

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
 Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
 Дата подписания: 19.10.2022 16:22:59  
 Уникальный программный ключ:  
 528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
 «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

**Сведения о научных руководителях  
 по программе подготовки научных и научно-педагогических кадров  
 в аспирантуре «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»  
 Научная специальность 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ**

№ п/п	Ф.И.О. научного руководителя	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее - договор ГПХ))	Ученая степень, (в том числе ученая степень, присвоенная за рубежом и признаваемая в Российской Федерации)	Тематика самостоятельного научно-исследовательского (творческого) проекта (участие в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, а также наименование и реквизиты документа, подтверждающие его закрепление	Публикации (название статьи, монографии и т.п.; наименование журнала/издания, год публикации) в:		Апробация результатов научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях (название, статус конференций, материалы конференций, год выпуска)
					ведущих отечественных рецензируемых научных журналов и изданиях	зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Симакова Инна Владимировна	По основному месту работы	Доктор технических наук	1. Договор НИОКР на тему: Разработка, изготовление и испытания опытного образца комплексного наноструктурированного адсорбента на основе отечественных природных материалов, обладающих индифферентностью к пищевым продуктам. Разработка способа	1. Влияние гуминовых кислот на формирование безопасности и товароведно-технологических качеств мяса цыплят-бройлеров / И.В. Симакова, А.А. Васильев, С.П. Лифанова, Л.Ю. Гуляева, К.В. Корсаков//Технологии пищевой и перерабатывающей	1.Ensuringthesafetyofthelipidfractionofsemi-finishedproductsofahighdegreeofpreparationfromfatty-fishrawmaterials[Обеспечение безопасностилипиднойфракцииполуфабрикатавысокойстепениготовностиизжирногорыбногосы-	1.1-ая междисциплинарная конференция FoodLife 2018. Генетические ресурсы растений и здоровое питание: Потенциал зерновых культур. –Санкт-Петербург, Университет ИТМО, 18-20 апреля 2018 г.

			<p>активной фильтрации некоторых видов пищевых нерафинированных растительных масел с применением наноструктурированных адсорбентов. Участие в НИОКР Договор №2379ГС1/39096 от 22.03.2018 г. Дата окончания договора: 22.03.2019 г. 2. Тематический план-задание на выполнение научно-исследовательских работ по заказу Минсельхоза России за счет средств федерального бюджета на 2019 и на 2020 гг.: Прогнозирование и мониторинг научно-технологического развития АПК: переработка сельскохозяйственного сырья в пищевую, кормовую и иную продукцию. Руководитель: И.В. Симакова. Рег. № НИОКТР АААА-А19-119032290020-7 Рег. № ЕГИС 2019 - 2020гг. 3. Приоритетное научное направление на 2019-2021 гг.: «Ресурсосберегающие технологии безопасных пищевых продуктов» (протокол №5 заседания научно-технического совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 17 января 2019 года) (ответственный исполнитель).</p>	<p>промышленности. – 2018. – № 1. – С. 15-23. 2. Влияния различных концентраций гуминовых кислот на формирование товароведно-технологических качеств мяса цыплят-бройлеров /И.В. Симакова, А.А. Васильев, Л.Ю. Гуляева, К.В. Корсаков //Хранение и переработка сельхозсырья. – 2018. – № 3. – С. 73-82. 3. Кинетика изменения показателей безопасности жира при жарке во фритюре полуфабрикатов из теста / И.П. Рогозин, Р.Л. Перкель, И.В. Симакова // Актуальная биотехнология. – 2018. – № 3 (26). – С. 465-469. 4. Исследование свойств муки сортовой фасоли селекции Омского ГАУ на основе ее микроструктуры / И.В. Симакова, Х.С. Романова, М.С. Марадудин, В.Н. Стрижевская // Пищевая промышленность. – 2018. – №10. – С. 90-93. 5. Пряничные изделия с добавлением белково-углеводного комплекса из фасоли / Х.С. Романова, И.В. Симакова, М.С. Марадудин, П.М. Шевченко // Пищевая промышленность. – 2018. – №11. – С. 101-105. 6. Разработка калиметрической модели комбинированных снековых изделий / В.Н. Стрижевская, И.В. Симакова,</p>	<p>рья] / I. V. Simakova, T. M. Giro, A. A. Vasilyev //foodandrawmaterials. 2018.Vol.6.P. 449–456. (Scopus database) 2. Chapter 27. Special Legume-Based Food as a Solution to Food and Nutrition Insecurity Problem in the Arctic [Глава 27. специальные продукты питания на основе бобовых как решение проблемы отсутствия продовольственной безопасности и питания в арктике] / A. Veber, S. Leonova, N. Kazhdub, I. Simakova, L. Nadtochii // Handbook of Research on International Collaboration, Economic Development, and Sustainability in the Arctic. Vasilii Erokhin (Harbin Engineering University, China), tianming gao (Harbin Engineering University, China) and Xiuhua Zhang (Harbin Engineering University, China) / IGI Global, USA. 2019. – P. 570-592. DOI: 10.4018/978-1-5225-6954- (infosci@-Databases) 3. The effect of humic acids on the natural resistance of the body of broiler chicken and the quality of their meat [Влияние гуминовых кислот на естественную резистентность организма цыплят-бройлеров и качество их мяса] / K. Korsakov, I. Sима-</p>	<p><i>Тема доклада:</i> Применение сортовой фасоли селекции Омского ГАУ в производстве функциональных продуктов питания. 2. 10th International conference Biosystems Engineering. Estonia, 7-9 мая, 2019г. <i>Тема доклада:</i> Blends of unrefined vegetable oils for functional nutrition [Купаж нерафинированных растительных масел для функционального питания]. 3. 10th International conference Biosystems Engineering. Estonia, 7-9 мая, 2019г. <i>Тема доклада:</i> The effect of humic acids on the natural resistance of the body of broiler chickens and the quality of their meat [Влияние гуминовых кислот на естественную резистентность организма цыплят-бройлеров и качество их мяса]. 4. 10th International conference Biosystems Engineering. Estonia, 7-9 мая, 2019г. <i>Тема доклада:</i> Possibility and Prospects of Preservation of Minor Components in Technology of Fruit Raw Materials Conservation [Возможность и перспективы сохранения minor-компонентов в технологии консервирования плодо-</p>
--	--	--	---	--	--	---

				<p>М.В. Павленкова //Новые технологии МГТУ. – 2019. – №1 (47). – С. 178-188.</p> <p>7. Исследование функционально-технологических свойств композитных смесей из муки пшеницы и фасоли селекционных сортов / М.С. Марадудин, И.В. Симакова, В.Н. Стрижевская, Х.С. Романова, А.Л. Вебер //Пищевая промышленность. – 2019. – №3. – С. 45-49.</p> <p>8. Исследование в экспериментах <i>in vivo</i> эффективности и безопасности микрогранулированного наносорбента для очистки масел и жиров / И.В. Симакова, Р.Л. Перкель, Е.Ю. Вольф, Ю.А. Костенко, В.В. Салаутин // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2019. – № 4. – С. 28-36.</p> <p>9. Проектирование купажей растительных масел с повышенной биологической эффективностью / Е.Ю. Вольф, И.В Симакова, Е.В. Берднова, Е.Н. Корсунова, В.П. Корсунов, В.М. Козырева, Э.А. Карагулова //Научные технологии. –2019. –№5. –С. 13-22.</p> <p>10.Марадудин М.С., Симакова И.В., Смоленцева А.А., Шелкова Я.И. Влияние муки фасоли на реологические и</p>	<p>kova, A. Vasilyev, S. Lifanova, L. Gulyaeva// agronomyresearch.2019. 17(S2).P. 1356-1366. (Scopusdatabase).</p> <p>4.Ch. 14: Imports and Use of Palm Oil as a Way to Increase Safety of Food Fats. Handbook of Research on Globalized Agricultural Trade and New Challenges for Food Security.[Глава 14: Импортиспользованиепальмового-маслакакспособповышения-безопасностипищевыхжиров . Справочникисследований-глобальнойторговлесельскохозяйственнойпродукциейиновымвызовамдляпродовольственнойбезопасности] /I.V.Simakova,R.L.Perkel,vasi lierokhin (harbinengineeringuniversity, China),IGI Global, USA. 2019. P.277-295. DOI:10.4018/978-1-7998-1042-1 (infosci®-Databases).</p> <p>5.Ch. 15: Resource-Saving Technology of Dehydration of Fruit and Vegetable Raw Materials: Scientific Rationale and Cost Efficiency. Handbook of Research on Globalized Agricultural Trade and New Challenges for Food Security. [Глава15: Ресурсосберегающаятехнологияобезвоживанияфруктово-овощногосырья. Спра-</p>	<p>вогосырья].</p> <p>5.11th International conference Biosystems Engineering. Estonia, 7-9 мая, 2020 г.</p> <p><i>Тема доклада:</i> Qualityandsafetyproblemsof-sportsnutritionproducts [Проблемы качества и безопасности продуктов спортивного питания].</p> <p>6. Национальная научно-практическая конференция Саратовский форум Ветеринарной медицины и продовольственной безопасности Российской Федерации. – Саратов, 2018 г.</p> <p><i>Тема доклада:</i> Безопасность некоторых продуктов быстрого питания функционального назначения в эксперименте <i>in vivo</i>.</p>
--	--	--	--	---	---	---

				<p>хлебопекарные свойства теста из композитной смеси на основе муки пшеницы. Научно-теоретический журнал ВАК Пищевая промышленность № 4/2020 С. 17-21 УДК: 664.661:664.71 DOI: 10.24411/0235-2486-2020-10039</p> <p>11. Базовые смеси для функциональных продуктов питания на жировой основе Вольф Е.Ю., Симакова И.В., Козырева В.М., Мухамеджанова Ю.В. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2021. № 2-3 (380-381). С. 49-53.</p> <p>12. Исследование потребительских предпочтений детских адаптированных сухих молочных смесей на региональном рынке (по материалам Саратовской области) Вольф Е.Ю., Симакова И.В., Шлейхер В.А., Болотова Н.В., Федонников А.С., Артемова Е.Н. Пищевая промышленность. 2021. № 7. С. 50-54.</p> <p>13. Исследование жирнокислотного состава некоторых растительных масел и их купажей Вольф Е.Ю., Козырева В.М., Симакова И.В., Вольф А.А. Ползуновский вестник. 2021. № 3. С. 131-140.</p> <p>14. Значение микро- и макро-</p>	<p>вочникисследованийпоглобальнойторговлесельскохозйственнойпродукциейиновымвызовамдляпродовольственнойбезопасности] / I .Simakova, V. Strizhevskaya, I. Vorotnikov, F. Pertseyvi, Vasilii Erokhin (Harbin Engineering University, China), igiglobal, USA. 2019. P. 319 – 336. DOI:10.4018/978-1-7998-1042-1 (infosci@-Databases). (Scopus database).</p> <p>6.Safetystudyofjelly (kissel) concentratesintheinvivoexperiments [Исследованиебезопасностиконцентратовкиселейвэкспериментахinvivo] /V. Strizhevskaya,V. Sautin.I.Simakova, E. Volf, M. Maradudin // Advances in Biological Sciences Research.2019. Vol. 7. P 329-334. (Web of Science database).</p> <p>7.Questions of authentication and standardization of white varieties of ceylon tea imported to Russia [Вопросыаутентификацииистандартизациибелыхсортовцейлонскогочая, импортируемыхвроссию]/A.Simakov, E.artemovai. Simakova, N.Durnova, E.Didusenko, N.Myachikova// Advances in Biological Sciences Research.2019. Vol. 7. P. 284-289.</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>элементов в развитии метаболических нарушений у детей. Взгляд эндокринолога Болотова Н.В., Филина Н.Ю., Симакова И.В., Петрухина Е.А. Практическая медицина. 2021. Т. 19. № 5. С. 21-26.</p> <p>15. Оценка качества батончиков мюсли функциональной направленности для школьного питания Артемова Е.Н., Симакова И.В., Алексеева Т.В., Власова К.В. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2021. № 1 (66). С. 95-99.</p> <p>16. Влияние муки фасоли белой на реологические свойства композитных смесей на основе муки пшеницы и тритикале Марадудин М.С., Симакова И.В., Марадудин А.М. Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2021. № 3. С. 35-42.</p> <p>17. Доклинические исследования безопасности жирового компонента детских адаптированных сухих молочных смесей Вольф Е.Ю., Симакова И.В., Домницкий И.Ю., Терентьев А.А., Перкель Р.Л., Федонников А.С., Болотова Н.В., Гузе-</p>	<p>(Web of Science database). 8. Study of the structural and mechanical properties of flour from a composite mixture based on beans and premium wheat [Исследование структурно-механических свойств муки из композитной смеси на основе бобов и пшеницы высшего сорта] /M. Maradudin, I. Simakova V. Strizhevskay, E.Volf // Advances in Biological Sciences Research.2019. Vol. 7. P. 194-196.</p> <p>(Web of Science database). 9. Blend of unrefined vegetable oils for functional nutrition [Купажи нерафинированных растительных масел для функционального питания] / I. Simakova, E. Volf, V. Strizhevskaya, O. Popova, V. Kozyreva, E. Karagulova // Agronomy Research. 2019. Vol. 17(4). P. 1761–1768.</p> <p>(Scopus database) 10. Possibility and Prospects of Preservation of Minor Components in Technology of Fruit Raw Materials Conservation [Возможность и перспективы сохранения минорных компонентов в технологии консервирования плодово-го сырья] V. Strizhevskaya, M. Pavlenkova, S. Nemkova, N. Nosachyova, I. Simakova, E. Wolf // agronomyresearch.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

				<p>ева Г.В., Закревский В.В. Индустрия питания. 2021. Т. 6. № 3. С. 93-108.</p> <p>18. Перспективы применения технологии ик-дегидрирования плодоовощного сырья в условиях малых предприятий Стрижевская В.Н., Симакова И.В., Ларина М.В., Ганина В.И., Носачева Н.П. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2022. № 1 (385). С. 29-33.</p> <p>19. Технологические аспекты безопасности некоторых продуктов быстрого питания Стрижевская В.Н., Симакова И.В., Вольф Е.Ю., Ганина В.И., Куликов Д.А. Пищевая промышленность. 2022. № 4. С. 42-46.</p> <p>20.</p>	<p>2019. Vol. 17(5). P. 2082–2088. (Scopusdatabase).</p> <p>11. Xanthan-basedbiodegradablepackaging-forfishandmeatproducts [Биоразлагаемая упаковка на основе ксантана для рыбных и мясных продуктов] Т.М. Giro, К.Е. Beloglazova, G.E. Rysmukhambetova, I.V. Simakova, L.V. Karpunina, A.A. Rogojin, A.V. Kulikov-sky, S.V. Andreeva // food-sandrawmaterials. 2020. Vol. 8. P. 67–75. (Scopusdatabase)</p> <p>12. Functional and technological properties of composite mixtures based on bean protein-carbohydrate matrix [Функциональныеи технологические свойствакомпонитныхсмесейнаосновебелково-углеводного матрикса фасоли] / М. Maradudin, I.Simakova, V. Strizhevskaya, A. Veber //Advances in Social Science, Education and Humanities Research.2020. Vol. 393. P. 21-24. (webofsciencedatabase).</p> <p>13. I. Simakova, E. Volf, I., Perkel R., Malyshev E., Zinin A., Yu. Eliseev. Qualityandsafetyproblemsof-sportsnutritionproducts [Проблемы качества и безопасности продуктов спортивного питания] научная</p>
--	--	--	--	--	---

					<p>статья на английском языке. <i>Agronomy Research</i> 18(X), xxx–ccc, 2020  <a href="https://doi.org/10.15159/AR.2020.092">https://doi.org/10.15159/AR.2020.092</a> (Scopus database Q2).</p> <p>14. Olga S. Fomenko, Anastasiya N. Makarova, Inna V. Simakova, Yuriy Yu. Eliseev, Yuliya V. Eliseeva, Elena N. Artemova. Experimental studies of the effect of sea buckthorn and wheat bran in food on the physiological status of rats. [Экспериментальные исследования влияния облепихи и пшеничных отрубей в пищевых продуктах на физиологическое состояние крыс] <i>russianopenmedical Journal</i> 1 of 10 2020. Volume 9. Issue 3 (September). Article side 0304 doi: 10.15275/rusomj.2020.0304. SJR(2019) 0,137 (Q4); citescore (2019) 0,6. SNIP (2019) 0,497 (Scopus database).</p> <p>15. M.S. Maradudin, I.V. Simakova, N.G. Kazhdub. Влияние муки фасоли на реологические свойства теста из композитной смеси на основе муки пшеницы. Журнал ИОР: <i>Materials Science and Engineering</i>. Ж-л Производство и переработка сельскохозяйственной продукции Журнал <i>Earth and environmental science</i> Номер</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						<p>640Web of science</p> <p>16. M S Maradudin and I V Simakova. The effect of bean flour on the rheological properties of a tritikale flour based composite mixture based tritikale flour [Влияние муки фасоли на реологические свойства теста композитной смеси на основе муки тритикале]ESDCA 2021 IOP Publishing IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 723 (2021) 022072 doi:10.1088/1755-1315/723/2/022072 IOP Conference Series: Earth and Environmental Science Международная научно-практическая конференция «Обеспечение устойчивого развития в контексте сельского хозяйства, зеленой энергетики, экологии и науки о Земле» (ESDCA2021) Scopus (по Cite Score – 4 квартал, по SJR – безквартал) и Web of Science</p> <p>17. Comparative characteristics of white and black ceylon tea based on morphological features of the leaf Durnova N., Simakova M., Isaev D., Simakov A., Simakova I. В сборнике: BIO Web of Conferences. II International Symposium “Innovations in Life Sciences”. Лез-Юлис,</p>
--	--	--	--	--	--	--

						<p>2021. С. 01007.</p> <p>18. The development of a beverage with a dispersion structure from pea grains of domestic selection  Veber A.L., Leonova S.A., Simakova I.V., Esmurzaeva Zh. B. В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Сер. "International Conference on World Technological Trends in Agribusiness" 2021. С. 012127.</p> <p>19. The bean flour effect on the rheological properties of the dough from a wheat flour based composite mixture  Maradudin M.S., Simakova I.V., Kazydub N.G. В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Сер. "International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials - Technology of Processing, Storage and Recycling of Plant Crops" 2021. С. 022033.</p> <p>21. Modeling of the technological process of dairy deserts with pectin-containing ingredients  Artemova E.N., Tsareva N.I., Simakova I.V., Zhubreva T.V., Rodionova N.S., Popov E.S. В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Сер. "International Conference on Production and</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>Processing of Agricultural Raw Materials - Technology of Meat, Fish and Dairy Products" 2021. С. 032029.</p> <p>22. Morphology of camellia sinensis l. Leaves as marker of white tea authenticity durnova n.a., simakova m.a., isaev d.s., simakova i.v., simakov a.n. Agronomy research. 2021. Т. 19. № 3. С. 1436-1445.</p> <p>23. Research of the safety of the fat component of capsulated forms of specialized products wolf E.Yu., Simakova I.V., Wolf A.A. Modern Science and Innovations. 2022. № 1 (37). С. 100-115.</p> <p>24. "Нутрициологический потенциал фасоли в создании продуктов функционального и лечебно-профилактического назначения Симакова И.В., Марадудин М.С., Федонников А.С., Болотова Н.В. "Вопросы детской диетологии" №3/2022. С 67-75.</p> <p>25. Simakova, Inna Vladimirovna, et al. Global Production and Consumption of Fast Food and Instant Concentrates. IGI Global, 2022. <a href="https://doi.org/10.4018/978-1-7998-8197-1">https://doi.org/10.4018/978-1-7998-8197-1</a></p> <p>26. Research of Fat Component Safety and Pre-Clinical Evaluation of Infant</p>
--	--	--	--	--	--	---

						Adapted Dry Milk Mixtures Physiological Effect. E. Y. Volf, I.V. Simakova, A. A. Terentyev, A. S. Fedonnikov, N. V. Bolotova, G. V. Guzeeva and V. V. Zakrevsky. Submitted: January 10th, 2022 Reviewed: February 7th, 2022 Published: April 7th, 2022 DOI: 10.5772/intechopen.103069, intechopen, Clarivate Web Of Science - Book Citation Index	
2.	Гиро Татьяна Михайловна	По основному месту работы	Доктор технических наук	<p>1. Грант Российского научного фонда № 19-76-10013 «Разработка и внедрение технологии производства и хранения экологически безопасной баранины, обогащенной эссенциальными микроэлементами» Ответственный исполнитель: Т.М. Гиро. Соглашение № 19-76-10013 от 30.06.2019 г. Дата окончания договора: 30.06.2022 г.</p> <p>2. Руководитель стратегического академического лидерства «Приоритет-2030» «Разработка новых отечественных качественных и безопасных продуктов для функционального, диетического и лечебно - профилактического питания -2022 г.»</p> <p>3. Руководитель НИР «Актуализация информационно-технического справочника по наилучшим доступным технологиям ИТС 43-2017 «Убой животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях, побочные</p>	<p>1. Гиро Т.М., Куликовский А.В., Рогожин А.А., Гиро А.В. Способ подготовки бараньей селезенки методом ферментативного гидролиза с целью использования в пищевых продуктах. Журнал «Все о мясе», №3. 2020 г. с. 37-39.</p> <p>2. Сухов М.А., Гиро Т.М. Сыровяленые снеки, обогащенные витаминно-минеральным комплексом. Журнал «Мясная индустрия» №3. 2021 г. с.36-40</p> <p>3. Гиро Т.М., Куликовский А.В., Гиро А.В., Курзова А.А. Производство фортифицированной баранины, обогащенной микроэлементами и витаминами. Журнал «Все о мясе», №2. 2021 г. с. 27-31.</p> <p>4. Giro T.M., A.V. Kulikovski, Giro A.V., Курзова А.А. Влияние обогащенных рационов мелкого рогатого скота на жирнокислотный состав, активность липолитических</p>	<p>1. Гиро Т.М., Белоглазова К.Е., Рысмухамбетова Г.Е., Симакова И.В., Карпунина Л.В., Рогожин А.А., Куликовский А.В., Андреева С.В. <b>Xanthan-based biodegradable packaging for fish and meat products</b> (Scopus). «Foods and Raw materials», «Продукты питания и сырье», апрель 2020 г., vol. 8, no.1. E- ISSN 2310-9599. ISSN 2308-4057. S. 68-76</p> <p>2. Гиро Т.М., Куликовский А.В., Сухов М.А., Козин А.Н., Гиро В.В. Effectiveness evaluation of the in vivo formation of mutton productivity and consumer properties from native breeds in the Volga region (Web of Science и Scopus). Журнал "Earth and environmental science" 2020 г.</p> <p>3. Giro T.M., M A Sukhov. Development of technology for meat products enriched with essential trace elements.</p>	<p>1. Международная научно-практическая конференция «Современное состояние, перспективы развития АПК и производства специализированных продуктов питания». 24 апреля 2020 г. Омск. Тема доклада «Исследования влияния биокорректирующего покрытия на пролонгирование срока хранения мясного сырья»</p> <p>2. Международный конгресс "International Nutrition Research Conference", with a theme of <u>Future trends in the rising technology for Nutritional Sciences</u> will be held during. Тема доклада: Production and storage of lamb enriched with essential trace elements in biodegradable film" ноябрь 18-20, 2020 in Rome, Italy.</p> <p>3. XII Национальная н-п</p>

			<p>продукты животноводства». 2022 г. Грант министерства сельского хозяйства РФ.</p>	<p>ферментов и процесс окисления липидов баранины. Журнал «Все о мясе» №5. 2021. С. 77-80</p> <p>5. Т.М. Гиро, Козин А.Н., А.В. Куликовский, Светлов В.В., Андреева С.В., А.В. Гиро. Нутриентная адекватность и безопасность функциональной баранины, прижизненно обогащенной микроэлементами. Аграрный научный журнал. № 3. 2022. С.26-28</p> <p>6. Т.М. Гиро, Андреева С.В., Куликовский А.В., А.В. Гиро. Влияние биоразлагаемого пленочного покрытия на сохранность эссенциальных микроэлементов. Журнал «Все о мясе» №1, 2022. С.51-55</p> <p>7. Гиро Т.М., Куликовский А.В., Князева А.С., Устьянов Д.А., Гиро А.В. Методические подходы определения органического йода в виде йодтирозина в пищевых продуктах. Все о мясе. – 2021. - № 5. – с. 46-48. DOI: 10.21323/2071-2499-2021-5-46-47</p> <p>8. Гиро Т.М., Андреева С.В., Куликовский А.В., Гиро А.В. Практическая реализация технологии хранения баранины в биоразлагаемом пленочном покрытии. Журнал «Мясная индустрия». № 3. 2022. С.44-48</p> <p>9. Гиро Т.М., Горбанов И.А., Кудинов А.В., Светлов В.В.,</p>	<p>Журнал "Earth and environmental science"индексируемого базами Web of Science и Scopus. 2020 г.</p> <p>4. Гиро Т.М., Асеева Е.Ю., Бердникова Е.В., Корсунов В.П. Recipe design and study of quality characteristics of meat - vegetable semifinished products for nutrition of patients with diabetes mellitus. Журнал "Earth and environmental science"индексируемого базами Web of Science и Scopus. 2020 г.</p> <p>5. Giro T.M., Molchanov A.V., M A Sukhov, A N Kozin, Giro V.V. Microstructural studies of muscle tissue of lamb of aboriginal breeds of the Volga region. III International Conference on Agribusiness, Environmental Engineering and Biotechnologies–AGRITECH III – 2020.</p> <p>6. Гиро Т.М., Бердникова Е.В., Корсунов В.П., Токарева В.А., Корсунова Е.Н. Designing a Fermented Sausage Recipe for a Healthy Balanced Diet Web of Science и Scopus. Agribusiness, Environmental Engineering and Biotechnologies» (AGRITECH-IV - 2021). Sci. 677 032085.</p> <p>7. Гиро Т.М., Куликовский А.В., Князева А.С., Домницкий И.Ю., Гиро А.В. Иссле-</p>	<p>конф. с международным участием «Технологии и продукты здорового питания». Тема доклада: «Использование рационов, обогащенных эссенциальными микроэлементами при выращивании мелкого рогатого скота» Саратов, декабрь 2020.</p> <p>4. Гиро Т.М. Диплом I степени за инновационную разработку «За использование современных малекулярно-генетических методов исследований при изучении микробиоценоза и микроструктурных особенностей тонкого отдела кишечника баранчиков специального откорма» Межд. н-п конф. AGRITECH V 2021 «Инновационное развитие аграрно-пищевых технологий» 17-18 июня 2020 г. Волгоград.</p> <p>5. Результаты научных исследований «Способ хранения мясного сырья в биоразлагаемой пленке», представленные на 23-й Всероссийской агропромышленной выставке «Золотая осень», отмечены дипломом и серебряной медалью. Сентябрь 2021 г.</p> <p>6. Гиро Т.М. Представлен доклад «Production and storage of lamb enriched</p>
--	--	--	---	--	---	--

				<p>Гиро Т.М. «Влияние обогащенных кормовых рационов на гематологические показатели и продуктивность баранчиков» Журнал «Аграрный научный журнал. № 4. 2022. С.</p> <p>10. Гиро Т.М., О.Н. Петрова. Использование льняной муки в технологии пельменей. Журнал «Мясная индустрия» №1. 2022 г. с. 32-36.</p> <p>11. Гиро Т.М., Веселовский С.Ю., Розанов А.В., Попова О.М. Прогнозирование заболеваемости бруцеллезом крупного рогатого скота на трансграничных территориях Российской Федерации и республики Казахстан. Журнал «Мясная индустрия» №6. 2021 г. с.44-48.</p> <p>12. Гиро Т.М. и др. «Рекомендации для хозяйств по выращиванию мелкого рогатого скота и мясоперерабатывающих предприятий по внедрению технологии производства и хранения экологически безопасной баранины, обогащенной эссенциальными микроэлементами». 2022 г.</p> <p>13. Гиро Т.М. и др. Монография «Производство и хранения экологически безопасной баранины, обогащенной эссенциальными микроэлементами, в биоразлагаемой пленке» 2022 г.</p> <p>14. Гиро Т.М., Пудовкин Н.А.</p>	<p>дования биохимических и микроструктурных особенностей щитовидной железы баранчиков специального откорма. «Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology)» Scopus, №4, 2020 С.670-680</p> <p>8. Tatiana M. Giro, Sergey V. Kozlov, Ivan F. Gorlov, Andrey V. Kulikovskii, Anna V. Giro, Marina I. Slozhenkina, Dmiytii V. Nikolaev, Alireza Seidavi, Alexander A. Mosolov. "Biomedical evaluation of antioxidant properties of lamb meat enriched with iodine and selenium". Open Access March 17, 2022. Page range: 180-188</p> <p>9. Giro T.M., Kulikovskiy A.V., Giro A.V., Pina L.A., Ziruk I.V. Molecular genetic studies of microbiocenosis and microstructure of jejunum wall in young rams grown on biofortified feed additives. «Foods and Raw materials», «Продукты питания и сырье», 2022 г., vol. 8, no 2. Issue 2. P. 310-317. E-ISSN 2310 - 9599. ISSN 2308-4057 <b>Scopus</b></p> <p>10. Гиро Т.М., Моисеева Н.Е., Бердникова Е.В., Корсунов В.П., Корсунова Е.Н., Федорова Д.К., Москоленко Н.В. Влияние состава питательной среды на жизнеспособность биохимических и микроструктурных особенностей щитовидной железы баранчиков специального откорма. «Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology)» Scopus, №4, 2020 С.670-680</p>	<p>with essential trace elements in biodegradable film” на Международном конгрессе “International Nutrition Research Conference”, in Rome, Italy. сентябрь 2021 г.</p> <p>7. Доклад Гиро Т.М. «Технология мясных продуктов для профилактики дисмикрэлементоза» на II Международной научно-практической конференции «Эффективный менеджмент здравоохранения: стратегии инноваций» «Институт общественного здоровья, здравоохранения и гуманитарных проблем медицины саратовского государственного медицинского университета им. В.И. Разумовского», сентябрь, 2021 г. Саратов.</p> <p>8. Доклад Гиро Т.М. «Производство экологически безопасной баранины, обогащенной эссенциальными микроэлементами» на II Международной конференции «Экосистемы без границ 2021» 6-7 октября 2021 г. Калининград. Доклад Гиро Т.М. «Актуализация информационно-технического справочника по наилучшим доступным технологиям «Убой животных на мясокомбина-</p>
--	--	--	--	--	---	--

					<p>Основные экологические проблемы на мясокомбинатах, мясохладобойнях при переработке побочных продуктов животноводства. Мясная индустрия, №10 2022 г. с.14-20</p> <p>15. Коноваленко Л.Ю., Немещуца Л.А., Мишуков Н. П., Гиро Т.М., Донченко Л.В., Кузин А.А. «Технологическое развитие пищевой и перерабатывающей отраслей при реализации модели экологического нормирования агропромышленного комплекса с учетом концепции наилучших доступных технологий». Аналитический обзор. Москва. ФГБНУ «Росинформагротех». 2022 г. УДК 664. ББК 36.80/98. Т 38. ISBN 978-5-7367-1709-5. Печ. л. 8,5</p> <p>Патенты</p> <p>1. Гиро Т.М., Андреева С.В. Способ производства биоразлагаемого пищевого пленочного покрытия мясного сырья. Патент на изобретение №2743754 Заявка: <a href="#">2020126762</a>, 10.08.2020 (24) Дата начала отсчета срока действия патента: 10.08.2020</p>	<p>способность и антагонистические свойства продуцента низина. Журнал «Достижения науки и техники АПК» №1 2022 г. <b>Web of Science и Scopus</b></p>	<p>тах, мясохладобойнях, побочные продукты животноводства» на III Международной конференции «Экосистемы без границ 2022» 29-30 октября 2022 г. Калининград.</p>
3.	Ларионова Ольга Сергеевна	Основное место работы	Доктор биологических наук	<p>1. 2018 - «Разработка инъекционного антимикробного препарата нового поколения», грант Фонда содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере</p>	<p>1. Оценка возможности применения ультразвука для получения экстрактов с повышенным содержанием биологически активных веществ из продуктов комплексной пе-</p>	<p>1. Dynamics of Amino Acid Profile of <i>Musca domestica</i> Larva During Cultivation on Substrate Enriched with Microelements [Динамика аминокислотного состава био-</p>	<p>1. BIT's 9th Anniversary World DNA Day – 2018: Conference Abstract Book, April 25-27, 2018, China, Dalian, Dalian International Conference Center.</p>

				<p>У.М.Н.И.К, Крылова Л.С. Руководители: Ларионова О.С., Древкин Я.Б. Договор 12738ГУ/2017 от 25.04.2018;</p> <p>2. 2019 - «Разработка мицеллярного инъекционного препарата нового поколения, обладающего гепатопротекторными свойствами на основе фосфатидилхолина», грант Фонда содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере У.М.Н.И.К, Осипова М.В. Руководитель: Древкин Я.Б., Ларионова О.С. Договор 14066ГУ/2019 от 24.05.2019;</p> <p>3. 2020 - «Разработка высокоэффективного препарата с противовоспалительным и регенерирующим действием», грант Фонда содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере У.М.Н.И.К, Смирнова К.Ю. Руководители: Ларионова О.С., Древкин Я.Б. №15038ГУ/2020 от 13.05.2020;</p> <p>4. 2020-2021 - «Изучение молекулярных механизмов эволюции вирулентности и клонального доминирования эпидемических штаммов хламидий у сельскохозяйственных животных», РФФИ 17-16-01099, Россия, исполнитель;</p> <p>5. 2022 - «Разработка нового адъюванта для вакцин на основе уникального метода синтеза наночастиц селена», грант</p>	<p>реработки растениеводства / Н.В. Горбунова, А.В. Евтеев, А.В. Банникова, О.С. Ларионова // Аграрный научный журнал. – 2018. – № 1. – С. 48-51.</p> <p>2. Оценка воздействия бактериофагов на микробные клетки методом электрооптического анализа / О.И. Гулий, О.А. Караваева, О.С. Ларионова, С.В. Ларионов, Л.Г. Ловцова, К.Ю. Усков, В.Д. Бунин // Антибиотики и химиотерапия. – 2018. – Т. 63. – № 1-2. – С. 14-23.</p> <p>3. Теоретическое обоснование направленного транспорта биологически активных компонентов в условиях моделируемого желудочно-кишечного тракта / Евтеев А.В., Горбунова Н.В., Ларионова О.С., Банникова А.В. // Пищевые системы. – 2018. – Т. 1. – № 2. – С. 21-28.</p> <p>4. Оценка воздействия амоксицилина на микробные клетки методом электроакустического анализа / О.И. Гулий, Б.Д. Зайцев, А.С. Семёнов, О.С. Ларионова, О.А. Караваева, И.А. Бородин // Биофизика. – 2018. – Т. 63. – № 3. – С. 496-502.</p> <p>5. Молоко-сырье от коров, инфицированных возбудителями ретровирусных инфекций крупного рогатого скота:</p>	<p>массы личинок <i>Musca domestica</i> при культивировании на субстрате обогащенном селеном и кобальтом] / Anastasya Kovtunova, Yaroslav Drevko, Elena Faust, Anna Bannikova, Olga Lariionova // Proceedings of the National Academy of Sciences, India Section B: Biological Sciences. 2018. Vol. 88 (3). P. 1257-1264. (Scopus, Springer)</p> <p>2. Amplification of speckle-microscope signal by using gold nanoparticle stable of contents [Амплификация сигнала спекл-микроскопии с использованием наночастиц золота] / O.V. Ulianova, N.N. Filonova, S.S. Ulyanov, L.A. Dykman, O.S. Larionova, V.A. Feodorova // Frontiers in Bioscience - Elite. 2020. Vol. 12. P. 126-138. (Scopus)</p> <p>3. Data of de novo genome assembly of the <i>Chlamydia psittaci</i> strain isolated from the livestock in Volga Region, Russian Federation [Данные генома нового штамма <i>Chlamydia psittaci</i> изолированного от</p>	<p>Тема доклада: Antimicrobial Peptides as a Base for the Development of Novel Antimicrobial Drugs [Антимикробные пептиды как основа для разработки новых антимикробных препаратов].</p> <p>2. Национальная научно-практическая конференция «Саратовский форум ветеринарной медицины и продовольственной безопасности Российской Федерации» - Саратов, 2018.</p> <p>Тема доклада: Оптимизация методов индикации водорастворимых пептидов из биомассы насекомых и изучение их свойств.</p> <p>3. 7th International Symposium "Optics and Biophotonics". – Саратов, 23-24 сентября, 2019.</p> <p>Тема доклада: Can the infection caused by <i>Chlamydia trachomatis</i> produce the stimulation of the growth of malignant tumor: studying by using of s-LASCA technique on laboratory animal [Изучение с использованием методики s-LASCA на лабораторных животных возможности инфекции, вызванной <i>Chlamydia trachomatis</i>, стимулировать рост зло-</p>
--	--	--	--	---	---	--	--

			<p>Фонда содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере У.М.Н.И.К, Горшунова С.В. Руководители: Древо Я.Б., Ларионова О.С. №18005ГУ/2022 от 01.06.2022;</p> <p>6. 2022 - «Антимикробные пептиды насекомых: выделение, идентификация, доклинические и клинические испытания», РНФ № 22-26-00167, Россия, руководитель.</p> <p>7. Приоритетное научное направление на 2019-2021 гг.: «Интенсификация животноводства» (протокол №5 заседания научно-технического совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 17 января 2019 года).</p>	<p>вопросы безопасности и качества вырабатываемой продукции / Е.С. Красникова, О.С. Ларионова, А.В. Красников, Г.Х. Казиева // Вопросы питания. – 2018. – Т. 87. – № 4. – С. 48-55. (Scopus)</p> <p>6. Биотехнологические подходы к использованию глауконита в сельском хозяйстве / Е.А. Горельникова, О.С. Ларионова, З.Ю. Хапцев, С.А. Степанов, Д.Р. Зайнитдинов // Аграрный научный журнал. – 2018. – № 5. – С. 11-15.</p> <p>7. Влияние селена и кобальта на содержание сырого протеина в биомассе и муке из личинок <i>Musca domestica</i> / А.С. Ковтунова, Е.А. Фауст, Я.Б. Древо, О.С. Ларионова, С.Н. Ванюшкина // Достижения науки и техники АПК. – 2018. – Т.32. – № 6. – С. 69-71.</p> <p>8. Биотрансформация антимикробных пептидов <i>M. domestica</i> при различных способах введения <i>in vivo</i> / О.С. Ларионова, Л.С. Крылова, Я.Б. Древо, А.М. Буров, С.В. Козлов, Е.К. Ремизов, Е.А. Фауст // Ветеринария, зоотехния и биотехнология. – 2018. – № 8. – С. 21-29.</p> <p>9. Динамика аминокислотного состава молока у BIV- и BLV-BIV-инфицированных коров при хранении / Е.С. Красникова, О.С. Ларионова,</p>	<p>поголовья скота в Поволжье Российской Федерации] / V.A. Feodorova, S. S. Zaitsev, M.A. Khizhnyakova, Yu.V. Saltykov. V.V. Evstifeev, F.M. Khusainov,</p> <p>S.I. Yakovlev, O.S. Larionova, V.L. Motin // Data in Brief. 29 (2020).105190. <a href="https://doi.org/10.1016/j.dib.2020.105190">https://doi.org/10.1016/j.dib.2020.105190</a> (Scopus)</p> <p>4. Effect of a nanomodified antibiotic on field strains of <i>E. coli</i> and <i>Enterobacter cloacae</i> Lovtsova, L., Guliy, O., Larionova, O., M Zabelina, Uskov, K., Lovtsov, I. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2021, 723(2), 022071. (Scopus).</p> <p>5. Determination of a Microbial Cells in Their Interaction with Phage Mini-Antibodies by the Sensor Based on a PZT Resonator with a Lateral Electric Field. Borodina, I.A., Zaitsev, B.D., Teplykh, A.A., A. K. M. Alsowaidi, Larionova, O.S., Guliy, O.I. Bulletin of the Russian Academy of Sciences: Physics, 2021, 85(6), p. 599–602. (Scopus)</p> <p>6. Study of the composition and <i>in vivo</i> effect of biologically active concentrates from</p>	<p>качественной опухоли].</p> <p>4. Национальная научно-практическая конференция посвященная памяти д.м.н., профессора Л.Ф. Зыкина. – Саратов, 2020. Тема доклада: Биотехнологические подходы в решении проблемы дефицита кормового белка.</p> <p>5. Национальная научно-практическая конференция, посвященная памяти доктора медицинских наук, профессора Леонида Федоровича Зыкина. Саратов, 2021. Тема доклада: Местное раздражающее действие наночастиц теллура.</p> <p>6. Национальная научно-практическая конференция, посвященная памяти доктора медицинских наук, профессора Леонида Федоровича Зыкина. Саратов, 2021. Тема доклада: Разработка и доклиническое исследование прототипа ранозаживляющего препарата.</p> <p>7. Национальная научно-практическая конференция, посвященная памяти доктора медицинских наук, профессора Леонида Федоровича Зыкина. Саратов, 2021. Тема доклада: Исследование ранозаживляющего</p>
--	--	--	---	--	---	--

				<p>А.В. Банникова, А.В. Евтеев, Г.Х. Утанова // Сельскохозяйственная биология. – 2019. – Т. 54. - № 2. – С. 386-394.</p> <p>10. Индикация пептидов из биомассы личинок насекомых и изучение их антимикробной активности / Л.С. Крылова, Е.К. Ремизов, К.Ю. Смирнова, О.С. Ларионова // Актуальные вопросы ветеринарной биологии. – 2019. – № 4(44). – С. 3-6.</p> <p>11. Методы обнаружения вирусов и биосенсорные технологии / О.И. Гулий, Б.Д. Зайцев, О.С. Ларионова, И.А. Бородин // Биофизика. – 2019. – Т. 64. – № 6. – С.1094-1102.</p> <p>12. Детекция нового шведского варианта Chlamydia trachomatis у крупного рогатого скота / В.А. Федорова, Ю.В. Салтыков, Н.Н. Филонова, И.А. Субботина, С.С. Зайцев, О.В. Ульянова, О.С. Ларионова, В.В. Евстифеев, Е.М. Ревзина, С.С. Ульянов, В.Л. Мотин // Ветеринария. – 2019. – № 7. – С. 27-31.</p> <p>13. Микробный датчик для определения активности амоксициллина // О.И. Гулий, Б.Д. Зайцев, А.В. Смирнов, О.А. Караваева, Алсовэйд Али Кадхим Мохаммед, О.С. Ларионова, И.А. Бородин // Антибиотики и химиотера-</p>	<p>secondary raw materials of millet</p> <p>Evteev A., Larionova O., Bannikova A.</p> <p>В сборнике: Intelligent Biotechnologies of Natural and Synthetic Biologically Active Substances. Cham, 2022. С. 65-74. (Scopus)</p>	<p>действия препарата «Реагель».</p> <p>8. Международный конгресс. Биотехнология: состояние и перспективы развития. Москва, 2021. Тема доклада: Выявление серологического ответа к рекомбинантному белку DNaK Chlamydia psittaci методом DOT-ELISA.</p>
--	--	--	--	---	--	---

					<p>пия. – 2020. – Т. 65. – № 1-2. – С. 3-9. (Scopus)</p> <p>14. Пролонгированный цефалоспори́н в терапии свиней со стрептококковой инфекцией // Сазонов А.А., Новикова С.В., Ларионова О.С., Козлов С.В., Древко Я.Б.// Ветеринария. - 2021. - № 12. - С. 15-18.</p> <p>15. Определение микробных клеток при их взаимодействии с фаговыми мини-антителами датчиком на основе резонатора с поперечным электрическим полем из пьезокерамики ЦТС-19 // Бородин И.А., Зайцев Б.Д., Теплых А.А., Алсовэйд А.К.М., Ларионова О.С., Гулий О.И.// Известия Российской академии наук. Серия физическая. - 2021. - Т. 85. - № 6. - С. 771-776.</p> <p>16. Анализ антибактериальной активности амоксициллина биологическим датчиком с целевой акустической волной// Гулий О.И., Зайцев Б.Д., Ларионова О.С., Алсовэйд А.К.М., Караваева О.А., Петерсон А.М., Бородин И.А. // Антибиотики и химиотерапия. - 2021. - Т. 66. - № 1-2. - С. 12-18.</p>		
4.	Неповинных Наталья Владимировна	По основному месту работы	Доктор технических наук	1. Грант Президента РФ для молодых российских ученых докторов наук № МД-2464.2018.8 от 17.01.2018 «Проектирование состава и технологий сбалансированных	1. Расширение ассортимента продуктов на основе молочной сыворотки диетического профилактического питания / Н.В. Неповинных // Вестник Международной ака-	1. Hydrogel based dessert of low calorie content [Низкокалорийный десерт на гидрогелевой основе] / N.V. Nepovinnikh, O.N. Kliukina, N.M. Ptichkina and A. Bostan	1. Всероссийская конференция молодых ученых с международным участием «Актуальные вопросы нутрициологии, биотехнологии и безопасности пи-

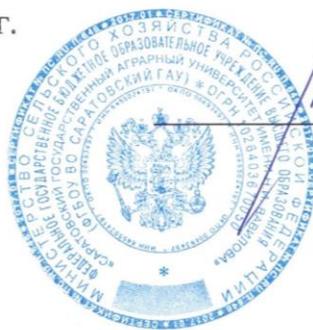
			<p>продуктов питания, направленных на первичную и вторичную профилактику сердечно-сосудистых заболеваний и их осложнений»  Руководитель: <b>Неповинных Н.В.</b>  Договор № МД-2464.2018.8 от 17.01.2018.  Дата окончания договора 31.12.2020  2. Договор с НИИ институтом Ирана г. Мешхед на тему «Разработка рецептур и способов включения пищевых олеогелей в пищевые продукты с акцентом на кондитерские изделия для улучшения пищевого и сенсорного профиля» (Development of formulations and processes to incorporate edible oleogels in food products with focus on confectionery to improve nutritional and sensory profile).  Руководитель: <b>Неповинных Н.В.</b>  Дата заключения договора 01.09.2018.  Дата окончания договора 01.09.2021  3. Договор с Тяньцзиньским университетом науки и технологии Китая (Tianjin University of Science and Technology, Tianjin, China) на тему «Применение нетрадиционных источников растительного сырья в хлебопечении с пользой для здоровья и питательной ценности» (Application of non-</p>	<p>демии холода. 2017. - № 2. - С. 26-30.  2. Разработка и оценка возможности применения нового кислородного коктейля с повышенным содержанием белка в диетотерапии пациентов кардиологического профиля / Н.В. Неповинных, А.Л. Новокшанова, М.П. Могильный, Н.П. Лямина, А.И. Семина, А.А. Абабкова, А.А. Широков, В.С. Гринев, Н.М. Птичкина // Вопросы питания. - 2018. - Т. 87. № 2. - С. 94-102.  3. Разработка рецептуры и медико-биологическая оценка хлебобучных изделий с добавкой нетрадиционного растительного сырья / Н.В. Неповинных, В.С. Куценкова, Н.П. Лямина, В.Н. Сенчихин // Техника и технология пищевых производств. – 2019. - № 1. – С. 22 - 31.  4. Исследование физико-химических и текстурных свойств желированных десертов без желатина / Н.В. Неповинных, О.Н. Петрова, Н.М.Белова, S.Yeganehzad // Техника и технология пищевых производств. – 2019. - № 1. – С. 43 - 49.  5. Хлеб повышенной пищевой ценности с добавкой из цельносмолотых семян сафлора / В.С. Куценкова, <b>Н.В. Неповинных</b>, В.С. Гринёв, Е.В.</p>	<p>// Food Hydrocolloids. – 2019. – Т.86 – p. 184-192. (Web of Science и Scopus)  2. Study of the stability of foam and viscoelastic properties of marshmallow without gelatin [исследование стабильности и вязко-упругих свойств маршмеллоу без желатина] / N.V. Nepovinnikh, O.N. Kliukina, Yu.A. Kodatskiy, N.M. Ptichkina and S. Yeganehzad // Foods and Raw materials. – 2018. - № 1. – P. 90-98. (Web of Science и Scopus)  3. Study on foaming, rheological and thermal properties of gelatin-free marshmallow [Исследование пенообразующих, реологических и тепловых свойств безжелатинового мармеллоу] / Mardani M., Yeganehzad S., Ptichkina N., Kliukina O., Kodatskiy Yu., Nepovinnikh N., Najj-Tabasi S. // Food Hydrocolloids. – 2019. – Т.93 – p. 335-341. (Web of Science и Scopus).  4. Textural properties of dough and sensory characteristics of bread enriched with crushed safflower seeds [Текстурные свойства теста и сенсорные характеристики хлеба обогащенного измельченными семенами сафлора] / V.S. Kutsenkova, N.V. Nepovin-</p>	<p>щи», г. Москва, 12-13 октября 2017 г.  Тема доклада: Сафлор - перспективная добавка в хлебопечении  2. Зарубежная конференция 14th International Hydrocolloids Conference // 21 – 25 May 2018. - China, Nanchang.  Тема доклада: Application of hydrocolloids in technology of functional ice cream with low calorie content.  3. XVII Всероссийский конгресс с международным участием «Фундаментальные и прикладные аспекты нутрициологии и диетологии. Лечебное, профилактическое и спортивное питание» // 29–31 октября 2018. – Россия, Москва.  Тема доклада: Новые технологии мучных изделий повышенной пищевой ценности для диетотерапии лиц с избыточной массой тела  4. XVII Всероссийский конгресс с международным участием «Фундаментальные и прикладные аспекты нутрициологии и диетологии. Лечебное, профилактическое и спортивное питание» // 29–31 октября 2018. – Россия, Москва.</p>
--	--	--	---	--	--	---

			<p>traditional sources of plant raw materials in bread making for health benefits and nutritional value)  Руководитель: <b>Неповинных Н.В.</b>  Дата заключения договора 01.09.2018.  Дата окончания договора 01.09.2021.  4. Приоритетное научное направление на 2019-2021 гг.: «Интенсификация животноводства» (протокол №5 заседания научно-технического совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 17 января 2019 года).</p>	<p>Любунь, А.А. Широков, Qingbin Guo // Известия ВУЗов. Пищевая технология. 2019. -№ 4. - С. 36-40.</p>	<p>nykh, L.V. Andreeva, Qingbin Guo // Russian agricultural science. - 2019 – V. 45 № 5 – p.492-497.  (Web of Science).  5. Глава в коллективной зарубежной монографии: Part VI, Ch. 17 Textural Characteristics of Traditional Russian Foods [Текстурные характеристики традиционных российских продуктов питания] (p.253-267) / N.M. Ptichkina, N.V. Nepovinykh // Textural Characteristics of World Foods. First Edition. Edited by Katsuyoshi Nishinari. Published by John Wiley &amp; Sons Ltd. – 2019.– 416 p. ISBN: 978-1-119-43069-8 (<a href="https://www.wiley.com/en-us/Textural+Characteristics+of+World+Foods-p-9781119430698">https://www.wiley.com/en-us/Textural+Characteristics+of+World+Foods-p-9781119430698</a>) (Web of Science и Scopus).</p>	<p>Тема доклада: Технологические аспекты разработки и оценка возможности применения специализированного продукта в основном варианте диеты пациентов кардиологического профиля.  5. Зарубежная конференция 20th Gums &amp; Stabilisers for the Food Industry Conference // 11-14 June 2019. - Spain, San-Sebastian.  Тема доклада: Using of safflower seeds as a protein fortifier for shortbread.  5. Зарубежная конференция 20th Gums &amp; Stabilisers for the Food Industry Conference // 11-14 June 2019. - Spain, San-Sebastian.  Тема доклада: Replacement sucrose with sweeteners in jelly desserts with additives of cereal flour.  6. Российский национальный конгресс кардиологов (с международным участием) «Новые технологии в практику здравоохранения». – 25-28 сентября 2018 г., г. Москва. Тема доклада: Применение нового функционального питания с повышенным содержанием белка в поддерживающей терапии кардиологических пациентов</p>
--	--	--	--	---	---	--

							<p>7. Национальная научно-практическая конференция с международным участием, посвященная 90-летию зоотехнического факультета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова «Современные способы повышения продуктивных качеств сельскохозяйственных животных, птиц и рыб», г. Саратов, 13-15 мая 2020 г.</p> <p>Тема доклада: Полимерное желирование растительных масел и аспекты использования в пищевой промышленности</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

Дата заполнения «01» июня 2022 г.

Ректор



*Handwritten signature in blue ink*

Соловьев Дмитрий Александрович