

Сведения о ведущей организации

по диссертации Уткиной Александры Сергеевны на тему «Разработка методических подходов к проектированию специализированных пищевых продуктов с помощью нутригеномики и продвижению их на потребительский рынок» по специальности
4.3.3 Пищевые системы (технические науки)
на соискание ученой степени кандидата технических наук

Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс, адрес организации	125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11
Веб-сайт	https://www.mgupp.ru/
Телефон	+7 (499) 750-01-11
Адрес электронной почты	mgupp@mgupp.ru
Список основных публикаций работников ведущей организации в соответствующей отрасли науки в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Кусова, И. У. Актуальные вопросы индустрии специализированного питания для особых групп населения / И. У. Кусова, Л. А. Крылова, О. А. Суворов, М. Г. Магеррамова // Пищевая промышленность. – 2023. – № 12. – С. 17-25.	
2. Совершенствование технологии приготовления кулинарной продукции из мяса птицы для детского питания: систематический обзор / А. Т. Васюкова, И. У. Кусова, Р. А. Эдварс [и др.] // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2023. – Т. 85. – № 2 (96). – С. 178-188.	
3. Функциональные рецептуры с суспензиями, обогащенными микронутриентами / А. Т. Васюкова, И. У. Кусова, Р. А. Эдварс [и др.] // Известия Кабардино-Балкарского государственного аграрного университета им. В.М. Кокова. – 2023. – № 1 (39). – С. 124-135.	
4. Investigation of the degree of grinding of the composite grain mixture / А. Т.	

Vasyukova, I. U. Kusova, A. I. Belenkov [et al.] // BIO Web of Conferences. 2023. – V. 67. – P. 02008.

5. Бакуменко, О. Е. Научные аспекты конструирования рецептуры зернового батончика с использованием нетрадиционного растительного сырья / О. Е. Бакуменко, Е. В. Алексеенко, Н. В. Рубан // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2022. – № 1. – С. 157-172.

6. Влияние электрохимически активированной воды на показатели качества теста и изделий из пшеничной муки / А. Г. Погорелов, А. И. Панаит, А. Л. Кузнецов, Е. Н. Молчанова, О. А. Суворов, Л. Г. Ипатова // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52. № 1. – С. 156-167.

7. Устройство для обеспечения безопасности пищевых систем / Кузнецов А.Л., Саттаров И.В., Гасенко М.А., Суханова Н.В., Суворов О.А. Патент на полезную модель RU 213560 U1, 15.09.2022. Заявка № 2022113318 от 18.05.2022.

8. Способ производства специализированных рыбных полуфабрикатов для школьного питания / Хамицаева А.С., Кусова И.У., Хортиев З.А., Караева И.Т., Хубаев О.С. Патент на изобретение RU 2766446 C1, 15.03.2022. Заявка № 2021119109 от 30.06.2021.

9. Применение нейросетевых технологий для управления качеством кондитерских изделий в процессе производства / В. Г. Благовещенский, А. Е. Краснов, Е. И. Баженов [и др.] // Системы управления и информационные технологии. – 2021. – № 3(85). – С. 37-41. – DOI 10.36622/VSTU.2021.85.3.007. – EDN BQILCD.

10. Пищевой рацион - основа для разработки продуктов функционального питания / О. Е. Бакуменко, И. В. Щерба, Р. О. Будкевич [и др.] // Пищевая промышленность. – 2021. – № 3. – С. 59-62. – DOI 10.24412/0235-2486-2021-3-0031. – EDN CTDEXA.

11. Влияние волокон пищевых на функционально-технологические свойства мясных систем / Е. И. Титов, А. Ю. Соколов, Е. В. Литвинова, Д. И. Шишкина // Все о мясе. – 2021. – № 4. – С. 30-36. – DOI 10.21323/2071-2499-2021-4-30-36. – EDN UYAUDQ.

12. Дикорастущее растительное сырьё - источник обогащающих добавок к пище / А. Е. Туманова, Н. Н. Типсина, Е. А. Струпан [и др.] // Хлебопродукты. – 2021. – № 12. – С. 48-52. – DOI 10.32462/0235-2508-2021-30-12-48-52. – EDN UNERYE.

13. Миневич, И. Э. Влияние добавки измельченных семян льна и льняной муки на технологические и потребительские свойства мучных изделий / И. Э. Миневич, Т. Б. Цыганова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – № 2-3(374-375). – С. 88-91. – DOI

10.26297/0579-3009.2020.2-3.23. – EDN RKNCJR.

14. Новикова, Ж. В. Разработка булочных изделий для здорового питания с применением растительного сырья / Ж. В. Новикова, С. М. Сергеева, Е. В. Муханов // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2020. – Т. 82, № 4(86). – С. 188-195. – DOI 10.20914/2310-1202-2020-4-188-195. – EDN HJUGYZ.

15. Тихомирова, Н. А. Низколактозный кисломолочный продукт с растительными компонентами / Н. А. Тихомирова, З. В. Волокитина, Б. Т. Нгуен // Молочная промышленность. – 2020. – № 6. – С. 35-37. – EDN LNGMKQ.

Ведущая организация подтверждает, что соискатель и его научный руководитель не являются её сотрудниками и соискатель не имеет научных работ по теме диссертации, подготовленных на базе ведущей организации или в соавторстве с её сотрудниками.

Верно

И.о. ректора



Солдатов А.А.

«22» апреля 2024г.