

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
 Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
 Дата подписания: 19.10.2022 16:17:12
 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 «Микробиология»
 Научная специальность 1.5.11 Микробиология**

№ 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 научного исследования (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 журналах и изданиях	зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Карпунина Лидия Владимировна	Основное место работы	д-р биол. наук	1. Фундаментальные исследования и биотехнологические ас-	1. Фокина Н.А., Урядова Г.Т., Карпунина Л.В. Влияние условий культивирования на продукцию экзополисахарида <i>Streptococcus thermophilus</i> // Известия Саратовского университета. Новая серия. Серия Химия.	1. Урядова Г.Т., Горельникова Е.А., Долмашкина А.С., Фокина Н.А., Карпунина Л.В. Влияние экзополисахаридов молочнокислых бактерий на син-	1. 22-я Международная Пушкинская школа-конф. молодых ученых "Биология - наука 21 века" 23-27 апреля 2018 г., Пушкино. Темы докладов:

				<p>пекты применения экзополисахаридов микроорганизмов в сельском хозяйстве.</p> <p>2. 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>Биология. Экология. – 2018. –Т. 18, вып. 2. – С. 179-181.(ВАК).</p> <p>2. Урядова Г.Т., Фокина Н.А., Тяпкин А.Ю., Шорина Л.Н., Карпунина Л.В. Изучение влияния пленочных покрытий на основе экзополисахаридов молочнокислых бактерий на заживление ожогов у крыс// Известия Саратовского университета. Новая серия. Серия Химия. Биология. Экология. – 2018. –Т. 18, вып. 2. – С. 192-195. (ВАК).</p> <p>3. Урядова Г.Т., Горельникова Е.А., Фокина Н.А., Карпунина Л.В. Влияние экзополисахаридов молочнокислых бактерий на процесс фагоцитоза макрофагами мышей //Известия Уфимского центра РАН.– 2018. -№ 3. -С. 52–56. (ВАК)</p> <p>4. Макарова С.Ю., Курьшева С.В., Егоров Ю.А., Рысмухамбетова Г.Е., Карпунина Л.В. Изучение влияния бактериальных экзополисахаридов на организм животных// Ученые записки Казанской государственной академии ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. –2018. –Т.235, № 3. –С. 115- 119. (ВАК).</p> <p>5. Урядова Г.Т., Савина С.В., Фокина Н.А., Карпунина Л.В. Влияние экзополисахаридов молочнокислых бактерий на некоторые гематологические показатели крыс при моделировании ожога //Вестник Пермского университета. Серия: Биология. – 2019. – Вып. 3. – С. 314-319. (ВАК) DOI: 10.17072/1994-9952-2019-3-314-319 eLIBRARY ID: 41375881 Выход журнала 15.11.2019</p>	<p>тез провоспалительных цитокинов макрофагами мышей при фагоцитозе <i>Staphylococcus aureus</i> // ЖМЭИ.– 2018. – № 1. – С. 67-71. (Scopus).</p> <p>2. Beloglazova K. The effect of biodegradable polymer packaging on the quality of bakery products / K. Beloglazova, G. Rysmukhambetova, L. Karpunina, N. Konik, D. Ivanov // Indo American Journal of Pharmaceutical Sciences. – 2019. – Т. 6, № 3. – С. 6256-6259. (Web of Science) eLIBRARY ID: 39276224</p> <p>3. Tatiana M. Giro* , Kristina E. Beloglazova, Gulsara E. Rysmukhambetova, Inna V. Simakova , Lidiya V. Karpunina, Anton A. Rogojin, Andrey V. Kulikovskiy , Svetlana V. Andreeva. Xanthan-based biodegradable packaging for fish and meat products //Foods and Raw Materials. – 2020.- Vol. 8, no. 1. - P. 67–75 DOI: http://doi.org/10.21603/2308-4057-2020-1-67-75(Web of Science)</p> <p>4. Kozhushko S.Yu., Rysmukhambetova G.E., Karpunina L.V., Ushakova Yu.V., Saukenova M.M. Development of a fish loaf technology for dietary purposes // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 677 (2021) 032059 2-s2.0-85103305066 (EID) идентификатор статьи в Scopus</p>	<p>1)“Микрофлора ожогов у крыс при применении экзополисахаридов молочнокислых бактерий“.</p> <p>2)“Влияние экзополисахаридов молочнокислых бактерий на заживление ожогов у крыс“.</p> <p>2. 20-я Российская агропромышленная выставка «Золотая осень» (10 - 13 октября 2018 г., Москва, ВДНХ). Конкурс «За успешное внедрение инноваций в сельское хозяйство»: Тема: “Новая упаковка мясного сырья в бактерицидную биокорректирующую пленку на основе экзополисахарида бактериального происхождения”. Диплом и Бронзовая медаль.</p> <p>3. Межрегиональная науч.-практ. конф. молодых ученых и специалистов. Гигиена, экология и риски здоровью в современных условиях, 14 мая 2018 г., г. Саратов. Тема доклада: “Анализ способов нанесения биопленочного покрытия на продукты питания “.</p> <p>4. Всероссийский смотр-конкурс лучших пищевых продуктов, продовольственного сырья и инновационных разработок. 6-7 июня 2018 г., Волгоград. Тема доклада: “Биотехнологические подходы к производству новых здоровье-сберегающих продуктов питания функционального, диетического и специализированного назначения”. Золотая медаль.</p>
--	--	--	--	---	---	---	---

				<p>6. Шишканов А.А., Кожушко С.Ю. (Макарова), Рысмухамбетова Г.Е., Садыгова М.К., Карпунина Л.В. Технологические решения при применении полисахаридов в технологии хлеба и хлебобулочных изделий // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 2-3 (368-369). – С. 41 - 45. (ВАК) eLIBRARY ID: 38303213</p> <p>7. Кожушко (Макарова) С.Ю., Еремеева Н.А., Рысмухамбетова Г.Е., Карпунина Л.В. Разработка рецептуры и технологии супа-пюре из говяжьей печени функционального назначения // Новые технологии. – 2019. – № 1. – С. 89-100. (ВАК) DOI:10.24411/2072-0920-2019-10109 eLIBRARY ID: 38202294</p> <p>8. Белоглазова К.Е., Рысмухамбетова Г.Е., Карпунина Л.В., Коник Н.В. Использование полисахаридных биоразлагаемых материалов для первичной упаковки пищевых продуктов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 1 (367). – С. 61-64. (ВАК) eLIBRARY ID: 37090731</p> <p>9. Рыбенко М.В., Нигметова Э.К., Ушакова Ю.В., Белоглазова К.Е., Рысмухамбетова Г.Е., Карпунина Л.В. Рецепт творожного суфле для безглютенового питания // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2021. – № 4 (382). – С. 45-48. ИФ 0,558 (ВАК) LIBRARY ID: 7818 DOI 10.26297/0579-3009.2021.4.9</p>	<p>doi:10.1088/1755-1315/677/3/032059</p> <p>5. Yu.V. Ushakova, E.M. Pas'kova, G.E. Rysmukhambetova, L.V. Karpunina, S.E. Mamina and P.V. Ushakov. A study of the quantitative content of gluten in dietary products using the enzyme immunoassay system RIDASCREEN® Gliadin competitive // IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 640 (2021) 022087 2-s2.0-85101671919 (EID) идентификатор статьи в Scopus</p> <p>6. S.Yu. Kozhushko, R.A. Fomina, G.E. Rysmukhambetova and L.V. Karpunina. Development of a recipe and technology of pumpkin soup puree with the addition of functional polysaccharides // IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 640 (2021) 052019 2-s2.0-85101689271 (EID) идентификатор статьи в Scopus doi:10.1088/1755-1315/640/5/052019</p> <p>7. С.Е. Beloglazova, G.E. Rysmukhambetova, L.V. Karpunina, M.V. Zabelina. Development of a technology for polysaccharide-based film coating // IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 640 (2021) 052022 2-s2.0-85101670277 (EID) идентификатор статьи в Scopus doi:10.1088/1755-1315/640/5/052022</p>	<p>5. 23-я Международная Пушкинская школа-конференция молодых учёных "Биология - наука 21 века" 15-19 апреля 2019 г., г. Пушкино. Тема доклада: "Влияние пленочных покрытий, созданных на основе экзополисахаридов молочнокислых бактерий, на микрофлору ожогов у крыс".</p> <p>6. Всероссийский смотр-конкурс лучших пищевых продуктов, продовольственного сырья и инновационных разработок (г. Волгоград 6-7 июня 2019 г.). Тема доклада: «За ресурсосберегающие технологии при создании диетических, функциональных и специализированных продуктов питания». Диплом и Серебряная медаль.</p> <p>7. IX Всероссийская конференция молодых ученых «Стратегия взаимодействия микроорганизмов и растений с окружающей средой» ИБФРМ РАН, Саратов 14–18 октября 2019. Тема доклада: «Влияние пленочных покрытий на основе экзополисахаридов молочнокислых бактерий на лейкограмму крыс при моделировании ожога».</p> <p>8. Всероссийская конференция с международным участием «Микробиология: вопросы экологии, физиологии, биотехнологии» (Москва, 23-24 декабря 2019 года). Тема доклада: «Влияние экзополисахаридов молочнокислых бактерий на иммунный статус мышей».</p>
--	--	--	--	---	--	--

					<p>10. Рысмухамбетова Г. Влияние пищевых волокон на качество йогуртов / Г. Рысмухамбетова, Ю. Ушакова, К. Белоглазова, С. Кожушко, Л. Карпунина // Вестник МГТУ, 2022. - Т. 25, № 3.- С. 231-238. URL: http://vestnik.mstu.edu.ru/v25_3_n92/07_Rysmukhambetova_231-238.pdf. (ВАК)</p>	<p>8. G. Rysmukhambetova, C. Beloglazova, V. Frolov and L. Karpunina. Study of the Biological Properties of New Smart Packaging Materials for Use in Agricultural Industries//BIO Web of Conferences 37, 00157 (2021) Scopus</p> <p>9. Fokina N.A., Uryadova G.T., Karpunina L.V., Savina S.V., Skorlyakov V.M. Physical and chemical properties of exopolysaccharide of the lactic streptococcus // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science.– 2021. – V. 723, N 3. – P. 1 – 6. 032105 2-s2.0-85104700955 (EID) идентификатор статьи в Scopus</p> <p>10. L.V. Karpunina, M.V. Proskuryakova, S.V. Ivaschenko, T.N. Rodionova, O.M. Popova The role of bacilli lectin in the regulation of metabolic processes in the body of animals under stress // Bioscience Biotechnology Research Communications. – 2021. – Vol 14, No (2) N. – P. 831-835. WOS Article DOI: http://dx.doi.org/10.21786/bbrc/14.2.59</p>	<p>9. Всероссийская (национальная) научно-практическая конференция. АПК России: образование, наука, производство. – Пенза: РИО ПГАУ, 2020. Тема доклада: «Применение биоразлагаемой упаковки с точки зрения экономики»</p> <p>10. 24-я Международная Пушкинская школа-конференция молодых учёных "Биология - наука 21 века" 2020 г., г. Пушкино. Тема доклада: “Состав экзополисахаридов молочнокислых бактерий”.</p> <p>11. Зыкинские чтения. Национальная научно-практическая конференция, посвященная памяти доктора медицинских наук, профессора Л.Ф. Зыкина. Под редакцией О.С. Ларионовой, И.А. Сазоновой. - Саратов, 2020. Тема доклада: «Функциональная значимость экзополисахаридов молочнокислых бактерий в организме животных».</p> <p>12. Вторая Международная научная конференция PLAMIC2020 «Растения и микроорганизмы: биотехнология будущего» 5-9 октября 2020 г., Саратов. Темы докладов: 1) «Пленочные покрытия, созданные на основе экзополисахаридов молочнокислых бактерий, и их использование». 2) «Экзополисахариды молочнокислых бактерий: прикладные аспекты».</p> <p>13. II Международная и XIII региональная научная конференция «Исследования молодых ученых в</p>
--	--	--	--	--	---	---	--

							<p>биологии и экологии», посвященной 90-летию биологического факультета.– 19- 23 апреля 2021 г. Саратов. Тема доклада: «Роль лектина бацилл в регуляции белкового спектра крови крыс при антибиотико – ассоциированном дисбактериозе».</p> <p>14.Зыкинские чтения. Национальная научно-практическая конференция, посвященная памяти д.м.н., профессора Зыкина Леонида Федоровича.– 28 апреля 2021 г. – Саратов, 2021.</p> <p>Темы докладов:</p> <p>1)«Влияние лектина бацилл на содержание малонового диальдегида и диеновых конъюгатов при антибиотико-ассоциированном дисбактериозе».</p> <p>2) «Применение пищевых бамбуковых волокон для безглютеновых блюд».</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

Дата заполнения «01» июня 2022 г.

Ректор



Соловьев Дмитрий Александрович