

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
 Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
 Дата подписания: 19.10.2022 16:17:28
 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 «Пищевые системы»
 Научная специальность 4.3.3 Пищевые системы**

№ п/п	Ф.И.О. научного руководителя	Условия при-влечения (по основному месту работы, на условиях внутренне-го/внешнего совместитель-ства; на усло-виях договора гражданско-правового характера (да-лее - договор ГПХ)	Ученая сте-пень, (в том числе уче-ная степень, присвоен-ная за ру-бежом и признавае-мая в Рос-сийской Федерации)	Тематика само-стоятельного научно-исследовате-льского (творческо-го) проекта (уча-стие в осуществ-лении таких про-ектов) по направ-лению подготов-ки, а также наименование и реквизиты доку-мента, подтвер-ждающие его за-крепление	Публикации (название статьи, монографии и т.п.; наименование жур-нала/издания, год публикации) в:		Апробация результатов научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях (название, статус конференций, ма-териалы конференций, год выпуска)
					ведущих отечественных рецензируе-мых научных журналах и изданиях	зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Садыгова Мадина Карипул-ловна	по основному месту работы	доктор тех-нических наук	1. Договор на те-му: Разработка рецептуры и тех-нологии хлебобу-лочных изделий повышенной пи-щевой ценности на основе региональ-ного, безопасного и качественного сы-	1. Разработка рецептуры хлеба с использованием пайзовой муки для повышения качества хлебобулочных изделий / Филонова Н.Н., Яценко С.В, Садыгова М.К. // Известия выс-ших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019 - № 1 (367). – С. 30-34. 2. Особенности реологических свойств теста из ржаной муки и сме-	1. Use of secondary raw material of animal products in the technology of production of bakery products based on wheat amaranth mixture [Использование вторичного сырья переработки продукции животноводства в технологии производства хле-бобулочных изделий на основе пшеничной амарантовой сме-	1. Международная научно-теоретическая конференция: Сей-фуллинские чтения – 15: Молодёжь, наука, технологии - новые идеи и перспективы, приуроченная к 125-летию С. Сейфуллина. Казахстан, г. Нур-Султан, 24.10.2019 г. Тема доклада: Технологические решения при использовании про-дуктов переработки семян конопли

			<p>рья. (Руководитель) Договор № 99/18С от 10.05.2018 г. Дата окончания договора – 30.05.2018 г. 2. Договор на тему: Разработка и внедрение рецептур хлебобулочных изделий специального назначения, подготовка нормативной документации. Договор № 113/19С от 16.04.2019 г. (Руководитель) Дата окончания договора: 25.05.2019 г. 3. Договор о научном сотрудничестве на тему: Издание коллективной монографии «Технологический потенциал зерна светлозерной ржи Саратовской селекции» Договор от 11.02.2020 г. (Руководитель) Дата окончания договора: 26.06.2020 г.</p>	<p>сей на ее основе / Кулеватова Т.Б., Андреева Л.В., Садыгова М.К., Тугуш А.Р. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2019. - № 4. – С. 118-128. 3. Оптимизация рецептуры бисквитного полуфабриката / Садыгова М.К., Маринина Е.А., Кириллова Т.В., Каневская И.Ю. // Техника и технология пищевых производств. – 2020. - № 1 (том 50). – С. 44-51. 4. Оптимизация содержания пищевых волокон в рецептуре хлебобулочного изделия методом регрессионного анализа / Садыгова М.К., Кириллова Т.В., Каневская И.Ю. // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2020. - № 1 (49). – Т. 9. - С. 135-140. 5. Оптимизация параметров и режимов помола зерна пайзы методом аддитивной свертки / Филонова Н.Н., Садыгова М.К., Кириллова Т.В., Каневская И.Ю. // Вестник КрасГАУ, 2020. - №7. – С. 181-188. 6. Влияние чумизной муки на формирование аромата изделий/ Кузнецова Л.И., Садыгова М.К., Кучменко Т.А., Умарханов Р.У., Кондрашова А.В. // Хлебопродукты, 2021. - №3. – С. 58-62 7. Разработка рецептуры заварного полуфабриката специализированного назначения на основе безглютенового сырья/ Фахртдинова Л.Т., Садыгова М.К., Кириллова Т.В., Сайдуллаева Ю.Т. // Хлебопродукты, 2021. - №3. – С. 26-31. 8. Технические решения интенсификации замеса теста и повышения ка-</p>	<p>си] / М.К. Sadygova, A.N. Shishkina, M.V. Belova, A.N. Astashov, Z.Iv. Ivanova // Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry. 2019. № 20 (2). pp. 303-311. 2. Foxtail millet (panicum italicum) as a perspective raw material for the production of healthy products [Чумиза (Panicum italicum) перспективное сырье для производства продуктов здорового питания] Sadygova M.K., Anikienko T.I., Bashinskaya O.S., Kondrashova A/V/ Kuznetsova L.I. // ERNÄHRUNG NUTRITION. Volume 42. 03/04 2019. P.56-63. 3. Protein quality of winter wheat depending on the dressing with sulfur-containing nitrogen fertilizers applied in early spring [Качество белка озимой пшеницы в зависимости от подкормки серосодержащими азотными удобрениями, вносимыми ранней весной] /F/A. Mudarisov , V.I. Kostin , Yu.M. Isaev , A.I. Semashkina , N.M. Semashkin M.K. Sadygova// E3S Web of Conferences 193, 01061 (2020) ICMTMTE 2020 https://doi.org/10.1051/e3sconf/202019301061 - P.1-8 4. Modeling of recipes of special purpose bakery products [Моделирование рецептур хлебобулочных изделий специального назначения]/ Ainash Ruste-</p>	<p>Поволжской селекции в производстве мучных кондитерских изделий. 2. Международная конференция: Производство и переработка пищевой и сельскохозяйственной продукции». г. Воронеж, 2020. Тема доклада: Технология производства заварных пряников на основе муки из светлозерновой ржи. 3. Международная научно-практическая конференция: Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции» в рамках II-го Международного научно-практического форума, посвященного Дню хлеба и соли. г. Саратов, 12-13 марта 2020 г. Тема доклада: Влияние рецептурных компонентов на качество заварных пряников функционального назначения. 4. Всероссийская (национальная) научно-практическая конференция: АПК РОССИИ: ОБРАЗОВАНИЕ, НАУКА, г. Пенза, 15-16 июля 2020 г. Тема доклада: Совершенствование технологии сахарного печенья с применением арахисовой муки и пониженным содержанием углеводов. 5. II Всероссийская (Национальная) научно-практическая конференция: Научный диалог в языковом пространстве, г. Саратов, 20 мая 2020 г. Тема доклада: Prospects for using pike flour in technology bakery and flour confectionary products. 6. II Международная научно-</p>
--	--	--	---	--	--	---

			<p>4. Договор на тему: Разработка рецептур и технологий хлебобулочных изделий специализированного назначения с оформлением нормативной документации назначения, подготовка нормативной документации. Договор № 39/21С от 15.04.2021г. (Руководитель) Дата окончания договора: 20.05.2021 г.</p> <p>5. 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>чества хлеба/ Садыгова М.К., Демьянюк А.В., Рустемова А.Ж., Яницина Ю.Ю.//Хлебопродукты, 2021. - №10. – С. 44-47</p> <p>9. Применение продуктов переработки винограда в рецептуре булочки к завтраку/ Садыгова М.К., Иманова А.И., Андреева Л.В.//Хлебопродукты, 2021. -№5. – С.56-59.</p> <p>10. Жирнокислотный состав масла рыжика, выращенного в саратовской области/ Жиганова Е.С., Садыгова М.К.Жиганов Д.А.// XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. 2021. - Т. 10. - № 3 (55).- С. 138-141.</p> <p>11. Влияние муки из зерна светлозёрной ржи и продуктов переработки овощей на формирование аромата изделий \ Садыгова М.К., Абушаева А.Р., Гафурова И.Р., Аникиенко Т.И.// Хлебопродукты, 2022. - №1. – С. 36-43.</p> <p>12. Качество зерна пшеницы, возделываемой в Ульяновской области/ Садыгова М.К., Мударисов Ф.А.//Аграрный научный журнал. 2021. - № 6. - С. 17-20.</p> <p>13. Ультразвуковая гомогенизация кисломолочных напитков с добавлением пасты из семян льна/ Бейгул А.Е., Калужина О.Ю., Леонова С.А., Черненко Е.Н., Бодров А.Ю., Илларионова О.В., Садыгова М.К.// Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2021. - № 1 (66). - С. 29-35</p> <p>14. The influence of the japanese millet flour and the method of</p>	<p>mov, Nurudin Kydyraliev, Tatyana Kirilla, and Nurgul Batyrbayeva M.K. Sadygova// BIO Web Conf. Volume 27, 2020</p> <p>International Scientific-Practical Conference “Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources” (FIES 2020) DOI https://doi.org/10.1051/bioconf/20202700017</p> <p>5. Choux gingerbread production technology based on light rye flour: p2arm 2020 [Оптимизация содержания муки из зерна чумизы и тыквенного масла в рецептуре крекера методом целевого программирования] A B Turalieva1, T V Kirillova, M V Belova, T I Anikienko and A V Kondrashova .M.K. Sadygova// Earth and environmental science. – N.640. – P.6402071.</p> <p>6. Content optimization of foxtail millet grain flour and pump-kin oil in cracker formula by targeted programming: p2arm 2020 [Технология производства заварных пряников на основе муки из зерна светлозерной ржи] A R Tugush, T I Anikienko, M V Belova, A V Kondrashova and Z I Ivanova ,M.K. Sadygova// Earth and environmental science. – N.640. – P.6402074</p> <p>7. Development criteria for gluten-free foods[Критерии разработки безглютеновых</p>	<p>практическая конференция «Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», 24-25.03.2021, г. Саратов</p> <p>Тема докладов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологические решения переработки зерна чумизы: расширение ресурсного потенциала и ассортимента продуктов здорового питания ; - Линейка крекеров «Огонек» с применением муки из зерна чумизы и различных видов растительных масел <p>7. III Международная научно-практическая конференция «Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», 16-17.03.2022, г. Саратов</p> <p>Доклад на пленарном: «Ресурсный потенциал растительного сырья Саратовской селекции для пищевой промышленности»</p>	
--	--	--	---	--	---	--	--

				<p>dough preparation on the formation of the aroma of bakery products [Влияние пайзовой муки и способа приготовления теста на формирование аромата хлебобулочных изделий] Nadezhda N. Filonova, Ekaterina A. Marinina*, Madina K. Sadygova, Angela V. Kondrashova// Новые технологии, New Technologies (Majkop), 2022. -18 (2). – С. 87-98. https://doi.org/10.47370/2072-0920-2022-18-2-87-98</p> <p>15. Влияние технологических добавок на термостабильные свойства фруктово-овощных начинок Гафурова И.Р., Садыгова М.К., Абушаева А.Р// АПК России, 2022. -№2. –Т.29. –С. 235-246</p>	<p>продуктов] /Yu V Ushakova, G E Rysmukhambetova, I V Ziruk, M V Belova M.K. Sadygova// IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 723 (2021) 032067 IOP Publishing doi:10.1088/1755-1315/723/3/032067</p> <p>8. The effectiveness of using humic acids for feeding sturgeons in the conditions of a ras (Recirculation aquaculture system) A.A. Vasiliev, P.S. Tarasov, O.Y. Turenko, I. O. Matsyupa, Sadygova M.K. Bukhovets V.A., V.V. Zaitsev, V.A. Kokorev// Ecology, Environment and Conservation (0971765X-India-Scopus), 26.(2), 677476/ P.910-913</p> <p>9. Modeling of recipes of special purpose bakery products /Ainash Rustemova, Nurudin Kydyraliev, Sadygova Madina, Tatyana Kirilla, and Nurgul Batyrbayeva // BIO Web Conf. Volume 27, 2020 International Scientific-Practical Conference “Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources” (FIES 2020) DOI https://doi.org/10.1051/bioconf/20202700017</p> <p>10. Технологический потенциал зерна яровой твердой пшеницы саратовской селекции/ Садыгова М.К., Гапонов С.Н., Шутарева Г.И., Цетва Н.М., Кириллова Т.В., Филина Д.К. //Техника и технология пище-</p>
--	--	--	--	---	--

						<p>вых производств. 2021. - Т. 51. - № 4.- С. 759-767. Scopus</p> <p>11. Development of a biscuit semi-finished diabetic purpose recipe [Разработка рецептуры бисквитного полуфабриката диабетического назначения] /Marinina E.A., Volkova E.M., Levchuk O.A., Sadigova M.K., Galiullin A.A. //IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Volga Region Farmland 2021 (VRF 2021). 2022.- P. 012036. Scopus</p> <p>12.International standards for leguminous crops and methods of microbiological validation of laboratory researches [Международные стандарты на зернобобовые культуры и методы микробиологической валидации лабораторных исследований] Anikienko, T.I., Sadygova, M.K., Gasparyan, Sh.V., Gasparyan, I.N. IOP Conference Series: Earth and Environmental Sciencethis link is disabled, 2022, 1045(1), 012036</p>	
2	Рысмухамбетова Гульсара Есенгельдиевна	штатный	кандидат биологических наук, доцент	1. Договор на тему: Учетно-аналитическое обеспечение технологических и концептуальных аспектов формирования качества продукции (работ и услуг) с учетом международного	1. Использование полисахаридных биоразлагаемых материалов для первичной упаковки пищевых продуктов / К.Е. Белоглазова, Г.Е. Рысмухамбетова, Л.В. Карпунина, Н.В. Коник // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2019. - № 1 (367). - С. 61-64. 2 Исследование показателей качества козьего молока как сырья для функциональных продуктов пи-	1. The effect of biodegradable polymer packaging on the quality of bakery products [Влияние биоразлагаемой полимерной упаковки на качество хлебобулочных изделий] / Beloglazova K., Rysmukhambetova G., Karpunina L., Konik N., Ivanov D. // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Scienc-	1. Международная научно-практическая конференция: Новые подходы к разработке технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Волгоград: ФАНО ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции», 2019. Тема доклада: Разработка технологии супа – пюре

			<p>опыта. Исполнитель: Рысмухамбетова Г.Е. Договор № 211/19 "Ш" с ООО "Альфа центр - БСБ г. Саратов, от 25.12.2019.</p> <p>2. Договор на тему: Разработка нормативно-технической документации для столовых среднеобразовательных учреждений. Исполнитель: Рысмухамбетова Г.Е. Договор № 11/22 "С" с ИП "Вайнштейн Валентина Петровна" - г. Саратов, от 01.02.2022 г.</p> <p>3. Договор на тему: Разработка рационов питания и технической документации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» для детей, проживающих в специ-</p>	<p>тания / 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>3. Разработка рецептуры и технологии супа-пюре из говяжьей печени функционального назначения / С.Ю. Кожушко (Макарова), Н.А. Еремеева, Г.Е. Рысмухамбетова, Л.В. Карпунина // Новые технологии.- 2019. - № 1. - С. 89-100.</p> <p>4. Использование полисахаридов ксантана и трагаканта в технологии хлебобулочных изделий / Шишканов А.А., Кожушко (Макарова) С.Ю., Рысмухамбетова Г.Е., Садыгова М.К., Карпунина Л.В. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2019. № 2-3 (368-369). С. 41-46.</p> <p>5. Разработка рецептуры и технологии суфле куриного функционального назначения / Кожушко С.Ю., Ишмурзин И.В., Рысмухамбетова Г.Е., Карпунина Л.В. // Новые технологии. – 2019. - № 4. – С.43-55.</p> <p>6. Совершенствование технологии кексов адаптированных для глютеневой энтеропатии / Ушакова Ю.В., Паськова Е.М., Рысмухамбетова Г.Е // Новые технологии. – 2019. - № 3. – С.86-99.</p> <p>7. Влияние состава композитных смесей с пониженным содержанием глютена на реологические свойства теста на их основе / Ушакова Ю.В., Паськова Е.М., Рысмухам-</p>	<p>es. 2019. Т. 10. № 2. С. 747-752.</p> <p>2. Study of the influence of cryoprotectants on the preservation of the technological properties of frozen test semi-finished products [Исследование влияния криопротекторов на сохранение технологических свойств замороженных тестовых полуфабрикатов] / Keniiz N.V., Nesterenko A.A., Omarov R.S., Konik N.V., Rysmukhambetova G.E. Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. 2019. Т. 10. № 1. С. 1559-1566.</p> <p>3. 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. Karpunina, A. Rogojin, A. Kulikovsky, S. Andreeva // Foods and Raw Materials. – 2020. – V. 8. № 1. – P. 67-75.</p> <p>4. Development of a technology for polysaccharide-based film coating [Разработка технологии нанесения пленочного покрытия на основе полисахаридов] / Beloglazova С. Е., Rysmukhambetova G.E., Karpunina L.V., Zabelina M.V.// IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2021, 640(5), 052022.</p>	<p>«Тыквенный» с полисахаридами.</p> <p>2. Международная научно-практическая конференция: Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства. Казахстан. Алматы: АТУ, 2019. Тема доклада: Биодegradабельные свойства пищевых биоупаковочных материалов.</p> <p>3. Всероссийская (национальная) научно-практическая конференция: АПК России: образование, наука, производство. Пенза: РИО ПГАУ, 2020. Тема доклада: Оценка экономической эффективности внедрения безглютенового печенья.</p> <p>4. Международная научно-практическая конференция: «Козыбаевские чтения - 2020: Приоритетные направления развития, достижения и инновации современной казахстанской науки». Петропавловск: СКУ им. М. Козыбаева, 2020. Тема доклада: Определение безопасности кулинарной продукции с добавлением полисахаридов на организм лабораторных животных.</p> <p>5. Международная научно-практическая конференция: ХСIX Международные научные чтения (памяти И.И. Сикорского). Москва, 2021. Тема доклада: Изучение влияния гуарана на «Суфле творожное»</p> <p>6. XII Национальная научно-практическая конференция с международным участием: Технологии и продукты здорового питания. Саратов: ФГБОУ ВО СГАУ им. Н.И. Вавилова, 2021. Тема доклада:</p>
--	--	--	--	--	--	--

			<p>альных реабилитационных домах-интернатах, приказом министерства труда и социальной защиты Саратовской области от 13.10.2020г №702 Исполнитель: Рысмухамбетова Г.Е. Договор № 20/ОР с ГБУ СО «Орловский специальный реабилитационный дом-интернат для детей» от 22.09.2021 г.</p> <p>4. 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>бетова Г.Е., Кулеватова Т.Б. // Новые технологии. – 2020 - № 4. – С.74-83.</p> <p>8. Влияние полисахаридов на качество хлеба из композитной смеси пшеничной и гречневой муки / Пискунова В.В., Рысмухамбетова Г.Е., Ушакова Ю.В., Карпунина Л.В. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. - № 5-6 (377). – С.34-37.</p> <p>9. Изучение влияния безглютенового питания на организм крыс // Ушакова Ю.В., Рысмухамбетова Г.Е., Зирук И.В., Козлов С.В., Копчекчи М.Е. Ветеринарный врач. Казань. - № 2. – 2021. – С.55-64.</p> <p>10. Определение биологической безопасности применения биодеградибельных пленочных покрытий на организм лабораторных животных / Зирук И.В., Рысмухамбетова Г.Е., Белоглазова К.Е., Фролов В.В. // Аграрная наука. - 2021. № 7-8. - С. 41-44.</p> <p>11. Влияние пищевой добавки E415 на микроструктуру печени крыс / Зирук И.В., Рысмухамбетова Г.Е., Белоглазова К.Е., Копчекчи М.Е., Тарасова А.А. // Аграрная наука. - 2021. № 10. - С. 14-16.</p> <p>12. Рецепттура творожного суфле для безглютенового питания / Рыбенко М.В., Нигметова Э.К., Ушакова Ю.В., Белоглазова К.Е., Рысмухамбетова Г.Е., Карпунина Л.В. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2021. - № 4 (382). - С. 45-48.</p> <p>13. Влияние пищевых волокон на</p>	<p>Режим доступа https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/640/5/052022.</p> <p>5. Development of a fish loaf technology for dietary purposes [Разработка технологии рыбного суфле диетического назначения] Kozhushko S.Yu., Rysmukhambetova G.E., Karpunina L.V., Ushakova Yu.V., Saukenova M.M. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2021, 677(3), 032059.</p> <p>6. Development of a recipe and technology of pumpkin soup puree with the addition of functional polysaccharides [Разработка рецептуры и технологии пюре из тыквенного супа с добавлением функциональных полисахаридов] / Kozhushko S.Yu., Rysmukhambetova G.E., Fomina R.A., Karpunina L.V. // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2021, 640(5), 052019</p> <p>7. A study of the quantitative content of gluten in dietary products using the enzyme immunoassay system RIDASCREEN® Gliadin competitive [Исследование количественного содержания глютена в диетических продуктах с использованием системы иммуноферментного анализа RIDASCREEN® Глиадин</p>	<p>Влияние пищевых волокон на некоторые физико-химические показатели йогурта.</p> <p>7. Национальная научно-практическая конференция с международным участием посвященная 85 - летию засл. деятеля науки РФ, д. б.н, проф. Шевченко Б.П., и засл. вет. врача РФ, д. с-х. н., проф.ж Си-вожелезовой Н. А.: Современные проблемы ветеринарной медицины и биологии. Оренбург: ФГБОУ ВО Оренбургский ГАУ, 2021 г. Тема доклада: Влияние плёночных покрытий на биохимические показатели крови лабораторных животных.</p> <p>8. IX Международная научно-практическая конференция: Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений. Воронеж: ВГУИТ, 2021. Тема доклада: Влияние пленочных покрытий, созданных на основе полисахаридов, на активность воды в некоторых продуктах питания</p> <p>9. VIII Международная научно-практическая конференция: Продовольственная безопасность: научное, кадровое и информационное обеспечение. Воронеж: ВГУИТ, 2021. Тема доклада: Определение показателя активности воды в мясных паштетах</p> <p>10. 9-я Международная научно-практическая конференция «Новые концептуальные подходы к решению глобальной проблемы обеспечения продовольственной</p>
--	--	--	---	---	---	---

				<p>качество йогуртов / Рысмукхамбетова Г.Е., Ушакова Ю.В., Белоглазова К.Е., Кожушко С.Ю., Карпунина Л.В // Вестник МГТУ. 2022 . Т. 25, № 3. С. 231–238.</p>	<p>конкурентоспособный] Ushakova, Yu.V., Pas'kova, E.M., Rysmukhambetova, G.E., Mamina, S.E., Ushakov, P.V. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 2021, 640(2), 022087.</p> <p>8. Establishing the safeness of gluten-free nourishment for laboratory animals [Установление безопасности безглютенового питания для лабораторных животных] Ushakova, Yu.V., Rysmukhambetova, G.E., Ziruk, I.V., Frolov, V.V., Grandonyan, K.A. E3S Web of Conferences, 2020, 222, 3013.</p> <p>9. Development criteria for gluten-free foods [Критерии разработки продуктов без глютена] Ushakova, Yu.V., Ziruk I. V., Belova M. V., Sadygova M. K. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Mechanization, engineering, technology, innovation and digital technologies in agriculture Sep. 3. 2021. С. 032067.</p>	<p>безопасности в современных условиях». г. Курск: ЮЗГУ 2021 г. Тема доклада: «Определение биологической безопасности кисломолочного напитка Шубат» (Диплом 2 степени).</p> <p>11. 2-я Всероссийская научная конференция перспективных разработок «Инновационный потенциал развития общества: взгляд молодых ученых». г. Курск: ЮЗГУ 2021 г. Тема доклада: «Разработка технологии мороженого из кобыльего молока с полисахаридами» (Диплом 2 степени)</p> <p>12. 3-я Всероссийская (национальная) научно-практическая конференция с международным участием «АПК России: образование, наука, производство» г. Саратов: СГАУ 2021 г. Тема доклада: «Влияние полисахаридов на химический состав Мороженого из кобыльего молока»</p> <p>13. Международная научно-практическая конференция «Интеграция образования, науки и практики в АПК: проблемы и перспективы». г. Луганск: Луганский государственный аграрный университет 2021 г. Тема доклада: «Влияние пленки на основе полисахаридов на морфологию печени крыс»</p> <p>14. II Всероссийская (национальная) научно-практическая конференция «АПК России: образование, наука, производство. г. Пенза: Пензенский ГАУ, 2021 г. Тема доклада: «Создание соуса молочного с добавлением полисахаридов»</p>
--	--	--	--	--	---	--

							<p>15. XV Международная научно-практическая конференция «Актуальные проблемы повышения здоровья и продуктивности животных» посвященная 75-летию Краснодарского научно-исследовательского ветеринарного института. г. Краснодар: ФГБНУ КНЦЗВ, 2021 г.</p> <p>16. XXIV Всероссийская агропромышленная выставка 2022 «Конструирование кондитерских изделий на основе природного сырья для людей, страдающих целиакией». (Бронзовая медаль)</p> <p>17. Международная научно-практическая конференция «Инновационные подходы к развитию устойчивых аграрно-пищевых систем» 10 июня 2022 г (Диплом 1 степени)</p>
3	Рудик Феликс Яковлевич	Основное место работы	Доктор технических наук	<p>1. Высокоэффективные технологии, технические средства и ремонт оборудования в перерабатывающих областях. Протокол №1 заседания научно-технического совета ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова», 14 сентября 2021 г.</p> <p>2. Приоритетное научное направ-</p>	<p>1. Improving soybean processing using ultrasound / F.Ya. Rudik, B.P. Zagorodskih, N.L. Morgunova, Yu. A. Kodatsky // Mordovia university bulletin. 2018. V.28, №2. P.266-287. (Web of Science (ESCI)) (Импакт-фактор РИНЦ 1,405).</p> <p>2. Technological Improvements of Grain Preparation for Milling in Small Enterprises / A. V. Anisimov, F.Y. Rudik, B.P. Zagorodskih // Mordovia university bulletin. 2018. V.28, №4. P. 603-624. (Web of Science) (Импакт-фактор РИНЦ 1,405)</p> <p>3. The Experimental Determination of Optimum Parameters of the Equipment for Processing Grain in Preparation for Grinding / A.V. Anisimov, F. Ya. Rudik // Engineering technologies and systems.</p>	<p>1. Improvement of grain processing via ultrasonic treatment / F.Y. Rudik, N.L. Morgunova, N.A. Semilet, M.S. Tuliyeva // Сборник: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. The proceedings of the conference AgroCON-2019. 2019. С. 012117. (Scopus)</p> <p>2. Decontamination of grain by ultrasound / F.Ya. Rudik, N.L. Morgunova, E.S. Krasnikova // Сборник: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. conference proceedings. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. 2020. С. 22022. (Scopus)</p>	<p>1. Анализ и обоснование процесса взаимодействия гидродинамических и акустических колебательных систем при технологическом воздействии на зерно сои. АПК России: образование, наука, производство. III Всероссийская (национальная) научно-практическая конференция. Пенза, 2022.</p> <p>2. Аналитическое исследование процесса диссоциации пероксида водорода в суспензии при ультразвуковом воздействии. Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий. Международная научно-практическая конференция. Саратов, 2022.</p> <p>3. Параметры, обеспечивающие качество нерафинированных расти-</p>

			<p>ление 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>2019. V.29. №5. P.594-613. (Web of Science) (Импакт-фактор РИНЦ 1,405)</p> <p>4. Результаты теоретического определения конструктивных и кинематических параметров рабочих органов шелушительной машины / А.В. Анисимов, Ф.Я. Рудик // Инженерные технологии и системы. 2020. Т. 30. № 4. С. 594-608. (Web of Science) (Импакт-фактор РИНЦ 1,405)</p> <p>5. Экспериментальное определение влияния конструктивных и режимных параметров шелушительной машины на критерии эффективности процесса шелушения / А.В. Анисимов, Ф.Я. Рудик // Инженерные технологии и системы. 2021. Т. 31. № 4. С. 577-590. (Scopus) (Импакт-фактор РИНЦ 1,405)</p> <p>6. Повышение эффективности измельчения сахарной свеклы в центробежных свеклорезках / Ф.Я. Рудик, С.А. Богатырев, А.П. Ковылин, М.С. Тулиева // Инженерные технологии и системы. 2021. Т. 31. № 1. С. 37-55. (Scopus) (Импакт-фактор РИНЦ 1,405)</p> <p>7. Интенсификация подготовки зерна к помолу / Ф.Я. Рудик, Н.Л. Моргунова, Н.А. Семилет // Аграрный научный журнал. 2018. №7. С.47-52. Импакт-фактор РИНЦ 0.606</p> <p>8. Очистка и регенерация нерафинированных растительных масел / Ф.Я. Рудик, С.А. Бредихин, Н.Л. Моргунова, М.С. Тулиева // Известия ТСХА. 2019. С.113-126. Импакт-фактор РИНЦ 0.730</p> <p>9. Повышение износостойкости и</p>	<p>(Импакт фактор РИНЦ нет)</p>	<p>тельных масел. Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий. Международная научно-практическая конференция. Саратов, 2022.</p> <p>4. Influence of the design parameters of the peeling machine on the criteria of the peeling process effectiveness. Improving Energy Efficiency, Environmental Safety and Sustainable Development in Agriculture. International Scientific and Practical Conference. Saratov, 2022.</p> <p>5. Optimal parameters of processing wheat grain in an ultrasonic installation. Improving Energy Efficiency, Environmental Safety and Sustainable Development in Agriculture. International Scientific and Practical Conference. Saratov, 2022.</p> <p>6. Комплексная переработка кости для пищевых целей. Технологии и продукты здорового питания. XII Национальная научно-практическая конференция с международным участием. Саратов, 2021.</p> <p>7. Целесообразность использования зерна сои в кормопроизводстве и пищевой индустрии. Технологии и продукты здорового питания. XII Национальная научно-практическая конференция с международным участием. Саратов, 2021.</p> <p>8. Технологии производства растительных масел. Преимущества и недостатки. Технологии и продукты здорового питания. XII Национальная научно-практическая конференции с международным участием. Саратов, 2021.</p>
--	--	--	---	---	---------------------------------	--

				<p>прочности на изгиб ножей к центробежным установкам / Ф.Я. Рудик, С.А. Бредихин // Сельскохозяйственные машины и технологии. 2019. Т.13. №4. С 58-60. 0,798</p> <p>10. Повышение срока годности мясокостных бульонов электрофизическими методами обработки / А.В. Самышин, Ф.Я. Рудик, Н.Л. Моргунова, М.С. Тулиева, Г.В. Плятова // Аграрный научный журнал. 2019. №4. С.90-92. Импакт-фактор РИНЦ 0.606</p> <p>11. Теоретический анализ и обоснование процесса взаимодействия гидродинамических колебательных систем при технологическом воздействии на зернобобовые культуры / Н.Л. Моргунова, Д.В. Макаров, Ф.Я. Рудик // Аграрный научный журнал. 2021. №9. С. 92-94. Импакт-фактор РИНЦ 0.606</p> <p>12. Influence of the design parameters of the peeling machine on the criteria of the peeling process effectiveness improving energy efficiency, environmental safety and sustainable development in agriculture / A.V. Anisimov, F.YA. Rudik, N.L. Morgunova, E.N. Didusenko // International Scientific and Practical Conference. Saratov. 2022. С 33. Импакт-фактор РИНЦ -.</p> <p>13. Факторная взаимосвязь кинетики неравновесных процессов в растительном масле при очистке фильтрационной поверхности установки для регенерации растительного масла / Ф.Я. Рудик, Н.Л. Моргунова, Е.А. Сундуков, Н.А. Семилет, И.С. Киселева // Аграрный научный журнал</p>	<p>9. Разработка технологии производства белого костного порошка функционального назначения. Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. II Международная научно-практическая конференция в рамках международного научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли, Саратов, 2021.</p> <p>10. Повышение эффективности действия совмещенных ультразвуковых и вибрационных колебательных волн. Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. II Международная научно-практическая конференция в рамках международного научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли. Саратов, 2021.</p> <p>11. Интенсификация процесса массопередачи ультразвуковыми колебаниями. Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. Международная научно-практическая конференция. Саратов, 2020.</p> <p>12. Влияние ультразвука на набухаемость сои. Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия. Всероссийская научно-практическая конференция. Москва, 2020.</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>2022. № 5. С 90-92. Импакт-фактор РИНЦ 0.606</p> <p>14. Технология и средство механизации для обработки зерна / Ф.Я. РУДИК, Н.Л. МОРГУНОВА, Е.С. Красникова, Е.А. Фауст, Н.А. Семилет // Хранение и переработка сельхозсырья.2020. № 1. С. 137-147. Импакт-фактор РИНЦ 0.600</p> <p>15. Оценка динамики нагружения и дефектного состояния ножей центробежных свеклорезок / Ф.Я. Рудик, С.А. Богатырев, В.П. Лялякин // Труды ГОСНИТИ. 2018. Т.130. С.126-133. Импакт-фактор РИНЦ 0,461</p> <p>16. Повышение ресурса корпусных деталей бандажированием / Ф.Я. Рудик, С.А. Богатырев, Л.В. Павлович // Технический сервис машин. 2019. № 4 (137). С. 136-143. Импакт-фактор РИНЦ 0,461</p> <p>17. Технология и технические средства для переработки сои / Ф.Я. Рудик, Н.А. Семилет, Н.Л. Моргунова, И.Р.у. Абдумаликов, Д.В. Макаров // Аграрный научный журнал. 2020. № 3. С. 91-95. Импакт-фактор РИНЦ 0.606</p> <p>18. Использование новой ресурсосберегающей технологии в производственном процессе / Ф.Я. Рудик, К.П. Колотырин, С.А. Богатырев, Д.Ю. Савон // Экономика промышленности. 2020. № 4. С. 494-502. Импакт-фактор РИНЦ 1,755</p> <p>19. Обоснование технических параметров ультразвуковой установки для повышения эффективности посола мяса / Ф.Я. Рудик, Е. С. Красникова, Н.А. Семилет // Аграрный научный</p>	
--	--	--	--	--	--

					журнал. 2020. № 7. С. 75-77. Импакт-фактор РИНЦ 0.606 20. Факторная взаимосвязь параметров гармонических колебательных систем при очистке фильтрационной поверхности установки для регенерации масла / Ф.Я. Рудик, Н.Л. Моргунова, Е.А. Сундукова // Аграрный научный журнал. 2020. № 12. С.100-102. Импакт-фактор РИНЦ 0.606		
4	Попова Ольга Михайловна	Основное место работы	Доктор биологических наук	1. Совершенствование мероприятий, направленных на обеспечение безопасности продуктов от пищевых токсикоинфекций	1. Экспериментальное применение сплит-конъюгированной вакцины против бруцеллеза животных на крупном рогатом скоте / С.Ю. Веселовский, В.А. Агольцов, О.М. Попова, К.Ю. Смирнова // Аграрный научный журнал - №6 – Саратов – 2018. – С. – 3-6. Тираж 500. ISSN 1998-6548. Импакт фактор -0,119. 2. Экспериментальное применение сплит-конъюгированной вакцины против бруцеллеза животных на мелком рогатом скоте. В.А. Агольцов, С.Ю. Веселовский, О.М. Попова // Аграрный научный журнал – Саратов. – 2018. №10 – С. 8 – 10. (Импакт фактор - 0,205). 3. Результаты испытания сплит-конъюгированной вакцины против бруцеллеза животных в комбинации с различными иммуномодуляторами. В.А. Агольцов, С. Ю. Веселовский, В.В. Анников, О.М. Попова, Д.А. Девришов // Научная жизнь, Москва № 11, 2018. С. 153-163. (Импакт фактор - 0,505). 4. Анализ заболеваемости бруцеллезом крупного Рогатого скота на территории России и Казахстана	1. Bouchemla F., Agoltsov V.A., Popova O.M., L.P. Padilo. Assessment of the peste des petits ruminants world epizootic situation and estimate its spreading to Russia. Veterinary World. - 2018, 11(5): 612-619. (Scopus). NAAS (National Academy of Agricultural Sciences - INDIA) - 5.71; SCOPUS: Citescore - 0.87, SJR - 0.390, SNIP - 0.965. (WEB OF SCIENCES / SCOPUS) 2. Bouchemla F., Larionov S.V., Popova O.M., Shvenk E.V. Epizootiological study on spatiotemporal clusters of Schmallenberg virus and Lumpy skin diseases: The case of Russia. Veterinary World. // 2018, 11(9): 1229-1234. (Scopus). NAAS (National Academy of Agricultural Sciences - INDIA) - 5.71; SCOPUS: Citescore - 0.87, SJR - 0.390, SNIP - 0.965. (WEB OF SCIENCES / SCOPUS) 3. Bouchemla F., Agoltsov V.A., Larionov S.V., Popova O.M.,	1. Национальная научно-практ. конф. Саратовский Форум ветеринарной медицины и продовольственной безопасности. Саратов - 2018. С. 3 – 9. Тема доклада: Исторические вехи изучения дисциплины эпизоотология и инфекционные болезни. 2 Конференция профессорско-преподавательского состава и аспирантов по итогам научно-исследовательской, учебно-методической и воспитательной работы за 2021 год) Тема доклада: Вопросы терминологии, касающейся молочной продукции, представленной на современном рынке

				<p>Веселовский С.Ю., Розанов А.В., Попова О.М. – Сборник Инновационные подходы к развитию устойчивых аграрно-пищевых систем: материалы Междунар. науч.-практ. конф., г. Волгоград, 10 июня 2022 г. / Под общ. ред. акад. РАН И.Ф. Горлова. – Волгоград: ООО «СФЕРА», 2022. – 396 с.</p> <p>5). Использование сплит-конъюгированной противобруцеллезной вакцины в качестве «провокатора» для выявления больных бруцеллезом животных. В.А. Агольцов, С. Ю Веселовский, А.А. Частов, О.М. Попова, Д.А. Девришов // Научная жизнь, Москва Том 14. Выпуск 5, 2019 Сквозной номер 93 С. 693-705. (Импакт фактор - 0,478).</p> <p>6. Агольцов В.А., Веселовский С.Ю., Гиро Т.М., Попова О.М. Биохимические показатели качества мяса, полученного от больного бруцеллезом крупного рогатого скота. Мясная индустрия № 10, 2019 С. 14-17.</p> <p>7. Агольцов В.А., Веселовский С.Ю., Попова О.М., Абсатиринов Г.Г. Связь количества инфицированных возбудителем бруцеллеза животных, с уровнем заболеваемости людей, на примере отдельно взятого неблагополучного региона. Научная жизнь, Том 14. Выпуск 10, 2019. Сквозной номер 98. С. 1620-1631.</p> <p>8. Биохимические показатели качества мяса, полученного от больного бруцеллезом крупного рогатого скота (научная статья) Печатная Мясная индустрия № 10, 2019 С. 14-</p>	<p>Veselovsky S. Yu., Krivenko D.V. Clinical results of an inactivated anti-brucella vaccine in combination with immunomodulators. Veterinary World, 2020 13(4): 758-763. doi: www.doi.org/10.14202/vetworld.2020.758-763</p> <p>(WEB OF SCIENCES / SCOPUS)</p> <p>4. Agoltsov V.A., Popova O.M., Veselovsky S. Yu., Chastov A.A., Semivolos A.M., Solotova N.V. Results of Pre-Clinical and Clinical Tests of Organic Hydroxyapatite as Adjuvant of Bacterial Vaccine. Advances in Animal and Veterinary Sciences 2019/7. P. 583-592. (SCOPUS)</p> <p>5. Semivolos A., Agoltsov V., Popova O., Rodionova T., Pankov I. and Solotova N. Mitrec" as an effective drug for the treatment of cows with chronic endometritis. International magazine pharmaceutical sciences and researches 2019; Vol. 10(10): 1000-07. (SCOPUS)</p> <p>6. Abdessemed D., Agoltsov V. A., Veselovsky S. Yu, Popova O. M., Krasnikova E. S., Semyvolos A. M., Devrishov D. A. Importance of cellular immunity factors in application of the environmentally safe split-conjugated anti-brucellosis vaccine in combination with immunomodulators.</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>17 (ВАК) Веселовский С. Ю., Гиро Т.М., Попова О.М. 9. Связь количества инфицированных возбудителем бруцеллеза животных, с уровнем заболеваемости людей, на примере отдельно взятого неблагополучного региона (научная статья) Печатная Научная жизнь, Том 14. Выпуск 10, 2019. Сквозной номер 98. С. 1620-1631. (ВАК) Веселовский С. Ю, Абсатиров Г. Г, Попова О. М. Публикации в рецензируемых учебных пособиях и монографиях: 1 Бруцеллёз. Агольцов В.А. Попова О.М, С.Ю. Веселовский, А.А. Частов (учебное пособие) ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, (Деп. Научн.-техн. пол. и обр. МСХ РФ). 2018. – 182 с Допущен МСХ РФ в 2018г. для специальности «Ветеринария» и «Зоотехния» аграрных ВУЗов.). ISBN 978-5-7011-0794-3. 2. Патент на изобретение. Заявка №2021101407 Тестомесильная машина. Дата государственной регистрации 22.09.2021 г. – Демьянюк А.В., Демьянюк И.В., Садыгова М.К., Рустемова А.Ж.</p>	<p>Theoretical and Applied Ecology. 2020. No. 2 P. 172-179. (SCOPUS) 7. Agoltsov V. A., Veselovsky S. Yu, Popova O. M., Devrishov D. A. and Solotova N. The Application of a Split-Conjugated Anti-Brucellosis Vaccine as a “Provoking Factor” for Identification of Brucellosis in Animals // Advances in Animal and Veterinary Sciences. May 2020. Vol. 8 - Issue 5. Page 524 – 530. (SCOPUS) 8. Agoltsov VA, Podshibyakin DV, Padilo LP, Chernykh OY, Popova OM, Stupina LV, Solotova NV (2022) Analysis of peste des petits ruminants virus spread and the risk of its introduction into the territory of the Russian Federation, Veterinary World, 15(7): 1610-1616. doi: www.doi.org/10.14202/vetworld.2022.1610-1616. (WEB OF SCIENCES / SCOPUS)</p>	
5	Симакова Инна Владимировна	По основному месту работы	Доктор технических наук	<p>1. Договор НИОКР на тему: Разработка, изготовление и испытания опытного образца ком-</p> <p>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. Корса-</p>	<p>1.Ensuringthesafetyofthelipidfractionofsemi-finishedproductsofahighdegreeofpreparationfromfattyfish-rawmaterials[Обеспечениебезопасностилипиднойфракциипо-</p>	<p>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>

				<p>плексного наноструктурированного адсорбента на основе отечественных природных материалов, обладающих индифферентностью к пищевым продуктам. Разработка способа активной фильтрации некоторых видов пищевых нерафинированных растительных масел с применением наноструктурированных адсорбентов.</p> <p>Участие в НИОКР Договор №2379ГС1/39096 от 22.03.2018 г.</p> <p>Дата окончания договора: 22.03.2019 г.</p> <p>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 монито-</p>	<p>ков//Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности. – 2018. – № 1. – С. 15-23.</p> <p>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.</p> <p>3. Кинетика изменения показателей безопасности жира при жарке во фритюре полуфабрикатов из теста / И.П. Rogozin, Р.Л. Перкель, И.В. Симакова// Актуальная биотехнология. – 2018. – № 3 (26). – С. 465-469.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>6. Разработка квалитетической модели комбинированных снековых изделий / В.Н. Стрижевская, И.В. Симакова, 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.</p>	<p>луфабрикатоввысокойстепениготовностиизжирногорыбногосырья]/ I. V. Simakova, T. M. Giro, A. A. Vasilyev //foodandrawmaterials. 2018.Vol.6.P. 449–456. (Scopus database)</p> <p>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. Kazydub, I. Simakova, L. Nadtochii// Handbook of Research on International Collaboration, Economic Development, and Sustainability in the Arctic. Vasilierokhin (Harbin Engineering University, China), tianminggao (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)</p> <p>3. 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]/ K. Korsakov, I. Simakova, A. Vasilyev, S. Lifanova, L. Gulyaeva// agronomyresearch. 2019.</p>	<p><i>Тема доклада:</i> Применение сортовой фасоли селекции Омского ГАУ в производстве функциональных продуктов питания.</p> <p>2. 10th International conference Biosystems Engineering. Estonia, 7-9 мая, 2019г.</p> <p><i>Тема доклада:</i> Blends of unrefined vegetable oils for functional nutrition [Купажинерафинированных растительных масел для функционального питания].</p> <p>3. 10th International conference Biosystems Engineering. Estonia, 7-9 мая, 2019г.</p> <p><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].</p> <p>4. 10th International conference Biosystems Engineering. Estonia, 7-9 мая, 2019г.</p> <p><i>Тема доклада:</i> Possibility and Prospects of Preservation of Minor Components in Technology of Fruit Raw Materials Conservation [Возможности перспектив сохранения минорных компонентов в технологии консервирования плодового сырья].</p> <p>5. 11th International conference Biosystems Engineering. Estonia, 7-9 мая, 2020 г.</p> <p><i>Тема доклада:</i> Quality and safety problems of sports nutrition products [Проблемы качества и безопасности продуктов спортивного питания].</p> <p>6. Национальная научно-</p>
--	--	--	--	---	---	--	--

			<p>ринг научно-технологического развития АПК: переработка сельскохозяйственно-го сырья в пищевую, кормовую и иную продукцию. Руководитель: И.В. Симакова. Рег. № НИОКТР АААА-А19-119032290020-7 Рег. № ЕГИС 2019 - 2020гг.</p> <p>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>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 микрогранулированногосорбента 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 //Наукоемкие 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 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 заведе-</p>	<p>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: Импортиспользованиепальмовогомаслакакспособы повышениябезопасностипищевыхжиров. Справочникисследованийпоглобальнойторговлесельскохозяйственнойпродукциейиновымвызовамдляпродовольственнойбезопасности] /I.V.Simakova,R.L.Perkel,vasilii rokhin (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-гоиовощногосырья. Справочникисследованийпоглобальнойторговлесельскохозяйственнойпродукциейиновымвызовамдляпродовольственнойбезопасности] / I .Simakova, V. Strizhevskaya, I. Vorotnikov,</p>	<p>практическая конференция Саратовский форум Ветеринарной медицины и продовольственной безопасности Российской Федерации. – Саратов, 2018 г. <i>Тема доклада:</i> Безопасность некоторых продуктов быстрого питания функционального назначения в эксперименте <i>in vivo</i>.</p>
--	--	--	--	---	--	--

				<p>ний. 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 жирно-кислотного 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 макроэлементов 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., Алексева 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.,</p>	<p>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 [Исследованиебезопасности-концентратовкиселейвэкспериментахinvivo] /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. (Web of Science database).</p> <p>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. Sima-</p>
--	--	--	--	--	---

				<p>Марадулин 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., Гузеева Г.В., Закревский В.В. Индустрия питания. 2021. Т. 6. № 3. С. 93-108.</p> <p>18. Перспективы применения технологии ик-дегидрирования плодовоовощного 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>kova V. Strizhevskay, E.Volf // Advances in Biological Sciences Research.2019. Vol. 7. P. 194-196. (Web of Science database).</p> <p>9. Blendofunrefinedvegetableoilsofunctionalnutrition [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. (Scopusdatabase)</p> <p>10. Possibilityand Prospectsof Preservationof Minor Componentsin Technologyof Fruit Raw Materials Conservation [Возможностьиперспективисохраненияминорныхкомпонентоввтехнологииконсервированияплодогосырья] V. Strizhevskaya, M. Pavlenkova, S. Nemkova, N. Nosachyova, I. Simakova, E. Wolf //agronomyresearch. 2019. Vol. 17(5). P. 2082–2088. (Scopusdatabase).</p> <p>11. Xanthan-basedbiodegradablepackagingforfishandmeatproducts [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. Kulikovsky, S.V. Andreeva // foodsandrawmaterials. 2020. Vol. 8. P. 67–75.</p>	
--	--	--	--	--	--	--

						<p>(Scopusdatabase)</p> <p>12. Functional and technological properties of composite mixtures based on bean protein-carbohydrate matrix [Функциональные и технологические свойства композитных смесей на основе белково-углеводного матрикса фасоли] / M. 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. Quality and safety problems of sports nutrition products [Проблемы качества и безопасности продуктов спортивного питания] научная статья на английском языке. Agronomy Research 18(X), xxx-ccc, 2020 https://doi.org/10.15159/AR.20.092 (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] russian-</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

					<p>openmedical Journal of 102020. Volume 9. Issue 3(September). Article side0304doi: 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. Kazydub. Влияние муки фасоли на реологические свойства теста из композитной смеси на основе муки пшеницы. Журнал IOP: Materials Science and Engineering. Ж-л Производство и переработка сельскохозяйственной продукции Журнал Earth and environmental science Номер 640 Web 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</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					<p>хозяйства, зеленой энергетики, экологии и науки о Земле» (ESDCA2021)</p> <p>Scopus (по Cite Score – 4 квартал, по SJR – безквартала) 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, 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 Ma-</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						<p>terials - Technology of Processing, Storage and Recycling of Plant Crops" 2021. С. 022033.</p> <p>21. Modeling of the technological process of dairy desserts 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 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.</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<p>C 67-75.</p> <p>25. Simakova, Inna Vladimirovna, et al. Global Production and Consumption of Fast Food and Instant Concentrates. IGI Global, 2022. https://doi.org/10.4018/978-1-7998-8197-1</p> <p>26. Research of Fat Component Safety and Pre-Clinical Evaluation of Infant 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</p>	
6	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</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.</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. Xanthan-based biodegradable packaging for fish and meat products (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 consum-</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</p>

			<p>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 продукты животноводства». 2022 г. Грант министерства сельского хозяйства РФ.</p>	<p>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 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., Утьянов Д.А., Гиро А.В. Методические подходы определения органического йода в виде йодтирозинов 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, Гиро Т.М. «Влияние обогащенных кормовых рацио-</p>	<p>er 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. Журнал “Earth and environmental science”индексируемого базами Web of Science и Scopus. 2020 г.</p> <p>4. Гиро Т.М., Асеева Е.Ю., Берднова 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., Берднова 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</p>	<p>elements in biodegradable film” ноябрь 18-20, 2020 in Rome, Italy.</p> <p>3. XII Национальная н-п 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 20201 г. 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 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 профилакци-</p>
--	--	--	--	--	--	--

				<p>нов 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. 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., Неменушная Л.А., Мишуров Н. П., Гиро Т.М., Донченко Л.В., Кузин А.А. «Технологическое развитие пищевой и пе-</p>	<p>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. Исследования 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, Dmiyitiy 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 Scopus</p> <p>10. Гиро Т.М., Моисеева Н.Е., Берднова Е.В., Корсунов В.П., Корсунова Е.Н., Федорова Д.К., Московенко Н.В. Влияние состава питательной среды на</p>	<p>ки дисмикроэлементоза» 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.</p> <p>Доклад Гиро Т.М. «Актуализация информационно-технического справочника по наилучшим доступным технологиям «Убой животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях, побочные продукты животноводства» на III Международной конференции «Экосистемы без границ 2022» 29-30 октября 2022 г. Калининград.</p>
--	--	--	--	---	---	---

				<p>рерабатывающей 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</p> <p>Заявка: <u>2020126762</u>, 10.08.2020</p> <p>(24) Дата начала отсчета срока действия патента: 10.08.2020</p>	<p>жизнеспособность и антагонистические свойства продуцента низина. Журнал «Достижения науки и техники АПК» №1 2022 г. Web of Science и Scopus</p>	
--	--	--	--	--	--	--

Дата заполнения «01» июня 2022 г.

Ректор



(Handwritten signature)

Соловьев Дмитрий Александрович