	Печ.	Аграрный научный журнал.– 2016. – № 11. – С. 38-40.	<u>3,0</u> 1,0	Урядова Г.Т., Фокина Н.А.
7.	Выделение экзополисахарида из <i>Lactococcus lactis</i> при различных условиях культивирования (статья).	Печ.	Аграрный научный журнал.– 2016. – № 12. – С. 40-42.	<u>3,0</u> 1,0	Фокина Н.А., Урядова Г.Т.
8.	Изучение антимикробных свойств экзополисахаридов молочнокислых бактерий (статья).	Печ.	Современные проблемы науки и образования. – 2017. – № 2; URL: <a href="http://www.science-education.ru/article/view?id=26226">http://www.science-education.ru/article/view?id=26226</a> (дата обращения: 21.03.2017).	<u>8,0</u> 2,6	Урядова Г.Т., Фокина Н.А.
9.	Получение, свойства и сферы возможного применения экзополисахаридов бактерий родов <i>Xanthobacter</i> и <i>Ancylobater</i> (статья).	Печ.	Прикладная биохимия и микробиология. – 2017. – Т 53, № 3. – С. 1-6.	<u>6,0</u> 1,2	Кичемазова Н.В., Бухарова Е.Н., Селиванов Н.Ю., Бухарова И.А.
10.	Влияние ксантана на функционально-технологические и микробиологические показатели мясных полуфабрикатов (статья).	Печ.	Аграрный научный журнал.– 2017. – № 5. – С. 78-81.	<u>4,0</u> 1,33	Фоменко О.С., Макарова А.Н.
11.	Изучение влияния антиоксидантов растительного происхождения и ксантана на качество масляного бисквита (статья).	Печ.	Аграрный научный журнал.– 2017. – № 5. – С. 71-75.	<u>5,0</u> 1,67	Макарова А.Н., Фоменко О.С.
12.	Оценка качества мясных полуфабрикатов с бактериальным экзополисахаридом ксантаном (тезисы).	Печ.	Инновации в пищевой технологии, биотехнологии и химии: Материалы Международной науч.-практ. конф. / Под ред. А.В. Банниковой, О.С. Ларионовой. – Саратов: ИЦ «Наука», 2017. – С. 111-113.	<u>3,0</u> 1,5	Фоменко О.С.
13.	Изучение влияния физиологи-	Печ.	Инновации в пище-	<u>3,0</u>	Макарова А.Н.

	чески – функциональных ингредиентов на хранимоспособность масляного бисквита (тезисы).		вой технологии, биотехнологии и химии: Материалы Международной науч.-практ. конф. / Под ред. А.В. Банниковой, О.С. Ларионовой. – Саратов: ИЦ «Наука», 2017. – С. 88-90.	1,5	
14.	Роль лектина молочнокислых бактерий в процессе фагоцитоза животных (тезисы).	Печ.	Инновации в пищевой технологии, биотехнологии и химии: Материалы Международной науч.-практ. конф. / Под ред. А.В. Банниковой, О.С. Ларионовой. – Саратов: ИЦ «Наука», 2017. – С. 147-148.	<u>2,0</u> 0,5	Долмашкина А.С., Горельникова Е.А., Юдина О.Е.
15.	Изучение свойств пищевого пленочного покрытия на основе полисахаридов (тезисы).	Печ.	Инновации в пищевой технологии, биотехнологии и химии: Материалы Международной науч.-практ. конф. / Под ред. А.В. Банниковой, О.С. Ларионовой. – Саратов: ИЦ «Наука», 2017. – С. 145-146.	<u>2,0</u> 0,5	Денисова М.Н. , Рысмухамбетова Г.Е., Бухарова Е.Н.
16.	Экзополисахариды молочнокислых бактерий и их возможное применение (тезисы).	Печ.	Инновации в пищевой технологии, биотехнологии и химии: Материалы Международной науч.-практ. конф. / Под ред. А.В. Банниковой, О.С. Ларионовой. – Саратов: ИЦ «Наука», 2017. – С. 209-211.	<u>3,0</u> 0,75	Урядова Г.Т., Фокина Н.А., Горельникова Е.А.
17.	Разработка мясных полуфабрикатов с ксантаном (статья).	Печ.	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Материалы Международной науч.– практ. конф. – Саратов. – 2017. – С. 134 – 137.	<u>5,0</u> 1,67	Фоменко О.С., Макарова А.Н.

18.	Расчет рецептуры и разработка технологии масляного бисквита с функциональными ингредиентами (статья).	Печ.	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Материалы Международной науч.– практ. конф. – Саратов. – 2017. – С. 99 – 102.	<u>4,0</u> 1,33	Макарова А.Н., Фоменко О.С.
19.	Физико-химические свойства экзополисахарида <i>Lactococcus lactis</i> (статья).	Печ.	Известия Самарского научного центра Российской академии наук. – 2017. – Т 19, № 2. – С. 74-77.	<u>4,0</u> 1,33	Фокина Н.А., Урядова Г.Т.
20.	Применение полисахаридов в производстве пшеничного хлеба из обойной муки (тезисы).	Печ.	Материалы международного конгресса: Биотехнология: состояние и перспективы развития. – М. - ООО “РЭД ГРУПП”, 2017. – Т.2. - С.229-231.	<u>3,0</u> 0,6	Шишканов А.А., Рысмухамбетова Г.Е., Урядова Г.Т., Садыгова М.К.
21.	Цитокинсинтезирующая активность макрофагов в процессе фагоцитоза <i>in vitro</i> при действии лектина <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus</i> (статья).	Печ.	Российский иммунологический журнал. – 2017. – Т 11, № 2(20). – С. 301-302.	<u>2,0</u> 0,5	Долмашкина А.С., Горельникова Е.А., Урядова Г.Т.
22.	Разработка пищевых упаковочных материалов из биополимеров (статья).	Печ.	Актуальная биотехнология. – 2017. – № 2(21). – С. 276-277.	<u>2,0</u> 0,5	Белоглазова К.Е., Горневская А.Д., Ульянин А.А., Рысмухамбетова Г.Е.
23.	Выделение и очистка лектинов <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus</i> (статья).	Печ.	Аграрный научный журнал.– 2017. – № 12. – С. 23-24.	<u>2,0</u> 0,67	Долмашкина А.С., Горельникова Е.А.
24.	Влияние различных факторов на образование биопленок молочнокислыми бактериями (статья).	Печ.	Аграрный научный журнал.– 2017. – № 12. – С. 55-57.	<u>3,0</u> 0,75	Тяпкин А.Ю, Фокина Н.А., Урядова Г.Т.
25.	Экзополисахариды молочнокислых бактерий и их свойства (тезисы).	Печ.	Материалы 1-ого Российского Микробиологического конгресса. – Пушкино, 17-18 октября 2017 г. – Москва: ООО «ИД «Вода химия и экология»,	<u>1,0</u> 0,25	Урядова Г.Т., Фокина Н.А., Горельникова Е.А.

			2017. – С. 131.		
26.	Биологическая активность экзополисахаридов молочнокислых бактерий (тезисы).	Печ.	4-ая Пущинская школа-конференция «Биохимия, физиология и биосферная роль микроорганизмов»: Материалы конференции, 4 - 8 декабря 2017 г. Пущино, 2017. – С. 15.	<u>1,0</u> 0,25	Урядова Г.Т., Фокина Н.А., Горельникова Е.А.
27.	Влияние лектина молочнокислых бактерий на цитокиновую активность фагоцитов (тезисы).	Печ.	4-ая Пущинская школа-конференция «Биохимия, физиология и биосферная роль микроорганизмов»: Материалы конференции, 4 - 8 декабря 2017 г. Пущино, 2017. – С. 10-11.	<u>2,0</u> 0,67	Долмашкина А.С., Горельникова Е.А.
28.	Образование биопленки молочнокислыми бактериями (тезисы).	Печ.	4-ая Пущинская школа-конференция «Биохимия, физиология и биосферная роль микроорганизмов»: Материалы конференции, 4 - 8 декабря 2017 г. Пущино, 2017. – С. 14.	<u>1,0</u> 0,25	Тяпкин А.Ю., Фокина Н.А., Урядова Г.Т.
29.	Съедобная биоупаковка (тезисы).	Печ.	Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: [Электронный ресурс]. – Материалы V Международной науч.-практ. интернет-конф. 15 ноября – 15 декабря 2017 г. / Под общей редакцией д.-ра техн. наук, доц. Г.А. Осиповой, к-та техн. наук, доц. Н.А. Березиной. – Орёл: ОГУ имени И.С. Тургенева, 2017. – С. 220-221.	<u>2,0</u> 0,33	Белоглазова К.Е., Горневская А.Д., Ульянов А.А., Палагин В.И., Рысмухамбетова Г.Е.
30.	Влияние экзополисахаридов молочнокислых бактерий на	Печ.	Журнал микробиологии, эпидемиоло-	<u>5,0</u> 1,0	Урядова Г.Т., Горельникова Е.А.,

	синтез провоспалительных цитокинов макрофагами мышей при фагоцитозе <i>Staphylococcus aureus</i> (статья).		гии и иммунобиологии.– 2018. – № 1. – С. 67-71.		Долмашкина А.С., Фокина Н.А.
31.	Влияние лектина молочнокислых бактерий на цитокиновую активность в организме животных (статья).	Печ.	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Мат. Межд. науч.-практ. конф. / под ред. А.В. Молчанова, В.В. Строгова. – Саратов: Саратовский ГАУ, 2018. – С. 134-137.	<u>5,0</u> 1,25	Долмашкина А.С., Горельникова Е.А., Мулаева С.А.
32.	Экзополисахариды бактерий-диссипотрофов и возможности их применения (статья).	Печ.	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Мат. Межд. науч.-практ. конф. / под ред. А.В. Молчанова, В.В. Строгова. – Саратов: Саратовский ГАУ, 2018. – С. 142-146.	<u>5,0</u> 1,67	Кичемазова Н.В., Бухарова Е.Н.
33.	Влияние лектина бацилл на липидный спектр крови самцов крыс при стрессировании плаванием (статья).	Печ.	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Мат. Межд. науч.-практ. конф. / под ред. А.В. Молчанова, В.В. Строгова. – Саратов: Саратовский ГАУ, 2018. – С. 152-157.	<u>6,0</u> 1,5	Проскурякова М.В., Сметанина М.Д., Малинин М.Л.
34.	Влияние полисахаридов на качество пшеничного хлеба из обойной муки (статья).	Печ.	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Мат. Межд. науч.-практ. конф. / под ред. А.В. Молчанова, В.В. Строгова. – Саратов: Саратовский ГАУ, 2018. – С. 158-162.	<u>5,0</u> 1,25	Шишканов А.А., Клушев Э.Б., Рысмухамбетова Г.Е.
35.	Влияние условий культивирования на продукцию экзополисахарида <i>Streptococcus thermophiles</i> (статья).	Печ.	Известия Саратовского университета. Новая серия. Серия Химия. Биология.	<u>3,0</u> 1,0	Фокина Н.А., Урядова Г.Т.

			Экология. –2018. – Т. 18, вып. 2. – С. 179-181.		
36.	Изучение влияния пленочных покрытий на основе экзополисахаридов молочнокислых бактерий на заживление ожогов у крыс (статья).	Печ.	Известия Саратовского университета. Новая серия. Серия Химия. Биология. Экология. –2018. – Т. 18, вып. 2. – С. 192-195.	<u>4,0</u> 0,8	Урядова Г.Т., Фокина Н.А., Тяпкин А.Ю., Шорина Л.Н.
37.	Микрофлора ожогов у крыс при применении экзополисахаридов молочнокислых бактерий (тезисы).	Печ.	Биология - наука 21 века: Сб. тезисов 22-ой Международной Пушинской школы-конференции молодых ученых, 23-27 апреля 2018 г. – 2018. – С. 317.	<u>1,0</u> 0,2	Урядова Г.Т., Фокина Н.А., Шорина Л.Н., Савина С.В.
38.	Влияние экзополисахаридов молочнокислых бактерий на заживление ожогов у крыс (тезисы).	Печ.	Биология - наука 21 века: Сб. тезисов 22-ой Международной Пушинской школы-конференции молодых ученых, 23-27 апреля 2018 г. – 2018. – С. 319-320.	<u>2,0</u> 0,5	Фокина Н.А., Урядова Г.Т., Шорина Л.Н.
39.	Анализ способов нанесения биопленочного покрытия на продукты питания (статья)	Печ.	Сб. материалов межрегиональной науч.-практ. конф. молодых ученых и специалистов “Гигиена, экология и риски здоровью в современных условиях” 14 мая 2018 г., г. Саратов.- С. 28-31. ISBN 978-5-9500403	<u>4,0</u> 0,67	Белоглазова К.Е., Ульянов А. А., Горневская А. Д., Палагин В.И., Рысмухамбетова Г.Е.
40.	Влияние экзополисахаридов молочнокислых бактерий на процесс фагоцитоза макрофагами мышей (статья)	Печ.	Известия Уфимского центра РАН.– 2018. -№ 3. -С. 52–56.	<u>5,0</u> 1,25	Урядова Г.Т., Горельникова Е.А., Фокина Н.А.
41.	Практические аспекты создания съедобных упаковок (тезисы).	Электронная	VII Всероссийская неделя науки с международным участием «Week of Russian science – 2018» (WeRuS-2018) посвященная «Всемирному дню	-	Рысмухамбетова Г.Е., Горневская А.Д., Ульянов А.А., Палагин В.И.

			здоровья» » 79-я студенческая меж-региональная науч.-практ. конф. «Молодые ученые — здравоохранению» Медико-профилактические науки » ID: ID: 2018-03-35-A-18279. <a href="https://medconfer.com/node/18279">https://medconfer.com/node/18279</a> 3-6 апреля 2018 года		
42.	Изучение влияния бактериальных экзополисахаридов на организм животных (статья)	Печ.	Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. –2018. –Т.235, № 3. –С. 115- 119.	<u>5,0</u> 1,0	Макарова С.Ю., Курышева С.В., Егоров Ю.А., Рысмухамбетова Г.Е.
43.	Действие экзополисахаридов молочнокислых бактерий на процесс заживления ожогов у крыс (статья)	Печ.	Ульяновский медико-биологический журнал. –2018. – № 4. – С. 117- 123.	<u>7,0</u> 1,4	Фокина Н.А., Урядова Г.Т., Тяпкин А.Ю., Шорина Л.Н.
44.	Практическое применение биодеградабельного пищевого пленочного покрытия (тезиы).	Печ.	Биотехнология: состояние и перспективы развития: Материалы международного форума, 23-25 мая 2018. – М., 2018 – С.663-664.	<u>2,0</u> 0,33	Горневская А. Д., Белоглазова К. Е., Ульянин А. А., Палагин В.И., Рысмухамбетова Г.Е.
45.	Влияние лектина <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus</i> на активность процесса фагоцитоза (статья).	Печ.	Инфекция и иммунитет. – 2018. - Т.8, № 3. - С. 377–382.	<u>6,0</u> 2,0	Долмашкина А. С. , Горельникова Е.А.
46.	Патент 2662008 Российская Федерация, МПК С08L 5/00 Биоразлагаемое пищевое пленочное покрытие.	Печ.	Заявитель и патентообладатель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова». - № 2017142702; заявл. 07.12.2017.; опубл. 23.07.2018., Бюл. № 21 – 8 с.	<u>8,0</u> 1,14	К.Е. Белоглазова, А.А. Ульянин, А. Д. Горневская, В.И. Палагин, Г.Е. Рысмухамбетова, Е.А. Горельникова
47.	Патент 2662979 Российская Федерация, МПК С12Р19/04,	Печ.	Заявитель и патентообладатель Феде-	<u>5,0</u> 1,67	Н.В. Кичемазова, Е.Н. Бухарова



	C12N1/20, C08B37/00 Способ получения экзополисахарида бактерий <i>Ancylobacter abiegnus</i> .		ральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова". – № 2017144046; заявл. 15.12. 2017.; опубл. 31. 07. 2018, Бюл. № 22 – 5 с.		
48.	Патент 2664198 Российская Федерация, МПК C12P19/04, C12P1/04, C08B37/00 Способ получения экзополисахарида бактерий <i>Xanthobacter xylophilus</i> .	Печ.	Заявитель и патентообладатель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова".– № 2017144093; заявл. 15.12.2018; опубл. 15.08.2018, Бюл. №23 – 5 с.	<u>5,0</u> 1,25	Н.В.Кичемазова, Е.Н. Бухарова, Е.А. Бухарова
49.	The effect of biodegradable polymer packaging on the quality of bakery products (статья).	Печ.	Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. – 2019. – Т.10, № 2. – С. 747-752.	<u>6,0</u> 1,2	Beloglazova K., Rysmukhambetova G., Konik N., Ivanov D.
50	Влияние пленочных покрытий, созданных на основе экзополисахаридов молочнокислых бактерий, на микрофлору ожогов у крыс (тезисы)	Печ.	23-я Международная Пушчинская школа-конференция молодых учёных "Биология - наука 21 века": Сб. тезисов, 15-19 апреля 2019 г., г. Пушкино – 2019. – С. 254.	<u>1,0</u> 0,33	Урядова Г.Т., Фокина Н.А.
51	Использование полисахаридных биоразлагаемых материалов для первичной упаковки пищевых продуктов (статья).	Печ.	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 1 (367). – С. 61-64.	<u>4,0</u> 1,0	Белоглазова К.Е., Рысмухамбетова Г.Е., Коник Н.В.
52.	Характеристика некоторых свойств пленочных покрытий	Печ.	Пищевые технологии и биотехноло-	<u>3,0</u> 0,6	Белоглазова К.Е., Ульянов А.А.,

	(статья).		гии: материалы XVI Всероссийской конф. молодых ученых, аспирантов и студентов с международным участием, посвященной 150-летию Периодической таблицы химических элементов 16- 19 апреля 2019, Казань: изд-во КНИТУ. – 2019. – Ч.3. – С. 72-74.		Горневская А.Д., Палагин В.И.
53.	Разработка рецептуры и технологии супа-пюре из говяжьей печени функционального назначения (статья)	Печ.	Новые технологии. – 2019. - № 1. – С. 89-100.	<u>12,0</u> 3.0	Кожушко (Макарова) С.Ю., Еремеева Н.А., Рысмухамбетова Г.Е.

## б) учебно-методические работы

1	2	3	4	5	6
54.	Биотехнология (в том числе бионанотехнологии): учебно-методическое пособие по выполнению практических занятий для аспирантов направления подготовки 06.06.01 Биологические науки.	Печ.	Саратов: ИЦ “Наука“, 2016. – 55 с. ISBN 978-5-9999-2632-6	<u>55</u> 13,8	Щербаков А.А., Ларионова О.С., Рысмухамбетова Г.Е.
55.	Биотехнология получения белков и биологически активных веществ: практикум по выполнению лабораторных работ для магистрантов направления подготовки 19.04.01 Биотехнология.	Печ.	Саратов: ИЦ “Наука“, 2016. – 30 с. ISBN 978-5-9999-2631-9	<u>30</u> 10,0	Горельникова Е.А., Рысмухамбетова Г.Е.
56.	Выделение, идентификация и анализ продуктов биосинтеза и биотрансформации: практикум по выполнению лабораторных работ для магистрантов направления подготовки 19.04.01 Биотехнология.	Печ.	Саратов: ИЦ “Наука“, 2016. – 32 с. ISBN 978-5-9999-2630-2	<u>32</u> 8,0	Щербаков А.А., Рысмухамбетова Г.Е.
57.	Методические рекомендации по выделению лектинов молочнокислых бактерий и изучение их антимикробных свойств.	Печ.	Саратов: ФГБОУ ВО “Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова”, 2018. – 11 с.	<u>11</u>	Долмашкина А.С., Горельникова Е.А.
58.	Методические рекомендации по изучению влияния условий	Печ.	Саратов: ФГБОУ ВО “Саратовский	<u>10</u>	Тяпкин А.Ю., Фокина Н.А.,

	культивирования молочнокислых бактерий на их способность образовывать биопленку.		государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова”, 2018. – 10 с.		Урядова Г.Т.
--	--	--	--	--	--------------

Соискатель

Л.В. Карпунина

Список верен  
Заведующий кафедрой  
микробиологии, биотехнологии и химии  
доктор биологических наук, доцент

О.С. Ларионова

Ученый секретарь ФВМП и Б

А.В. Кондрашова

