

**Сведения о научных руководителях
по программе подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре
направление 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии
направленность (профиль) Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств**

Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:41:55
Уникальный программный ключ:
508355c153d6e7bd91a51b28834d0e1b758668

Документ подписан простой электронной подписью

№ п/п	Ф.И.О. научно-педагогического работника	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 степень, присвоенная за рубежом и признаваемая в Российской Федерации)	Тематика самостоятельного научно-исследовательского (творческого) проекта (участие в осуществлении такого проекта) по направлению подготовки, а также наименование и реквизиты документа, подтверждающие ее 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	Гиро Татьяна Михайловна	Основное место работы	д-р техн. наук	1. Договор НИР № 3 от 27 августа 2018 г. с Ассоциацией «Аграрное образование и наука». «Разработка экологически безопасного способа упаковки сырья животного происхождения в бактерицидную биокорректирующую пленку на основе экзополисахарида бактериального происхождения». Регистрационный номер: АААА-А18-118111990075-3 Руководитель Гиро Т.М.	1. Гиро Т.М., Хвыля С.И. Влияние неоднократного размораживания-замораживания на качество мясного сырья (По перечню ВАК). Журнал «Холодильная техника» журнал» № 1. 2019 г. с.46-49 2. Горлов И.Ф., Сложенкина М.И., Мосолова Н.И. Гиро Т.М.,	1. Гиро Т.М., I. Gorlov, O. Sitnikova, M. Slozhenkina, E.Zlobina, E. Karpenko. New functional products with chickpeas: Reception, functional properties. Scopus.2016 г. 3. Гиро Т.М., Inna V. Simakova, Tatyana M. Giro* and Alexey A. Vasilyev. Ensuring the safety of the lipid of a high	1. Международной научно-практической конференции (посвященная памяти академика РАН Сизенко Е.И.). «Экологические, генетические, биотехнологические проблемы и их решение при производстве и переработке продукции животноводства» Волгоград, 08-09 июня 2017 г. Тема доклада: Продукты из мяса птицы по инновационным технологиям 2. 21-Международная научно-практическая конференция: Инновационно-

1	2	3	4	5	6	7	8
				<p>(договор № 3 от 27 августа 2018 г.). Дата окончания договора 30.12.2018 г. 2. 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: 30.06.2020 г.</p>	<p>Божкова С.Е., Гребенникова Ю.Д., Золоторева А.Г., Вартамян К. А., Оптимизация биотехнологии производства цельномышечных мясопродуктов, изготовленных с использованием свинины, полученной от животных крупной белой породы (По перечню ВАК). Аграрный научный журнал №7, 2019 г. Саратов. с.44-48 3. Гиро Т.М., Зубов С.С., Яшин А.В., Гиро А.В., Преображенский В.А. Биомодификация коллагенсодержащих субпродуктов методом ферментативного гидролиза (по перечню ВАК). Техника и технология пищевых производств».</p>	<p>degree of preparation. from fatty fish raw materials fraction of semi-finished products. 2018 г. 4. Inna V. Simakova , Tatyana M. Giro* and Alexey A. Vasilyev. Ensuring the safety of the lipid fraction of semi-finished products of a high degree of preparation from fatty fish raw materials. «Foods and Raw materials», «Продукты питания и сырье», декабрь 2018 г., vol. 6, Issue 2. ISSN 2308-4057. S. 449-456 5. Гиро Т.М., Белоглазова К.Е., Рысмухамбетова Г.Е., Симакова И.В., Карпунина Л.В., Рогожин А.А., Куликовский А.В., Андреева С.В. Xanthan-based biodegradable packaging for fish and meat products (Scopus). «Foods and</p>	<p>технологическое развитие пищевой промышленности-тенденции, стратегии, вызовы. Москва: ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, 2018 г. Тема доклада: Биомодификация соединительнотканного сырья ферментным препаратом протосубтилиин ГЗХ. 3. Международная научно-практическая конференция: Новые подходы к разработке технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Волгоград, 2018 г. Тема доклада: Использование нитрита натрия в органической форме в рецептуре сыровяленых колбас. 4. Международный конкурс ECOTROPHELIA Europe, г Кельн (Германия). 2019 г. Тема доклада: Разработка технологии сыровяленых джерок, обогащенных пергой пчелиной. 5. VI Международная научно-практическая конференция: Продовольственная безопасность: научное, кадровое и информационное</p>

1	2	3	4	5	6	7	8
					<p>(Food Processing: Techniques and Technology)» No 2 (49), 2019. С.262-269</p> <p>4. Рогожин А.А., Хвыля С.И., Гиро А.В. Экологически безопасный способ упаковки мясного сырья в биокорректирующую пленку для пролонгирования срока хранения (по перечню ВАК). Журнал «Мясная индустрия» №8. 2019 г. с. 12-16</p> <p>5. Харина А.П., Курзова А.А., Кузнецова Т.Г., Вострикава Н.Л., Гиро Т.М. Пищевая ценность баранины от овец различных сроков производства, выращенных условиях левобережья Саратовской области (по перечню ВАК). Журнал «Все о</p>	<p>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>6. 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>обеспечение. Воронеж, 2019 г. Тема доклада: Производство мясных продуктов, обогащенных эссенциальными микроэлементами для профилактики дисмикрорэлементоза.</p> <p>5. XI Международная научно-практическая конференция: Технологии и продукты здорового питания. Саратов, 2019 г. Тема доклада: Разработка биологически безопасного метода прижизненного обогащения баранины эссенциальными микроэлементами.</p> <p>6. Национальная конференция «Развитие аграрно-пищевых технологий», проведенной с участием главного фермерского портала ФЕРМЕР.RU. Волгоград, 7-8 июня 2019 г. Тема доклада: Биохимические и микроструктурные особенности щитовидной железы баранчиков специального откорма.</p> <p>7.Международная научно-практическая конференция: Современное состояние, перспективы развития АПК и производства</p>

1	2	3	4	5	6	7	8
					<p>мясе», №5. 2019 г. с. 16-18</p> <p>6. Веселовский С.Ю., Попова О.М. Гиро Т.М., Агольцов В.А. Биохимические показатели качества мяса, полученного от больных бруцеллезом крупного рогатого скота. (По перечню ВАК). Журнал «Мясная индустрия» №10. 2019 г. с. 43-46</p> <p>7. Воротников И.Л., Гиро Т.М., Горбунова Н.А., Кривенко Д.В., Лисицын А.Б., Левина Т.Ю., Молчанов А.В., Петров К.А., Пудовкин Н.А., Ситникова О.И. Наилучшие доступные технологии убоя животных и птицы. Переработка побочных продуктов. 2018 г.</p>		<p>специализированных продуктов питания. Омск, 2020 г. Тема доклада: Исследования влияния биокорректирующего покрытия на пролонгирование срока хранения мясного сырья.</p> <p>8.Международный конгресс: International Nutrition Research Conference, with a theme of Future trends in the rising technology for Nutritional Sciences. Rome, Italy, 2020. Тема доклада: Production and storage of lamb enriched with essential trace elements in biodegradable film. [Производство и хранение баранины, обогащенной необходимыми микроэлементами, в биоразлагаемой пленке].</p> <p>9.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. Тема доклада: Исследования</p>

1	2	3	4	5	6	7	8
					<p>ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» Патенты Прянишников В.В., Кудасова В.А., Тасмуханов Н.В., Старовойт Т.Ф., Микляшевски П.Л. Способ производства безоболочных колбасок для функционального питания. Патент №2703484. заявка №2018118807. 17.10.2019 6. Гиро Т.М., Сухов М.А., Левина Т.Ю. Способ производства сыровяленого цельномышечного продукта из мяса птицы, обогащенного пергой пчелиной. Патент №2683942 № 2018139536/10(065 622) МПК A23L3/00 Дата поступления</p>		<p>влияния биоразлагаемой пленки на сроки хранения мясного сыря.</p>

1	2	3	4	5	6	7	8
					заявки 09.11.2018 23.04.2019		
2	Рысмухамбетова Гульсара Есенгельдиевна	Основное место работы	канд. биол. наук	<p>1. Договор НИР на тему: Разработка экологически безопасного способа упаковки сырья животного происхождения в бактерицидную биокорректирующую пленку на основе экзополисахарида бактериального происхождения».</p> <p>Исполнитель Рысмухамбетова Г.Е. Договор № 3 с Ассоциацией «Аграрное образование и наука» от 27 августа 2018 г.). Дата окончания договора 30.12.2018 г.</p> <p>2. Договор на тему: Учетно-аналитическое обеспечение технологических и концептуальных аспектов формирования качества продукции (работ и услуг) с учетом международного опыта. Исполнитель: Рысмухамбетова Г.Е. Договор № 211/19 "Ш" с ООО "Альфа центр - БСБ г. Саратов, от 25.12.2019.</p>	<p>1. Разработка диетических и функциональных продуктов питания для людей, страдающих непереносимостью коровьего молока и белка пшеницы / Г.Е. Рысмухамбетова, Ю.В. Ушакова, Е.Н. Бухарова // Успехи современной науки и образования. – 2017. – № 2. Т. 5. – С. 135-141.</p> <p>2. Оценка качества и безопасности соусов промышленного производства / С.Ю. Макарова, Г.Е. Рысмухамбетова, Н.В. Коник, Ю.В. Ушакова // Известия высших учебных заведений. Пищевая</p>	<p>1 Zophobas morio semiindustrial cultivation peculiarities [Особенности полупромышленного культивирования zophobas morio] / A.A. Nagdalyan, S.V. Pushkin, I.V. Rzhepakovsky, S.N. Povetkin, A.N. Simonov, M.N. Verevkina, I.V. Ziruk, G.E. Rysmukhambetova // Entomology and Applied Science Letters. - 2018. - Т. 5. № 4. - С. 101-107.</p> <p>4. Xanthan-based biodegradable packaging for fish and meat products [Биоразлагаемая упаковка на основе ксантанов для рыбных и мясных продуктов] / T. Giro, K. Beloglazova, G. Rysmukhambetova, I. Simakova, L.</p>	<p>1. Международная научно-практическая конференция «Экологические, генетические, биотехнологические проблемы и их решение при производстве и переработки продукции животноводства», Волгоград 8-9 июня 2017 г. Тема доклада: Нетрадиционные виды молока диплом 3 степени секция «Биотехнология».</p> <p>2. Международный смотр-конкурс органической (экологически чистой) продукции животноводства, птицеводства, пчеловодства г. Уральск, Казахстан 20-21 ноября 2017. Тема доклада: Суфле куриное функционального назначения. Золотая медаль.</p> <p>3. Международный смотр-конкурс органической (экологически чистой) продукции животноводства, птицеводства, пчеловодства г. Уральск, Казахстан 20-21 ноября 2017. Тема доклада: Хлебцы рыбные функционального назначения. Золотая медаль.</p>

1	2	3	4	5	6	7	8
					<p>технология. - 2018. - № 4 (364). - С. 85-88.</p> <p>3. Изучение влияния бактериальных экзополисахаридов на организм животных / С.Ю. Макарова, С.В. Курьшева, Ю.А. Егоров, Г.Е. Рысмухамбетова, Л.В. Карпунина // Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. - 2018. - Т. 235. № 3. - С. 115-119.</p> <p>4. Использование полисахаридных биоразлагаемых материалов для первичной упаковки пищевых продуктов / К.Е. Белоглазова, Г.Е. Рысмухамбетова, Л.В. Карпунина, Н.В. Коник // Известия высших</p>	<p>Karpunina, A. Rogojin, A. Kulikovsky, S. Andreeva // Foods and Raw Materials. – 2020. – V. 8. № 1. – P. 67-75.</p>	<p>4. Международный смотр-конкурс органической (экологически чистой) продукции животноводства, птицеводства, пчеловодства г. Уральск, Казахстан 20-21 ноября 2017. Тема доклада: Суп-пюре из печени функционального назначения. Золотая медаль.</p> <p>5. Международный смотр-конкурс органической (экологически чистой) продукции животноводства, птицеводства, пчеловодства г. Уральск, Казахстан 20-21 ноября 2017. Тема доклада: Биодеградабельная пищевая пленка. Золотая медаль.</p> <p>6. Международный смотр-конкурс органической (экологически чистой) продукции животноводства, птицеводства, пчеловодства г. Уральск, Казахстан 20-21 ноября 2017. Тема доклада: Полезный йогурт. Золотая медаль.</p> <p>7. Международный смотр-конкурс органической (экологически чистой) продукции животноводства, птицеводства, пчеловодства г. Уральск, Казахстан 20-21 ноября 2017. Тема доклада:</p>

1	2	3	4	5	6	7	8
					<p>учебных заведений. Пищевая технология. - 2019. - № 1 (367). - С. 61-64.</p> <p>5. Исследование показателей качества козьего молока как сырья для функциональных продуктов питания / Ю.В. Ушакова, С.Ю. Макарова, М.В. Забелина, М.М. Саукенова, Г.Е. Рысмухамбетова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология.- 2019. -№ 2-3 (368-369). - С. 50-54.</p> <p>6. Разработка рецептуры и технологии супа-пюре из говяжьей печени функционального назначения / С.Ю. Кожушко (Макарова), Н.А.</p>		<p>Разработка обогащенных соусов на основе козьего молока. Золотая медаль.</p> <p>8. VII Всероссийская неделя науки с международным участием ФГБОУ ВО СГМУ им. Разумовского г. Саратов, 2018. Тема доклада: Здоровье-сберегающие технологии в диетическом питании. Диплом III степени.</p> <p>9. V Международная научно – практическая конференция «Биотехнология: наука и практика» г. Ялта 25-29 сентября 2017 г. Тема доклада: Перспективы применения полисахаридов в качестве биоразлагаемых упаковочных материалов.</p> <p>10. АПК России: образование, наука, производство: Всероссийская (национальная) научно-практическая конференция. – Пенза, 2020. Тема доклада: Оценка экономической эффективности внедрения безглютенового печенья</p>

1	2	3	4	5	6	7	8
					Еремеева, Г.Е. Рысмухамбетова, Л.В. Карпунина // Новые технологии.- 2019. - № 1. - С. 89-100.		

Дата заполнения - «27» ноября 2020 г.



Врио ректора
наименование должности руководителя организации

М.П.

подпись руководителя организации/
индивидуального предпринимателя

Соловьев Дмитрий Александрович
фамилия, имя, отчество (при наличии) руководителя
организации/индивидуального предпринимателя