

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
 Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
 Дата подписания: 26.04.2018 13:15:57
 Уникальный программный ключ:
 5b8375c153d6e7bd91a51b28834df2d5865e8

**Сведения о научных руководителях
 по программе подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре
 направление 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии
 направленность (профиль) Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
 и общественного питания**

№ 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	Неповинных Наталья Владимировна	Основное место работы	д-р техн. наук	1. Грант Президента РФ для молодых российских ученых докторов наук № МД-2464.2018.8 от 17.01.2018 «Проектирование состава и технологий сбалансированных продуктов питания, направленных на первичную и вторичную профилактику сердечно-сосудистых заболеваний и их осложнений» Руководитель: Неповинных Н.В.	1. Разработка и оценка возможности применения нового кислородного коктейля с повышенным содержанием белка в диетотерапии пациентов кардиологического профиля / Неповинных Н.В., Новокшанова А.Л., Могильный М.П.,	1. Hydrogel based dessert of low calorie content / N.V. Nepovinnykh, O.N. Kliukina, N.M. Ptichkina and A. Bostan // Food Hydrocolloids. – 2019. – Т.86 – р. 184-192. (Web of Science и Scopus) 2. Nepovinnykh, N.V. Study of the stability of foam and viscoelastic	1. Всероссийская конференция молодых ученых с международным участием «Актуальные вопросы нутрициологии, биотехнологии и безопасности пищи», г. Москва, 12-13 октября 2017 г. Тема доклада: Сафлор - перспективная добавка в хлебопечении 2. Зарубежная конференция 14th International Hydrocolloids Conference // 21 – 25 May 2018. - China, Nanchang. Тема доклада: Application of

1	2	3	4	5	6	7	8
				<p>Договор № МД-2464.2018.8 от 17.01.2018. Дата окончания договора 31.12.2020 2. Договор с НИИ институтом Ирана г. Мешхед на тему «Разработка рецептур и способов включения пищевых олеогелей в пищевые продукты с акцентом на кондитерские изделия для улучшения пищевого и сенсорного профиля» (Development of formulations and processes to incorporate edible oleogels in food products with focus on confectionery to improve nutritional and sensory profile). Руководитель: Неповинных Н.В. Дата заключения договора 01.09.2018. Дата окончания договора 01.09.2021 3. Договор с Тяньцзиньским университетом науки и технологии Китая (Tianjin University of Science and Technology, Tianjin, China) на тему «Применение нетрадиционных источников растительного сырья в</p>	<p>Лямина Н.П., Семина А.И., Абабкова А.А., Широков А.А., Гринев В.С., Птичкина Н.М.// Вопросы питания. - 2018. - Т. 87. № 2. - С. 94-102. Импакт-фактор журнала 1,547 2. Неповинных, Н.В. Разработка рецептуры и медико-биологическая оценка хлебобулочных изделий с добавкой нетрадиционного растительного сырья / Н.В. Неповинных, В.С. Куценкова, Н.П. Лямина, В.Н. Сенчихин // Техника и технология пищевых производств. – 2019. - № 1. – С. 22 - 31. Импакт-фактор журнала 0,351 3. Неповинных,</p>	<p>properties of marshmallow without gelatin / N.V. Nepovinnykh, O.N. Kliukina, Yu.A. Kodatskiy, N.M. Ptichkina and S. Yeganehzad // Foods and Raw materials. – 2018. - № 1. – P. 90-98. (Web of Science и Scopus) 3. Mardani, M. Study on foaming, rheological and thermal properties of gelatin-free marshmallow / Mardani M., Yeganehzad S., Ptichkina N., Kliukina O., Kodatskiy Yu., Nepovinnykh N., Naji-Tabasi S. // Food Hydrocolloids. – 2019. – Т.93 – p. 335-341. (Web of Science и Scopus 4. Kutsenkova, V.S. Textural properties of dough and sensory characteristics of bread enriched with crushed safflower</p>	<p>hydrocolloids in technology of functional ice cream with low calorie content. 3. XVII Всероссийский конгресс с международным участием «Фундаментальные и прикладные аспекты нутрициологии и диетологии. Лечебное, профилактическое и спортивное питание» // 29–31 октября 2018. – Россия, Москва. Тема доклада: Новые технологии мучных изделий повышенной пищевой ценности для диетотерапии лиц с избыточной массой тела 4. XVII Всероссийский конгресс с международным участием «Фундаментальные и прикладные аспекты нутрициологии и диетологии. Лечебное, профилактическое и спортивное питание» // 29–31 октября 2018. – Россия, Москва. Тема доклада: Технологические аспекты разработки и оценка возможности применения специализированного продукта в основном варианте диеты пациентов кардиологического профиля. 5. Зарубежная конференция</p>

1	2	3	4	5	6	7	8
				<p>хлебопечении с пользой для здоровья и питательной ценности» (Application of non-traditional sources of plant raw materials in bread making for health benefits and nutritional value)</p> <p>Руководитель: Неповинных Н.В. Дата заключения договора 01.09.2018. Дата окончания договора 01.09.2021. 4 Переработка семян амаранта, льна и сафлора для создания продуктов питания Регистрационный номер: АААА-А18-118111990078-4 Ответственный исполнитель Неповинных Н.В.</p>	<p>Н.В. Исследование физико-химических и текстурных свойств желированных десертов без желатина / Н.В. Неповинных, О.Н. Петрова, Н.М.Белова, S.Yeganehzad // Техника и технология пищевых производств. – 2019. - № 1. – С. 43 - 49. Импакт-фактор журнала 0,351 4. Nepovinnykh, N.V. Study on physico-chemical and texture properties of gelatin-free jelly desserts / N.V. Nepovinnykh, O.N. Kliukina, N.M. Belova, N.M. Ptichkina, A. Bostan // Ползуновский вестник. - № 1. – 2019. – С. 85 – 89. 5. Куценкова, В.С. Хлеб повышенной</p>	<p>seeds / V.S. Kutsenkova, N.V. Nepovinnykh, L.V. Andreeva, Qingbin Guo // Russian agricultural science. - 2019 – V. 45 № 5 – p.492-497.</p> <p>5. Глава в коллективной зарубежной монографии: Part VI, Ch. 17 Textural Characteristics of Traditional Russian Foods (p.253-267) / N.M. Ptichkina, N.V. Nepovinnykh // Textural Characteristics of World Foods. First Edition. Edited by Katsuyoshi Nishinari. Published by John Wiley & Sons Ltd. – 2019.– 416 p. ISBN: 978-1-119-43069-8 (https://www.wiley.com/en-us/Textural+Characteristics+of+World+Foods-p-9781119430698)</p>	<p>20th Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference // 11-14 June 2019. - Spain, San-Sebastian. Тема доклада: Using of safflower seeds as a protein fortifier for shortbread. 5. Зарубежная конференция 20th Gums & Stabilisers for the Food Industry Conference // 11-14 June 2019. - Spain, San-Sebastian. Тема доклада: Replacement sucrose with sweeteners in jelly desserts with additives of cereal flour. 6. Российский национальный конгресс кардиологов (с международным участием) «Новые технологии в практику здравоохранения». – 25-28 сентября 2018 г., г. Москва Тема доклада: Применение нового функционального питания с повышенным содержанием белка в поддерживающей терапии кардиологических пациентов 7. Национальная научно-практическая конференция с международным участием, посвященная 90-летию зоотехнического факультета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова</p>

1	2	3	4	5	6	7	8
					<p>пищевой ценности с добавкой из цельносмолотых семян сафлора / В.С. Куценкова, Н.В. Неповинных, В.С. Гринёв, Е.В. Любунь, А.А. Широков, Qingbin Guo // Известия ВУЗов. Пищевая технология. 2019. № 4. С. 36-40.</p>	<p>6. Kutsenkova, V.S. Using of safflower seeds as a protein fortifier for shortbread / V.S. Kutsenkova, N.V. Nepovinnykh, Qingbin Guo // Food Hydrocolloids. – August 2020. – (Web of Science и Scopus</p> <p>7. Wang, N. Structural characterisation and immunomodulatory activity of exopolysaccharides from liquid fermentation of <i>Monascus purpureus</i> (Hong Qu) / Nifei Wang, Gege Jia, Changlu Wang, Mianhua Chen, Fengjiao Xie, N.V. Nepovinnykh, H. Douglas Goff, Qingbin Guo // Food Hydrocolloids. – August 2020. – (Web of Science и Scopus</p>	<p>«Современные способы повышения продуктивных качеств сельскохозяйственных животных, птиц и рыб», г. Саратов, 13-15 мая 2020 г. Тема доклада: Полимерное желирование растительных масел и аспекты использования в пищевой промышленности</p>
2	Садыгова Мадина	Основное место	д-р техн. наук	1. Договор на тему: Разработка рецептуры и	1. Светлозерная рожь сорта памяти	1. Technology solutions in case of	1. Международная научно-практическая конференция,

1	2	3	4	5	6	7	8
	Карипулловна	работы		<p>технологии хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности на основе регионального, безопасного и качественного сырья. Руководитель: Садыгова М.К. Договор № 99/18С от 10.05.2018 г. Дата окончания договора – 30.05.2018 г.</p> <p>2. Договор на тему: Разработка и внедрение рецептур хлебобулочных изделий специального назначения, подготовка нормативной документации. Договор № 113/19С от 16.04.2019 г. Руководитель: Садыгова М.К. Дата окончания договора: 25.05.2019 г.</p> <p>1. Приоритетные научные направления на 2019-2021 гг.: «Селекция и семеноводство новых высокопродуктивных сортов сельскохозяйственных культур», «Ресурсосберегающее технологии безопасных пищевых продуктов» (протокол №5 заседания научно-технического совета</p>	<p>бамбышева - перспективное сырье саратовской селекции / А.Н. Делекешев, М.К. Садыгова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2017. - № 3. - С. 57-62.</p> <p>2. Региональное безопасное и качественное сырье в производстве хлебобулочных изделий для здорового питания / М.К. Садыгова, М.В. Белова, Н.Н. Филонова // Вестник Мичуринского ГАУ. – 2018. - №1. – С. 92-100.</p> <p>3. Применение регрессионных моделей для оптимизации содержания нутовой муки в рецептуре макаронных</p>	<p>using chickpea flour in industrial bakery [Технологические решения при использовании нутовой муки в хлебопечении] / М.К. Sadygova, V.A. Buhovets, M.V. Belova, G.E. Rysmuhambetova // Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry. 2018. №19 (2). pp.169-180. (Scopus).</p> <p>2. 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 хлебобулочных</p>	<p>посвященная 105-летию ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ «Роль аграрной науки в развитии АПК РФ», г. Воронеж, 01-02 ноября 2017 г. Тема доклада: Аминокислотный состав белка светлозерного сорта ржи саратовской селекции</p> <p>2. Национальная научно-практическая конференция студентов и магистрантов: Роль молодежи в развитии науки и инновации в XXI веке, посвященная 20-летию столицы Республики Казахстан – города Астаны «ЕЛ ЖУРЕГІ - АСТАНА» и 55-летию Западно-Казахстанского аграрно-технического университета им. Жангир хана. Казахстан, г. Уральск, 28-29 марта 2018 г. Тема доклада: Рецептурно-технологические решения в производстве мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности.</p> <p>3. Международная научно-практическая конференция: Инновационное развитие пищевой, легкой промышленности и индустрии гостеприимства. Казахстан, г.</p>

1	2	3	4	5	6	7	8
				<p>ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 17 января 2019 года). (Ответственный исполнитель)</p>	<p>изделий / Н.С. Шелубкова, М.К. Садыгова, Т.В. Кириллова, И.Ю. Каневская // Вестник Мичуринского ГАУ. – 2018. - №1. – С. 107-119.</p> <p>4. Технологические решения при производстве хлебобулочных изделий с применением продуктов переработки чумизы / М.К. Садыгова, Л.И. Кузнецова, О.С. Башинская, Н.И. Селиванов, И.В. Буянова // Вестник КрасГАУ. - №3. – 2018. – С. 176-180.</p> <p>5. Безопасность и качество регионального сырья для производства продуктов для здорового питания / М.К. Садыгова, О.С. Башинская, А.В. Кондрашова.</p>	<p>изделий на основе пшеничной амарантовой смеси] / 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. (Scopus).</p> <p>3. 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] М.К. Sadygova, T.I. Anikienko, O.S. Bashinskaya, A.V Kondrashova, L.I. Kuznetsova // ERN&#196;HRUNG . - NUTRITION.</p>	<p>Алматы, 25-26 октября 2018 г, Тема доклада: Нут Саратовской селекции в технологии хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий.</p> <p>4. 2-я Международная научная конференция профессорско-преподавательского состава, посвященная 175-летию со дня рождения К.А. Тимирязева, г. Москва, 4-6 декабря 2018 г. Тема доклада: Перспективы применения муки из зерна чумизы в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»</p> <p>5. Международная научно-теоретическая конференция: Сейфуллинские 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 продуктов переработки семян конопли Поволжской селекции в производстве мучных кондитерских изделий.</p> <p>6. Международная конференция: Производство и переработка пищевой и</p>

1	2	3	4	5	6	7	8
					Л.И. Кузнецова // XXI век: Итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2018. - №3 (43). – С. 70-75.	2019.-№ 42. - P.56-63. (Scopus). 4. The effectiveness of using humic acids for feeding sturgeons in the conditions of a ras (Recirculation aquaculture system) [Эффективность использования гумикологических кислот для кормления осетров в условиях СРА (система рециркуляционной аквакультуры)] /А. Vasiliev, P.S. Tarasov, O.Y. Turenko, I.O. Matsyupa, M.K. adygova, V.A. Buhovets, V.V. Zaitsev, V.A. Kokorev // Ecology, Environment and Conservation (0971765X-India), 26.(2), 677476/ P.910-913. (Scopus).	сельскохозяйственной продукции» г. Воронеж, 2020. Тема доклада: Технология производства заварных пряников на основе муки из светлозерновой ржи. 7.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.
3	Симакова Инна Владимировна	Основное место работы	д-р техн. наук	1. Приоритетное научное направление на 2016-2018 гг.: «Ресурсосберегающее технологии безопасных	1. Нетрадиционное применение фасоли как белкового	1.Ensuring the safety of the lipid fraction of semi-finishedproducts ofahi	1. Международная научно-практическая конференция "Инновации в пищевой технологии, биотехнологии и

1	2	3	4	5	6	7	8
				<p>пищевых продуктов» (протокол №3 заседания научно-технического совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 28 января 2016 года). (Ответственный исполнитель)</p> <p>2. Приоритетные научные направления на 2019-2021 гг.: «Селекция и семеноводство новых высокопродуктивных сортов сельскохозяйственных культур», «Ресурсосберегающее технологии безопасных пищевых продуктов» (протокол №5 заседания научно-технического совета ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ от 17 января 2019 года). (Ответственный исполнитель)</p> <p>3. Тематический план-задание на выполнение научно-исследовательских работ по заказу Минсельхоза России за счет средств федерального бюджета на 2019 и на 2020 г.г.: «Прогнозирование и мониторинг научно-технологического развития АПК: переработка</p>	<p>обогапителя / Х.С. Романова, И.В. Симакова // Агропромышленные технологии Центральной России. - 2017. - № 3 (5). - С. 13-19.</p> <p>2. Исследование свойств муки сортовой фасоли селекции Омского ГАУ на основе ее микроструктуры / Симакова И.В., Романова Х.С., Марадудин М.С., Стрижевская В.Н. // Пищевая промышленность.- 2018. - №10.- С. 90-93.</p> <p>3. Влияния азличных концентраций гуминовых кислот на формирование товароедно-технологических качеств мяса цыплят-бройлеров./ Симакова И.В., Васильев А.А.,</p>	<p>ghdegreeofpreparationfromfattyfishrawmaterials[Обеспечениеезопасностилипиднойфракцииполуфабрикатоввысокойстепениготовностиизжирногорыбногосырья] / I. V. Simakova, T. M. Giro, A. A. Vasilyev // Food and Raw Materials. - 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 безопасностии питания в Арктике] / A.Veber, S.Leonova, N.Kazydub, I.Simakova, L.Nadtochii //</p>	<p>химии", г. Саратов, 13-15 июня 2017 г.</p> <p>Тема доклада: Многофакторный подход к созданию инновационных продуктов питания.</p> <p>2. Национальная научно-практическая конференция «Саратовский форум Ветеринарной медицины и продовольственной безопасности Российской Федерации». – Саратов, 2018 г. Тема доклада: Безопасность некоторых продуктов быстрого питания функционального назначения в эксперименте in vivo.</p> <p>3.Международная конференция Biosystems Engineering 2019 10th International conference, 8-10 May, Estonia Тема доклада: Blends of unrefined vegetable oils for functional nutrition [Купажинерафинированныхрастительныхмаселдляфункциональногопитания].</p> <p>4. Международная конференция Biosystems Engineering 2019 10th International conference, 8-10 May, Estonia Тема доклада: The effect of</p>

1	2	3	4	5	6	7	8
				<p>сельскохозяйственного сырья в пищевую, кормовую и иную продукцию».</p> <p>Руководитель темы: И.В. Симакова</p> <p>Номер государственного учета в ЕГИСУ НИОКТР АААА-А19-119032290020-7 от 22.03.2019 г.</p> <p>Дата окончания договора: 31.12.2019 г. 31.12.2020 г.</p>	<p>Гуляева Л.Ю., Корсаков К.В. // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2018. - № 3. - С. 73-82.</p> <p>4. Влияние гуминовых кислот на формирование безопасности и товароведно-технологических качеств мяса цыплят-бройлеров./ Симакова И.В., Васильев А.А., Лифанова С.П., Гуляева Л.Ю., Корсаков К.В. // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности.- 2018.- №1. - С. 15-23.</p> <p>5. Исследование функционально-технологических свойств композитных смесей из муки пшеницы и фасоли зерновой</p>	<p>Handbook of Research on International Collaboration, Economic Development, and Sustainability in the Arctic. Vasilii Erokhin (Harbin Engineering University, China), Tianming Gao (Harbin Engineering University, China) and Xiuhua Zhang (Harbin Engineering University, China)/ IGI Global, USA. 2019.&#8722;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] /</p>	<p>humic acids on the natural resistance of the body of broiler chickens and the quality of their meat</p> <p>[Влияние гуминовых кислот на естественную резистентность организма цыплят-бройлеров на качество их мяса]</p> <p>5. Международная конференция Biosystems Engineering 2019 10th International conference, 8-10 May, Estonia</p> <p>Тема доклада: Possibility and Prospects of Preservation of Minor Components in Technology of Fruit Raw Materials Conservation. [Возможность и перспективы сохранения минорных компонентов в технологии консервирования плодового сырья].</p> <p>6. Конференция SCOPUS. Международная научная конференция «Эффективное производство и переработка», Прага, Чешская Республика, 27-28 февраля 2020 г.</p> <p>Тема доклада: Technological and medical aspects of safety of instant noodle.</p>

1	2	3	4	5	6	7	8
					<p>отечественных селекционных сортов / И.В. Симакова, М.С. Марадудин, В.Н. Стрижевская, Х.С. Романова, А.Л. Вебер // Пищевая промышленность. - 2019. - № 3. - С. 45-49.</p>	<p>K. Korsakov, I. Simakova, A. Vasilyev, S. Lifanova, L. Gulyaeva // Agronomy Research.2019. -№ 17(S2).-P. 1356-1366. (Scopusdatabase). 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: Импорт и использование пальмового масла как способ повышения безопасности пищевых жиров. Справочник исследований по глобальной торговле сельскохозяйственной продукцией и новым вызовам для продовольственной</p>	

1	2	3	4	5	6	7	8
						<p>безопасности] /I.V.Simakova,R.L. Perkel,VasiliiErokhin (HarbinEngineeringU niversity, China),IGI Global, USA. 2019. P.277-295. DOI:10.4018/978-1- 7998-1042-1 (InfoSci®- Databases). 5.Ch. 15: Resource- Saving Technology of Dehydration of Fruit and Vegetable Raw Materials: Scientific Ra- tionale and Cost Efficiency. Handbook of Research on Globalized Agricultural Trade and New Challenges for Food Security [Глава15:Ресурсосбе регающаятехнологи яобезоживанияфру ктовогоиовощногос ырья. Справочникиследо ванийпоглобальной торговлесельскохоз йственнойпродукц иейиновымвызовам дляпродовольственн</p>	

1	2	3	4	5	6	7	8
						<p>ойбезопасности] / I.Simakova, V. Strizhevskaya, I. Vorotnikov, F. Pertseyvi, V. Erokhin (HarbinEngineeringU niversity, China), IGIGlobal, USA. 2019. P. 319 – 336. DOI:10.4018/978-1- 7998-1042-1 (InfoSci®- Databases). (Scopus database).</p>	

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