

Титова Инна Марковна

заведующая кафедрой технологии продуктов питания, кандидат технических наук,
доцент

Контакты

inna.titova@klgtu.ru

8 (4012) 99-53-70

ГУК, ул. Советский пр., 1, каб. 323

Область научных интересов: разработка и совершенствование технологии, расширение ассортимента функциональной, обогащенной, специализированной пищевой продукции из сырья агропромышленного комплекса

Основные публикации:

1. Титова И.М. Улучшение качества геля для сурими с использованием белкового сшивателя и гидроколлоидов / М.С. Будилов, И.М. Титова // Вестник ЮУрГУ. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2025. Т. 13, № 4. С. 23–30. DOI: 10.14529/food250403
2. Титова И.М. Исследование показателей безопасности рыборастворительных полуфабрикатов в процессе хранения /И.М. Титова, И.И. Садыков// Технологии и продукты здорового питания: Сборник статей XIV Национальной научно-практической конференции с международным участием / Под ред. Поповой О.М., Рысмухамбетовой Г.Е., Беловой М.В. – Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет, 2025. –с 163-168.
3. Титова, И.М. Разработка рецептур блюд из рыбного фарша для организованных детских коллективов / И.М. Титова, М.П. Белова // Балтийский морской форум: материалы XII Международного Балтийского морского форума 30 сентября – 4 октября 2024 года [Электронный ресурс]: в 6 томах. Т. 5. «Инновации в технологии продуктов здорового питания» XI Национальная научная конференция. – Электрон. дан. – Калининград: Изд-во БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ», 2024. - С.56 – 60.
4. Титова, И.М. Разработка рецептуры пресервной пасты из рыб Балтийского моря/ И.М. Титова, А.А. Апа-нель // Балтийский морской форум: материалы XIII Международного Балтийского морского форума 29 сентября – 3 октября 2025 года [Электронный ресурс]: в 6 томах. Т. 5. «Инновации в технологии продуктов здорового питания» XII Национальная научная конференция. – Электрон. дан. – Калининград: Изд-во БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ», 2025. – С. 108 – 113.
5. Титова И.М. Обоснование рецептур блюд из водных биоресурсов для плавсостава научно-исследовательских судов / И.М. Титова, М.П. Белова // БиоТех–2025 : тезисы докладов Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, 8–10 апреля 2025 г. – СПб. :ПОЛИТЕХ-ПРЕСС, 2025. – С.107

Основные РИД:

Титова И.М. Программа для ЭВМ «Проектирование состава пресервных паст функциональной направленности из водных биологических ресурсов» заявка от 01.12.2025

Альшевская Марина Николаевна

заместитель директора по основной образовательной деятельности института агроинженерии и пищевых систем, доцент кафедры технологии продуктов питания, кандидат технических наук, доцент

Контакты

marina.alshevskaya@klgtu.ru

8 (4012) 99-53-70

ГУК, ул. Советский пр., 1, каб. 336

Область научных интересов: разработка и оптимизация инновационных технологий переработки рыбы и сырья аквакультуры, направленных на повышение пищевой ценности, микробиологической безопасности и стабильности готовой продукции, а также создание и совершенствование технологий производства функциональных и специализированных пищевых продуктов из растительного сырья с применением современных методов обработки, ферментативного и биотехнологического модифицирования, комплексного использования вторичных ресурсов и ресурсосберегающих подходов

Основные публикации:

1. Альшевская, М. Н. Исследование качественных и структурно-реологических характеристик макаронных изделий с добавлением фракций морепродуктов / М. Н. Альшевская, В. К. Бузин, Б. Д. Альшевский // Journal of Agriculture and Environment. – 2025. – № 7(59). – DOI 10.60797/JAE.2025.59.5. – EDN WLOBXY.
2. Альшевская, М. Н. Оптимизация рецептуры печенья вида крекеры с использованием вторичного сырья растительного происхождения / М. Н. Альшевская // Journal of Agriculture and Environment. – 2025. – № 3(55). – DOI 10.60797/JAE.2025.55.9. – EDN PXNGUQ.
3. Гришина В. Е., Анистратова О. В., Альшевская М. Н. Обоснование применения композиций безглютеновых видов муки и отходов сокового производства в технологии бельгийских вафель. // Вестник Международной академии холода. 2025 № 3 С. 66–75. DOI: 10.17586 / 1606-4313-2025-24-3-66-75
4. Альшевская М. Н. Изучение развития молочнокислых микроорганизмов в ферментированном растительном продукте и формирования их биомассы в процессе хранения / М. Н. Альшевская, О. В. Казимирченко, А. А. Кочина, Анистратова О. В. // Ползуновский вестник. – 2025. – № 4 (в печати).
5. Альшевская, М. Н. Оптимизация технологических параметров получения белковой добавки из коллагенсодержащего рыбного сырья / Н. К. Александров, Д. Л. Альшевский, В. А. Наумов, М. Н. Альшевская // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2025. – № 1. – С. 112-118. – DOI 10.24143/2073-5529-2025-1-112-118. – EDN OXVUKT
6. Альшевская, М. Н. Разработка рецептуры имитационного шпика на основе жиросодержащей обрезки свиной шкуры / Д.Л.Альшевский, М.Э.Мошарова, М.Н.Альшевская //Научно-практический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» ОГУ им. И.С. Тургенева, 2025, № -8-14.

7. Альшевская, М. Н. Исследование качественных характеристик формованных изделий из фарша кальмара с добавлением структурированных наполнителей / .Л.Альшевский, М.Э.Мошарова, М.Н.Альшевская //Вестник науки и образования Северо-Запада России, 2025, Т.11, №2. С.1-11

8. Альшевская, М. Н. Изучение структурно-реологических характеристик фарша кальмара с добавлением структурированных наполнителей /Д.Л.Альшевский, М.Э.Мошарова, М.Н.Альшевская, В.И.Устич / /Вестник АГТУ. Серия: Рыбное хозяйство. 2025. №3 –С 132-140.

9. M.N.Alshevskaya, Y.V.Mastyugin, D.L.Alshevsky, F.S.Karneeva, E.P. Bedo Комплексная оценка пищевой ценности бобра обыкновенного (Castor Fiber) Proceedings of the National Academy of Sciences of Belarus. Agrarian series, 2025, vol. 63, no. 3, pp. 243–251. DOI: 10.29235/1817-7204-2025-63-3-243-252

10. Карнеева Ф.С. Изучение влияния нитритной соли на цветообразование вяленой продукции из зеркального карпа (лат. *Cyprinus carpio*) и толстолобика (лат. *Hypophthalmichthys*) / Ф.С. Карнеева, М.Н. Альшевская // Вестник астраханского государственного технического университета. Серия: рыбное хозяйство. – 2026.

Основные РИД:

Патент на изобретение № 2832187. Способ получения жировой добавки для рыбных изделий / М.Н. Альшевская, Ф.С. Карнеева / Заявка № 2023128827 от 07.11.2023. Опубликовано 23.12.2024 Бюл. № 36.

Свидетельство о государственной регистрации базы данных №2023622395 № 2023622395 База данных осведомленности о принципах здорового питания и об организации питания и предпочтениях студентов высших и средних учебных заведений Калининградской области / М.Н. Альшевская, А.А. Кочина, Д.А. Кочулин, Е.С. Кириченко патент RU 2023622395 24.05.2023 0:00:00

Свидетельство о государственной регистрации базы данных № 2025623038 Российская Федерация. Характеристика питания школьников, студентов вузов и ссузов Калининградской области в 2024-2025 гг : заявл. 19.06.2025 : опубл. 17.07.2025 / М. Н. Альшевская, А. А. Кочина, А. А. Шилова [и др.] ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет»

Альшевский Дмитрий Леонидович

начальник управления оперативного планирования и координации образовательной деятельности, доцент кафедры технологии продуктов питания, кандидат технических наук, доцент

Контакты

alshevsky@klgtu.ru

8 (4012) 99-53-70

ГУК, ул. Советский пр., 1, каб. 283

Область научных интересов: разработка и оптимизация инновационных технологий переработки рыбы, сырья аквакультуры, другого сырья животного происхождения и пищевых вторичных ресурсов из них, направленных на улучшение реологических свойств пищевых наполнителей и добавок, имитационных шпиков, готовых продуктов и полуфабрикатов с реструктурированной и фаршеобразной структурой.

Основные публикации:

1. Альшевский, Д.Л. Разработка схемы комплексной переработки вторичного рыбного сырья с получением структурированной добавки / Н.К. Александров, Д.Л.Альшевский // Научно-практический журнал «Технология и товароведение инновацион-ных пищевых продуктов» ОГУ им. И.С. Тургенева, № 5(88) 2024, -С.11-19
2. Альшевский, Д.Л. Научное обоснование рецептуры и технологических параметров структурированного наполнителя, приготовленного из недоиспользуемых фракций кальмара / Д.Л.Альшевский, Р.С.Мавлюдов, М.Н.Альшевская // Вестник КамчатГТУ. 2024. № 69, С.8-20.
3. Альшевский, Д.Л. Разработка рецептуры имитационного шпика на основе жиросодержащих компонентов утки / Д.Л.Альшевский, М.Н.Альшевская // Известия КГТУ. 2024. №3, 74. С. 51–63.
4. Y.N. Korzhvina, D.L.Alshevsky, M.N. Alshevskaya, V.I. Ustich, F.S. Karneeva, E.P. Bedo Machine-hardware diagram of complex biotechnological processing of aquaculture objects// Proceedings of the National Academy of Sciences of Belarus. Agrarian series, 2024, vol. 62, no. 1, pp. 82–88.
5. Альшевский, Д.Л. Разработка рецептуры имитационного шпика на основе жиросодержащей обрезки свиной шкуры / Д.Л.Альшевский, М.Э.Мошарова, М.Н.Альшевская //Научно-практический журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» ОГУ им. И.С. Тургенева, 2025, № -8-14.
6. Альшевский, Д.Л. Оптимизация технологических параметров получения белковой добавки из коллагенсодержащего рыбного сырья / Н. К. Александров, Д. Л. Альшевский, В. А. Наумов, М. Н. Альшевская // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2025. – № 1. – С. 112-118.
7. Альшевский, Д.Л. Исследование качественных характеристик формованных изделий из фарша кальмара с добавлением структурированных наполнителей / Д.Л.Альшевский, М.Э.Мошарова, М.Н.Альшевская // Вестник науки и образования Северо-Запада России, 2025, Т.11, №2. С.1-11
8. Альшевский, Д.Л. Изучение структурно-реологических характеристик фарша кальмара с добавлением структурированных наполнителей /Д.Л.Альшевский,

М.Э.Мошарова, М.Н.Альшевская, В.И.Устич / /Вестник АГТУ. Серия: Рыбное хозяйство. 2025. №3 –С 132-140.

9. M.N.Alshevskaya, Y.V.Mastyugin, D.L.Alshevsky, F.S.Karneeva, E.P. Bedo
Комплексная оценка пищевой ценности бобра обыкновенного (Castor Fiber) Proceedings of the National Academy of Sciences of Belarus. Agrarian series, 2025, vol. 63, no. 3, pp. 243–251.

Основные РИД:

Патент на изобретение № 2836789 РФ Способ получения белковой добавки для рыбных изделий / Н.К. Александров, Д.Л.Альшевский // Заявлено 08.04.2024; опубликовано 21.03.2025 Бюлл. № 9.

Анистратова Оксана Вячеславовна

доцент кафедры технологии продуктов питания, кандидат технических наук, доцент

Контакты

oksana.anistratova@klgtu.ru

8 (4012) 99-53-50

ГУК, ул. Советский пр., 1, каб. 368

Область научных интересов: ресурсосберегающие технологии производства продукции из животного сырья, разработка и создание функциональных пищевых продуктов

Основные публикации:

1. Гришина В.Е., Анистратова О.В., Альшевская М.Н. Разработка рецептуры бельгийских вафель с использованием вторичного растительного сырья//Journal of Agriculture and Environment. 2024. № 6 (46)
2. Альшевская М.Н., Анистратова О.В., Казимирченко О.В., Кочина А.А. Научное обоснование технологических параметров производства растительных аналогов кисломолочных продуктов // Ползуновский вестник. 2024. № 3. С. 95 – 104. doi: 10.25712/ASTU.2072- 8921.2024.03.014
3. Гришина В.Е., Анистратова О.В., Альшевская М.Н. Обоснование применения композиций безглютеновых видов муки и отходов сокового производства в технологии бельгийских вафель. // Вестник Международной академии холода. 2025. № 3. С. 66-75. DOI: 10.17586/1606-4313-2025-24-3-66-75.
4. Батухтина Е.Д., Анистратова О.В. Маркетинговый анализ регионального рынка и потребительских предпочтений кисломолочных напитков на основе пахты в Калининградской области // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2025.-№6 (95).С.100–105.
5. Альшевская М.Н., Анистратова О.В., Кочина А.А. Изучение развития молочнокислых микроорганизмов в ферментированном растительном продукте и формирования их биомассы в процессе хранения.// Ползуновский Вестник. - 2025.-№4.С.32–355.

Требования к аспирантам: высокая мотивация к участию в научных исследованиях, компетенции в области осуществления экспериментов, знание иностранного языка, навыки публичных выступлений на мероприятиях

Чернега Ольга Павловна

доцент кафедры технологии продуктов питания, кандидат технических наук, доцент

Контакты

olga.chernega@klgtu.ru

8 (4012) 99-53-70

ГУК, ул. Советский пр., 1, каб. 336

Область научных интересов: пищевые технологии в промышленном производстве и общественном питании.

Основные публикации:

1. Chernega, O.P. Development of technology and recipes for caviar fish products with collagen-containing additive / O.P. Chernega, V.I. Vorobev, M.V. Vasilyeva // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2024. – № 3. – Р. 86-94
2. Vorobev, V.I. Change of organoleptic and physical characteristics of pikeperch skin during its processing in natural juices / V.I. Vorobev, O. Chernega, K.E. Lenz // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2024. – Т. 2024. – № 4. – Р. 114-123
3. Воробьев, В.И. Изменение органолептических и физических характеристик кожи судака при ее обработке в натуральных соках / В.И. Воробьев, О.П. Чернега, К.Е. Ленц // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2024. – № 4. – С. 114-124
4. Чернега, О.П. Перспективы применения рыбных коллагенсодержащих добавок при получении мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке / О.П. Чернега, В.И. Воробьев // Известия КГТУ. – 2024. – № 74. – С. 106-120
5. Воробьев, В.И. Применение рыбных коллагенсодержащих добавок в составе панировочных смесей / В.И. Воробьев, О.П. Чернега, Е.В. Нижникова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2024. – № 2. – С. 25-36
6. Воробьев, В.И. Разработка способа получения пищевой добавки на основе нерестовой чешуи салаки / В.И. Воробьев, О.П. Чернега, Е.В. Нижникова // Известия КГТУ. – 2024. – № 72. – С. 70-80
7. Характеристики эласмоидной чешуи рыб и ее фракций, по данным ик-фурье-спектроскопии / В.И. Воробьев, А.Г. Булычёв, Л.С. Дышлюк, О.П. Чернега, Е.В. Нижникова, Н.Ю. Ключко // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2024. – № 2. – С. 109-117
8. Васильева, М.В. Проектирование рецептуры солено-сушеных икорных рыбных снеков с коллагенсодержащей добавкой / М.В. Васильева, О.П. Чернега, В.И. Воробьев // Пищевая индустрия в современных условиях: тренды и инновации. : Сборник научных статей 2-й Международной научно-практической конференции. – Орел, – 2024. – С. 85-90
9. Воробьев, В.И. Бисквитный полуфабрикат с растительно-рыбной добавкой / В.И. Воробьев, О.П. Чернега, К.Е. Ленц // Балтийский морской форум. : материалы XII Международного Балтийского морского форума: в 6 томах. – Калининград, – 2024. – С. 24-29
10. Воробьев, В.И. Способ получения пищевых добавок с использованием соленых рыбных кож с чешуей / В.И. Воробьев, Е.В. Нижникова, О.П. Чернега // Вестник

Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2025. – № 1. – С. 125-134

11. Method of obtaining preventive orientation curd product / В.И. Воробьев, Т. В. Сафронова, Е. В. Нижникова, О.П. Чернега // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство АГТУ 2025 - №3, С. 91 -98.

12. Воробьев В.И. Перспективы использования растительно-рыбной добавки при приготовлении картофельных драников / В. И. Воробьев, , О.П. Чернега, Е. В. Нижникова // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство АГТУ 2025 - №4, С.118 -128.

13. Чернега О.П. Применение зеленого чая «Матча» в производстве булочек «Син-набон» / О.П. Чернега, А.И. Курыжко // Известия КГТУ. - Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2025 .№78, С. 81 – 95.

14. 14. Исследование хранимостпособности яблочного соуса чатни с сокосодержащим гидратом рыбного коллагена / Я.В. Степанова, О.П. Чернега, О.В. Казимирченко, В.И. Воробьев // Вестник Молодежной науки: сетевое издание – КГТУ. – Калининград,– 2025 - №5(52) – 9с.

15. Воробьев В.И. Обоснование применения растительно-рыбной добавки в рецептуре торта «Прага» / В. И. Воробьев, О.П. Чернега, К.Е. Ленц // Ползуновский Вестник – из-во лтГТУ им. И. И. Ползунова, - 2025. - № 4, С. 125–131.

16. Овсяные шарики и печенье-мюсли без термообработки с сокосодержащим рыбным коллагеновым желе / В. И. Воробьев, Е. В. Нижникова, О.П. Чернега // Известия КГТУ. - Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2026 .№80, С. 67 – 77.

Основные РИД:

Способ переработки рыбьей кожи с чешуей для использования в пищевых продуктах / Воробьев В.И., Нижникова Е.В., Чернега О.П : Пат. RU 2839860 С1 МПК А23J 1/10 (2006.01) Заявка: 2024129032, 30.09.2024. Опубликовано: 13.05.2025 Бюл. № 14

Фролова Нина Анатольевна

профессор кафедры инжиниринга технологического оборудования, доктор технических наук, доцент

Контакты

nina.frolova@klgtu.ru

ГУК, ул. Советский пр., 1, каб. 133а

Область научных интересов: обоснование принципов и методов товароведения, пищевых систем; определение номенклатуры потребительских свойств продовольственных товаров и сырья, исследование основополагающих характеристик, обуславливающих их потребительские свойства; теоретические и методологические основы качества и безопасности продовольственных товаров; развитие теории, методологии и практики обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения; исследование факторов, формирующих товарные и потребительские свойства, качество и безопасность продовольственных товаров на всех этапах их жизненного цикла, информационное обеспечение товародвижения от изготовителя до потребителя; изучение процессов, происходящих при хранении пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения, оптимизация и совершенствование условий хранения; прогнозирование сроков хранения; изучение потребительских предпочтений, разработка и применение методов оценки и способов повышения конкурентоспособности продовольственных товаров; разработка и совершенствование сенсорных и аналитических методов идентификации и оценки показателей качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения; разработка методологии экспертизы продовольственных товаров и сырья и количественных методов комплексной оценки их качества.

Основные публикации:

1. Резниченко, И. Ю. Влияние ферментных препаратов на качество мягкого сырного продукта с растительным молоком / И. Ю. Резниченко, Н. А. Фролова // Вестник биотехнологии. – 2024. – № 2. – С. 6-16.
2. Анализ биологически активных веществ плодов *Hipporphae rhamnoides* l. / Н. А. Фролова, В. В. Верхотуров, Н. В. Шкрабтак [и др.] // Вестник ВСГУТУ. – 2024. – № 4(95). – С. 36-42. – DOI 10.53980/24131997_2024_4_36.
3. Фролова, Н. А. Использование консорциума микроорганизмов гранул водного кефира для получения напитка / Н. А. Фролова // Вестник Камчатского государственного технического университета. – 2024. – № 67. – С. 36-42. – DOI 10.17217/2079-0333-2024-67-36-42.
4. Разработка и оценка качества мягкого сырного продукта с растительным молоком / И. Ю. Резниченко, Н. А. Фролова, Д. Б. Подашев, И. С. Александров // Известия КГТУ. – 2024. – № 75. – С. 77-87. – DOI 10.46845/1997-3071-2024-75-77-87.
5. Фролова, Н. А. Перспективы использования *sorghum bicolor* в технологии мучных кондитерских изделий с высокой антиоксидантной активностью / Н. А. Фролова, И. Ю. Резниченко // Вестник КрасГАУ. – 2024. – № 1(202). – С. 176-182. – DOI 10.36718/1819-4036-2024-1-176-182.

6. Физико-химические свойства люпина, произрастающего в Калининградской области / Е. В. Ульрих, Д. Б. Подашев, Н. А. Фролова, А. В. Качанова // Вестник НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет). – 2025. – № 4(77). – С. 120-128. – DOI 10.31677/2072-6724-2025-77-4-120-128.

Основные РИД:

1. Патент № 2819685 С1 Российская Федерация, МПК А23G 3/36. Способ получения кондитерского изделия типа "мягкой" карамели : № 2024106330 : заявл. 12.03.2024 : опубл. 22.05.2024 / Н. А. Фролова, В. В. Верхотуров, Е. В. Ульрих, А. Д. Кирсанов ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Калининградский государственный технический университет".

Участие/руководство грантами:

исполнитель гранта Российского научного фонда (проект № 25-26-20129 «Разработка биологически активных добавок на основе сквалена для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний моряков транспортного флота Калининградской области»)

Ульрих Елена Викторовна

профессор кафедры инжиниринга технологического оборудования, директор Химико-аналитического ресурсного центра, доктор технических наук, доцент

Контакты

elena.ulrikh@klgtu.ru

8 (4012) 99-53-40

ГУК, ул. Советский пр., 1, каб. 252

Область научных интересов: кормовые и пищевые добавки, биологически активные вещества, функциональные продукты питания, биотехнология, сельское хозяйство, очистка сточных вод, экология

Основные публикации:

1. Sukhikh S., Ivanova S., Khizhinskaya S., Ulrikh E., Malkov D., Romanishin A., Kalashnikova O., Babich O., Noskova S. STUDY OF THE PHYSICOCHEMICAL AND BIOLOGICAL PROPERTIES OF FUCUS VESICULOSUS POLYSACCHARIDES. Food Bioscience. 2026. С. 108455.
2. Ульрих Е. В. Обзор инвазивных гидробионтов бассейна восточного побережья Балтийского моря // Вестник МГТУ. 2026. Т. 29, № 1. С. 125-133.
3. Ulrikh E.V. Macrophytes of the Baltic Sea ecosystem as a source of raw materials for the food industry / Ulrikh E.V., Klyuchko, N.Yu., Agafonova, S.V., Zemlyakova, E.S., Sukhikh, S.A., Kachanova, A.V. et al. // Food Systems. – 2025. – 8(2). – С. 276–285. <https://doi.org/10.21323/2618-9771-2025-8-2-276-285> <https://journalrank.rcsi.science/ru/record-sources/details/30323/>
4. Е.В. Ульрих, Д.Б. Подашев, Н.А. Фролова, А.В. Качанова // Вестник НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет). – 2025. – № 4 (77). – С. 120–128. – DOI: 10.31677/2072-6724-2025-77-4-120-128. Физико-химические свойства люпина, произрастающего в Калининградской области /
5. Ulrikh, E. V., Sukhikh, S. A., Samusev, I. G., Babich, O. O. (2025). Squalene — a natural biologically active component of nutrition of the 21st century. Food Systems, 8(4), 583–594. <https://doi.org/10.21323/2618-9771-2025-8-4-583-594>
6. Долганюк В.Ф., Сухих С.А., Каширских Е.В., Ульрих Е.В., Кремлева О.Е., Бабич О.О. Скрининг и характеристика антиоксидантных свойств психрофильных микроводорослей и цианобактерий балтийского моря // Техника и технология пищевых производств. 2024. Т. 54. № 2. С. 212-221..
7. Ulrikh E., Verkhoturov V., Zel E., Jose O. CERVUS ELAPHUS: CULTIVATION IN THE KALININGRAD REGION, PROCESSING AND EVALUATION OF THE QUALITY AND SAFETY OF VENISON PRODUCTS // Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences. 2024. С. e10118.
8. Ульрих Е.В., Бондарчук О.Н. Исследование процессов ферментации пищевых отходов препаратом "Байкал". Вестник КрасГАУ. - 2024. - №11. - С. 177-182 <https://journalrank.rcsi.science/ru/record-sources/details/29534/>

Основные РИД

1. СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СУХОГО ЭКСТРАКТА ТИМОФЕЕВКИ ЛУГОВОЙ ДЛЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ. Ульрих Е.В. Патент на изобретение RU 2814882 С1, 05.03.2024. Заявка № 2023114494 от 01.06.2023.

2. СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СУХОГО ЭКСТРАКТА ОБЛЕПИХИ КРУШИНОВИДНОЙ ДЛЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ. Ульрих Е.В. Патент на изобретение RU 2814883 С1, 05.03.2024. Заявка № 2023114493 от 01.06.2023.

3. СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СУХОГО ЭКСТРАКТА ЛЮПИНА УЗКОЛИСТНОГО ДЛЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ. Ульрих Е.В., Федорова З.Н. Патент на изобретение RU 2819676 С1, 22.05.2024. Заявка № 2023119555 от 25.07.2023.

4. СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СУХОГО ЭКСТРАКТА ГРЕБЕННИКА ОБЫКНОВЕННОГО ДЛЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ. Ульрих Е.В. Патент на изобретение RU 2819683 С1, 22.05.2024. Заявка № 2023120390 от 03.08.2023.

4. СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ ТИПА "МЯГКОЙ" КАРАМЕЛИ. Фролова Н.А., Верхотуров В.В., Ульрих Е.В., Кирсанов А.Д. Патент на изобретение RU 2819685 С1, 22.05.2024. Заявка № 2024106330 от 12.03.2024.

5. СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СУХОГО ЭКСТРАКТА ЕЖИ СБОРНОЙ ДЛЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ. Ульрих Е.В. Патент на изобретение RU 2827221 С1, 23.09.2024. Заявка № 2024118517 от 03.07.2024.

6. СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ СУХОГО ЭКСТРАКТА КАНАРЕЕЧНИКА ТРОСТНИКОВИДНОГО ДЛЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ. Ульрих Е.В. Патент на изобретение RU 2827223 С1, 23.09.2024. Заявка № 2024118519 от 03.07.2024.

Участие/руководство грантами:

1. Грант Российского научного фонда по мероприятию «Проведение фундаментальных научных исследований и поисковых научных исследований малыми отдельными научными группами» (региональный конкурс) приоритетного направления деятельности «Поддержка проведения научных исследований и развития научных коллективов, занимающих лидирующие позиции в определенных областях науки», проведенного совместно с органами власти субъекта Российской Федерации: Калининградская обл, на тему: «Разработка биологически активных добавок на основе сквалена для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний моряков транспортного флота Калининградской области», № 25-26-20129.

2. Грант за счет средств федерального бюджета (госзадание) на тему: По теме: "Скрининг биоактивных метаболитов гидробионтов, обитающих в экосистеме Балтийского моря, и разработка биотехнологий создания физиологически активных композиций антиоксидантного, пребиотического и иммуномодулирующего действия для пищевой, нутрицевтической и кормовой промышленности"

Дополнительные сведения: эксперт Российского научного фонда, Федеральный эксперт РИНКЦЭ, эксперт Красноярского фонда науки

Мезенова Ольга Яковлевна

заведующая кафедрой пищевой биотехнологии, доктор технических наук,
профессор

Контакты

mezenova@klgtu.ru

8(4012) 56-48-06

УК № 1, ул. Профессора Баранова, 43, каб. 107

Область научных интересов: пищевая биотехнология

Основные публикации:

1. Коптильно-водорослевый биогель в экологически безопасном горячем копчении рыбы: монография / А. Д. Сушина, О. Я. Мезенова. – Калининград: Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ», 2025. – 131 с.
2. Мезенова О.Я., Агафонова С.В., Жила Н.О., Романенко Н.Ю., Калинина Н.С., Волков В.В. Ферментативное выделение и исследование жира из вторичного рыбного сырья для использования в биотехнологии. Новые технологии New technologies. 2026; (1):63-77.<https://doi.org/10.47370/2072-0920-2026-22-1-63-77>
3. Мезенова О.Я., Агафонова С.В., Жила Н.О., Романенко Н.Ю., Калинина Н.С., Волков В.В. Оценка биотехнологического потенциала жиров из рыбных голов Научные труды Дальрыбвтуза. 2026. Том 75. № 1. С.90-101.
4. Оценка пищевых и функционально-технологических свойств гидролизатов коллагена из чешуи сардинеллы /О.Я. Мезенова, З.Н. Хатко, Ю.О. Некрасова, Н.Ю. Романенко, А.И. Блягзов // Вестник КрасГАУ, 2025, № 11. С. 206–222. DOI: 10.36718/1819-4036-2025-11-206-222.
5. Карлов В.А., Мезенова О.Я. Технология специализированного напитка для спортивного питания на основе функциональных пищевых добавок из фруктов и овощей пониженного качества // «Известия КГТУ». – 2025. - №77. – С. 43-57.DOI 10.46845/1997-3071-2025-77-43-57
6. Влияние параметров ферментативного гидролиза вторичного рыбного сырья на качество и жирнокислотный состав экстрагируемых липидов / О.Я. Мезенова, С. В. Агафонова, Н. С. Калинина, Н.О. Жила // «Известия вузов. Пищевая технология». – 2025. – № 2-3 (400). – С. 104- DOI 10.26297/0579-3009.2025.2.
7. Мезенова О.Я., Примаченко Е.В. Обоснование рецептуры соуса повышенной биологической ценности на основе пептидов рыбного сырья и липидов ягод облепихи /Вестник МАХ, 2025, №2, С.40-47 DOI: 10.17586/1606-4313-2025-24-2-40-47
8. Мезенова О.Я., Агафонова С.В., Романенко Н.Ю., Калинина Н.С.,Волков В.В.Применение ультразвука в процессе выделения жира из отходов рыбопереработки //Вестник МАХ, 2025, №2, С.82-91 DOI: 10.17586/1606-4313-2025-24-2-82- 9
9. Сравнительная оценка способов извлечения из вторичного рыбного сырья жира, предназначенного для синтеза продуктов биотехнологии / О. Я. Мезенова, С. В. Агафонова, Н. Ю. Романенко, Н. С. Калинина, В.В. Волков // Научные труды Дальрыбвтуза. – 2025. – Т. 71, № 1. – С. 59-71.DOI: doi.org/10.48612/dalrybvtuz/2025-71-07
10. Карлов, В.А. Специализированный напиток для спортсменов с применением биологически активных веществ ферментированных фруктов / В.А. Карлов, О.Я. Мезенова // Научные труды Дальрыбвтуза. – 2025.– № 4 (74).– С. 25-37.DOI: doi.org/10.48612/dalrybvtuz/2025-74-04

11. Использование протеинового гидролизата крабовых отходов в составе продукционного корма для радужной форели *Oncorhynchus mykiss*/ Е.В.Шахова, О.Я. Мезенова, Н.Ю. Романенко, С.В. Агафонова, В.В. Волков, Н.С. Калинина //Научные труды Дальрыбвтуза, 2025. Т.73, №3. С.147-156 DOI: doi.org/10.48612/dalrybvtuz/2025-73-14
12. Биологические испытания гидролизата личинки *Hermetia illucens* в составе комбикорма для форели в индустриальной аквакультуре / О. Я. Мезенова, О. Н. Никитина, А. Б. Дельмухаметов, С. В. Агафонова, Н. Ю. Романенко, Н. С. Калинина, В.В. Волков, Ю.А. Ромашова, М.В. Лихварь, А.В. Кукаев, Э.Э. Келло // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2025. – № 1. – С. 56-65.
13. Мезенова О.Я., Агафонова С.В., Романенко Н.Ю., Жила Н.О., Калинина Н.С., В.В. Волков, Дамбарович Л.В. Исследование процесса ферментативного выделения жира из вторичного рыбного сырья для использования в качестве биотехнологического субстрата //Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2024. Т. 12. № 4. С. 62-73. DOI: 10.14529/food240407.).
14. Мезенова О. Я., Агафонова С. В., Романенко Н. Ю., Калинина Н. С., Волков В. В. Исследование процесса выделения жира из отходов рыбопереработки в качестве сырья для биотехнологического синтеза полигидроксикарбоновых кислот // Вестник МАХ, 2024, №1, С.51-59 DOI: 10.17586/1606-4313-2024-23-1-50-59
15. Мезенова О. Я., Агафонова С. В., Романенко Н. Ю., Калинина Н. С., Волков В. В., Дамбарович Л.В., Федоров Д.С., Федорова О.С., Ячников Д.В. Исследования по оптимизации ферментативного процесса выделения жира из вторичного рыбного сырья для использования в биотехнологии //Вестник Международной академии холода (Вестник МАХ). 2024. № 3. С. 43–55. DOI: 0.17586/1606-4313-2024-23-3-43-55
16. Сушина А.Д., Мезенова О.Я. Оценка качества рыбы бездымного горячего копчения, приготовленной с применением коптильно-водорослевой композиции // (Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2024. № 1. С.123. DOI 10.26297/0579-3009.2024.1.20ВАК, ядро РИНЦ)
17. Сушина А.Д., Мезенова О.Я. Безопасность и качество рыбы бездымного горячего копчения с применением коптильно-водорослевой композиции//Известия КГТУ, 2024, № 72, С. 92-102. DOI 10.46845/1997-3071-2024-72-92-102.
18. Мезенова, О. Я., Карлов, В. А., Гольбрайх, А. А. Получение функциональных пищевых добавок при комплексной переработке фруктов и овощей пониженного качества с применением методов биотехнологии //Вестник МГТУ. 2024. Т. 27, № 3. С. 302-315. DOI: <https://doi.org/10.21443/1560-9278-2024-27-3-302-315>
19. Мезенова О. Я., Агафонова С. В., Романенко Н. Ю., Калинина Н. С., Волков В. В., Киселев Е. Г., Жила Н. О., Дамбарович Л. В. Оценка потенциала липидов вторичного рыбного сырья в качестве биотехнологического субстрата для синтеза целевых продуктов //Известия КГТУ, 2024, № 74 С. 78-91. DOI 10.46845/1997-3071-2024-74-78-91
20. Мезенова О. Я., Агафонова С. В., Романенко Н. Ю., Калинина Н. С., Волков В. В. Оценка протеинового потенциала перспективных сырьевых источников для кормовых целей // Научные труды Дальрыбвтуза, 2024, Том 68, №2. С. 61-73
21. Мезенова О.Я., Агафонова С.В., Романенко Н.Ю., Волков В.В., Калинина Н.С., Лихварь М. В. Изучение потенциала личинки *HERMETIA ILLUCEANS* и ее гидролизатов для использования в качестве источника белка и жира в аквабиотехнологии // Вестник Камчатского государственного технического университета, Раздел II Биологические науки, Выпуск 69. 2024, С.111-125 DOI: 10.17217/2079-0333-2024-69-111-125
22. Сушина А.Д., Мезенова О.Я. Оценка качества рыбы бездымного горячего копчения, приготовленной с применением коптильно-водорослевой композиции // (Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2024. № 1. С.123. DOI 10.26297/0579-3009.2024.1.20ВАК, ядро РИНЦ)

23. Сушина А.Д., Мезенова О.Я. Безопасность и качество рыбы бездымного горячего копчения с применением коптильно-водорослевой композиции//Известия КГТУ, 2024, № 72, С. 92-102. DOI 10.46845/1997-3071-2024-72-92-102.

24. Мезенова, О. Я., Карлов, В. А., Гольбрайх, А. А.Получение функциональных пищевых добавок при комплексной переработке фруктов и овощей пониженного качества с применением методов биотехнологии //Вестник МГТУ. 2024. Т. 27, № 3. С. 302-315. DOI: <https://doi.org/10.21443/1560-9278-2024-27-3-302-315>

25. Мезенова О. Я., Агафонова С. В., Романенко Н. Ю., Калинина Н. С., Волков В. В., Киселев Е. Г., Жила Н. О., Дамбарович Л. В .Оценка потенциала липидов вторичного рыбного сырья в качестве биотехнологического субстрата для синтеза целевых продуктов //Известия КГТУ, 2024, № 74 С. 78-91. DOI 10.46845/1997-3071-2024-74-78-91

26. Мезенова О. Я., Агафонова С. В., Романенко Н. Ю., Калинина Н. С., Волков В. В. Оценка протеинового потенциала перспективных сырьевых источников для кормовых целей // Научные труды Дальрыбвтуза, 2024, Том 68, №2. С. 61-73

27. Мезенова О.Я., Агафонова С.В., Романенко Н.Ю., Волков В.В., Калинина Н.С., Лихварь М. В. Изучение потенциала личинки HERMETIA ILLUCEANS и ее гидролизатов для использования в качестве источника белка и жира в аквабиотехнологии // Вестник Камчатского государственного технического университета, Раздел II Биологические науки, Выпуск 69. 2024, С.111-125 DOI: 10.17217/2079-0333-2024-69-111-125

Основные РИД:

Патент РФ № 2821540 РФЕ.В. Андреева, О.Я. Мезенова Молочный пептидный соус
Опубликован 25.06.2024

Руководство грантами:

1. Руководитель гранта по ГБ НИР (Госзадание от ФАР по приказу № 462 от «30» декабря 2022 г на 2023-2024гг) по теме «Получение биологически активных веществ из побочных и недовостребованных вод-ных биологических ресурсов для рыбоводных и технических целей»

2. Руководитель гранта по ГБ НИР: «Разработка и совершенствование технологий пищевых продуктов повышенной биологической ценности» шифр 30.36.100.2 в ООПНД и НТИ «КГТУ» (Инициативная НИР, 2024-2026 гг.);

3. Руководитель по хоздоговору с Институтом биофизики СО РАН (г.Красноярск) по гранту РФ «Биотехнологический синтез белка одноклеточных и разрушаемых биопластиков с использованием в качестве нового углеродного субстрата жиросодержащих отходов технологий рыбопереработки: фундаментальное обоснование и реализация» (со-исполнитель гранта РФ № 23-64-10007, <https://rscf.ru/project/23-64-10007/>, 2024-2026 гг.);

Дополнительные сведения:

Заслуженный работник Высшей школы РФ

Почетный работник рыбного хозяйства России,

Аккредитованный эксперт Федерального реестра экспертов ФГБНУ НИИ РИНКЦЭ
— Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Научно-исследовательский институт — Республиканский исследовательский научно-консультационный центр экспертизы».

Председатель диссертационного совета КГТУ по защите кандидатских и докторских диссертаций 37.2.007.04 на базе ФГБОУ ВО «КГТУ» по специальности 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ» и 4.2.6 «Рыбное хозяйство, аквакультура, промышленное рыболовство».

Член редколлегии 8 научных журналов России, входящих в перечень ВАК: «Известия вузов. Пищевая технология» (Краснодар), «Вестник МАХ» (Санкт-Петербург), «Вестник биотехнологии и физико-химической биологии им. Ю.А. Овчинникова» (Москва), «Рыбное хозяйство» (Москва) «Известия ТИНРО» (Владивосток); «Известия КГТУ» (Калининград); «Известия Мурманского государственного технического университета» (Мурманск); «Научные труды Дальрыбвтуза» (г. Влади-восток).

Председатель Калининградского отделения Международной Академии Холода (МАХ, НИУ ИТМО, Санкт-Петербург).

Председатель Отделения пищевых технологий и биотехнологии ФУМО по УГСН ВО 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Председатель Калининградского регионального отделения Всероссийской общественной организации «Общество Биотехнологов России» им. Ю.А. Овчинникова.

Трижды лауреат премии Правительства Калининградской области «ЭВРИКА», присуждаемой за достижения в области науки и инновационной деятельности

Общее количество опубликованных работ - 882, в т. ч. 39 патентов РФ, 10 монографий, 737 научных публикаций, в том числе 248 в журналах из перечня ВАК, 48 – в журналах МБД.

Успешный руководитель аспирантами. Под руководством Мезеновой О.Я. успешно защищены 13 диссертаций на соискание ученой степени кандидата технических наук. В 2025 и 2026 гг. ее аспиранты Калинина Н.С. и Некрасова Ю.О. стали стипендиатами Президента РФ.

За многолетний добросовестный труд и заслуги имеет государственные и ведомственные награды: Благодарность руководителя ФАР; Почетная грамота Федерального агентства по рыболовству; Нагрудный знак и удостоверение «Почетный работник высшего образования РФ»; Нагрудный знак «100 лет министру рыбного хозяйства СССР Ишкову А.А.»; Нагрудный знак «За заслуги перед университетом»; Почетная грамота губернатора Калининградской области; Почетное звание и нагрудный знак «Почетный работник рыбного хозяйства РФ»; Благодарность губернатора Калининградской области;- Почетное звание и почетный нагрудный знак «Заслуженный работник Высшей школы РФ»; Нагрудный знак «75 лет Калининградской области», Нагрудный знак «80 лет Калининградской области».

Агафонова Светлана Викторовна

доцент кафедры пищевой биотехнологии, кандидат технических наук, доцент

Контакты

svetlana.agafonova@klgtu.ru

8(4012) 56-48-07

УК № 1, ул. Профессора Баранова, 43, каб. 107

Область научных интересов: Биологически активные вещества и функциональные пищевые продукты для профилактики заболеваний; ферменты, ферментативные процессы; ресурсосберегающие технологии продуктов питания.

Основные публикации:

1. Dyshlyuk L. S., Ulrikh E. V., Agafonova S. V., Kazimirchenko O. V. Xylooligosaccharides from biomass lignocellulose: properties, sources, and production methods. Reviews in Agricultural Sciences. 2024. Vol. 12. P. 1-12.
2. Дышлюк Л. С., Агафонова С. В., Казимирченко О. В. Молекулярно-генетическая идентификация изолятов бактерий - продуцентов ксиланаз. Вестник Балтийского федерального университета им. И. Канта. Серия: Естественные и медицинские науки. 2024. № 4. С. 123-134.
3. Качанова А. В., Агафонова С. В. Влияние параметров ферментативного гидролиза на степень деструкции углеводов пшеничной муки и выход белка при получении изолята. Вестник Международной академии холода. 2025. № 1. С. 67-74.
4. Мезенова О. Я., Агафонова С. В., Калинина Н. С., Жила Н. О. Влияние параметров ферментативного гидролиза вторичного рыбного сырья на качество и жирнокислотный состав экстрагируемых липидов. Известия Высших учебных заведений. Пищевая технология. 2025. № 2-3 (400). С. 104-108.
5. Ульрих Е. В., Ключко Н. Ю., Агафонова С. В., Землякова Е. С., Сухих С. А., Качанова А. В., Федорова О. С. Макрофиты экосистемы балтийского моря как источник сырья для пищевой промышленности. Пищевые системы. 2025. Т. 8. № 2. С. 276-285.
6. Мезенова О. Я., Агафонова С. В., Романенко Н. Ю., Калинина Н. С., Жила Н. О., Волков В. В. Влияние режимов ферментативного гидролиза вторичного рыбного сырья на степень извлечения жира и его состав. Вестник КрасГАУ. 2026. № 2. С. 269-280.

Основные РИД:

Мезенова О. Я., Пьянов Д. С., Романенко Н. Ю., Агафонова С. В., Волков В. В., Калинина Н. С. Способ получения протеиновой кормовой добавки для лососевых рыб в аквакультуре. Пат. RU 2817148 С1, А23К 10/26, заявитель и патентообладатель ФГБОУ ВО «КГТУ». № 2023108916, заявл. 07.04.2023 г, опубл. 11.04.2024.

Участие в проектах:

- «Скрининг организмов, продуцирующих ферменты ксиланолитического действия, и получение ксилоолигосахаридов путем биотрансформации лигноцеллюлозной биомассы» (грант РНФ, 2024 гг.);
- «Биотехнологический синтез белка одноклеточных и разрушаемых биопластиков с использованием в качестве нового углеродного субстрата жиросодержащих отходов

технологий рыбопереработки: фундаментальное обоснование и реализация» (соисполнитель гранта РФФИ, 2024-2026 гг.);

– «Скрининг биоактивных метаболитов гидробионтов, обитающих в экосистеме Балтийского моря, и разработка биотехнологий создания физиологически активных композиций антиоксидантного, пребиотического и иммуномодулирующего действия для пищевой, нутрицевтической и кормовой промышленности» (грант Федерального агентства по рыболовству, 2025-2026 гг.).

Землякова Евгения Сергеевна

доцент кафедры пищевой биотехнологии, кандидат технических наук, доцент

Контакты

evgeniya.zemljakova@klgtu.ru

8(4012) 93-53-50

УК № 1, ул. Профессора Баранова, 43, каб. 106

Область научных интересов: пищевые системы и биотехнологии

Основные публикации:

1. Макрофиты экосистемы Балтийского моря как источник сырья для пищевой промышленности / Е. В. Ульрих, Н. Ю. Ключко, С. В. Агафонова [и др.] // Пищевые системы. – 2025. – Т. 8, № 2. – С. 276-285. – DOI 10.21323/2618-9771-2025-8-2-276-285.
2. Ванюшкина, А. А. Биологически активный комплекс из сине-зеленых водорослей *Arthrospiraplatensis* и потенциал его использования в пищевой промышленности (обзор) / А. А. Ванюшкина, Е. С. Землякова // Актуальные аспекты и перспективы развития современной биотехнологии : Сборник докладов II Международной научной конференции, Белгород, 25–27 марта 2025 года. – Белгород: Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, 2025. – С. 26-31.
3. Казакова, В. С. Исследование биопотенциала добавок из покровных тканей рыб / В. С. Казакова, Е. С. Землякова // Материалы пула научно-практических конференций, Сочи, 23–27 января 2024 года. – Керчь: ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет», 2024. – С. 335-338.
4. Казакова, В. С. Исследования по ферментативному гидролизу покровных тканей судака / В. С. Казакова, Е. С. Землякова // Вестник Международной академии холода. – 2024. – № 1. – С. 79-84. – DOI 10.17586/1606-4313-2024-23-1-79-84.
5. Казакова, В. С. Оценка пищевой ценности сублимированных гидролизатов, полученных из кожи рыб / В. С. Казакова, Е. С. Землякова // Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета. – 2024. – Т. 27, № 3. – С. 316-327. – DOI 10.21443/1560-9278-2024-27-3-316-327.
6. Казакова, В. С. Исследования по комплексной переработке коллагенсодержащего рыбного сырья / В. С. Казакова, Е. С. Землякова // Известия КГТУ. – 2024. – № 72. – С. 81-91. – DOI 10.46845/1997-3071-2024-72-81-91.

Основные РИД:

Патент № 2857243 С1 Российская Федерация, МПК A23L 7/126, A23G 3/00. Способ получения углеводно-белкового батончика для спортсменов : заявл. 31.03.2025 : опубл. 02.03.2026 / Е. С. Землякова, В. С. Казакова ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Калининградский государственный технический университет".

Участие/руководство грантами:

С 2025 участник ГБ НИР «Скрининг биоактивных метаболитов гидробионтов, обитающих в экосистеме Балтийского моря, и разработка биотехнологий создания физиологически активных композиций антиоксидантного, пребиотического и иммуномодулирующего действия для пищевой, нутрицевтической и кормовой промышленности»

Ключко Наталия Юрьевна

начальник управления подготовки кадров высшей научной квалификации, доцент
кафедры пищевой биотехнологии, кандидат технических наук, доцент

Контакты

natalya.kluchko@klgtu.ru

8(4012) 99-59-88

ГУК, ул. Советский пр., 1, каб. 482

Область научных интересов: пищевые системы и биотехнологии

Основные публикации:

1. Федоров Д.С. Влияние инулина пищевого и фукуса сушеного на микробиологическую стабильность пастеризованного рыбного паштета / Д.С. Федоров, Н.Ю. Ключко // Научный журнал «Известия КГТУ», № 81, 2026 г. – С. 86 - 98
2. Федорова О.С. Исследования хранимоспособности сдобного печенья с добавлением ряски малой и ядер семян конопли / О.С. Федорова, Н.Ю. Ключко // Вестник МАХ. – 2026. - № 2(99). – С. 65-71.
3. Агафонова С. В. Оценка биопотенциала густеры (*Blicca bjoerkna* L.) для использования в пищевых и кормовых целях / С.В. Агафонова, Е.С. Землякова, Н.Ю. Ключко, Е.В. Ульрих, О.А. Новожилов, А.В. Качанова, О.С. Федорова, А.С. Меньшенин // Вестник МАХ. – 2026. - № 1(98). – С. 40-46. DOI: 10.17586/1606-4313-2026-25-1-40-46.
4. Позднякова Д.А. Влияние добавления белково-минеральной композиции из трески на показатели качества и безопасности хлебобулочных изделий / Д.А. Позднякова, Н.Ю. Ключко // Научный журнал «Вестник Международной академии холода», № 3, 2025 г. – С. 58 – 65 DOI: 10.17586/1606-4313-2025-24-3-58-65.
5. Ульрих Е.В. Макрофиты экосистемы Балтийского моря как источник сырья для пищевой промышленности / Е.В. Ульрих, Н.Ю. Ключко, С.В. Агафонова [и др.] // Пищевые системы. – 2025. – Т. 8, № 2. – С. 276-285. – DOI 10.21323/2618-9771-2025-8-2-276-285.
6. Федорова О.С. Исследования по совершенствованию рецептуры мягкого сыра повышенной биологической ценности остеотропной направленности / О.С. Федорова, Н.Ю. Ключко // Научный журнал «Известия КГТУ», № 76, 2025 г. – С. 74 - 87
7. Олейник В.К. Исследование по получению и применению сыра тофу в питании вегетарианцев / В.К. Олейник, Н.Ю. Ключко // Научный журнал «Известия КГТУ», № 77, 2025 г. – С. 72 – 83
8. Позднякова Д.А. Оценка пищевой ценности рыбной белково-минеральной композиции, предназначенной для обогащения хлебобулочных изделий специализированного назначения / Д.А. Позднякова, Н.Ю. Ключко // Сборник материалов VII международной научно-практической молодежной конференции «Поландовские чтения» (5 июня 2025 г.) / ФГАНУ НИИХП, отв. ред. д.т.н. Мартиросян В.В. - М.: ООО «Белый Ветер». - 2025. - с. 234 – 240.
9. Воробьев В.И. Характеристики эласмоидной чешуи рыб и ее фракций, по данным ИК-Фурье-спектроскопии / В.И. Воробьев, А.Г. Булычёв, Л.С. Дышлюк, О.П. Чернега, Е.В. Нижникова, Н.Ю. Ключко // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. 2024. № 2. С. 109–117. <https://doi.org/10.24143/2073-5529-2024-2-109-117>. EDN ZANZGC.
10. Ковалева Е.Д. Совершенствования рецептуры и установление срока годности специализированного хлебобулочного изделия пониженной влажности для детей

Участие/руководство грантами:

«Скрининг биоактивных метаболитов гидробионтов, обитающих в экосистеме Балтийского моря, и разработка биотехнологий создания физиологически активных композиций антиоксидантного, пребиотического и иммуномодулирующего действия для пищевой, нутрицевтической и кормовой промышленности» (исполнитель по гос. заданию Федерального агентства по рыболовству, 2025-2026 гг.).

Романенко Наталья Юрьевна

доцент кафедры пищевой биотехнологии, кандидат технических наук, доцент

Контакты

nataliya.mezennova@klgtu.ru

8(4012) 56-48-07

УК № 1, ул. Профессора Баранова, 43, каб. 106

Область научных интересов: пищевые системы и биотехнологии

Основные публикации:

1. Биологически активные вещества и функциональные пищевые продукты для профилактики заболеваний; ферменты, ферментативные процессы; ресурсосберегающие технологии продуктов питания.
2. Мезенова О. Я., Агафонова С. В., Романенко Н. Ю., Калинина Н. С., Жила Н. О., Волков В. В. Влияние режимов ферментативного гидролиза вторичного рыбного сырья на степень извлечения жира и его состав. Вестник КрасГАУ. 2026. № 2. С. 269-280.
3. Сравнительная оценка способов извлечения из вторичного рыбного сырья жира, предназначенного для синтеза продуктов биотехнологии/
4. Мезенова О.Я., Агафонова С.В., Романенко Н.Ю., Калинина Н.С., Волков В.В.
5. Научные труды Дальрыбвтуза. 2025. Т. 71. № 1. С. 59-71.
6. Биологические испытания гидролизата личинки *hermetia illucens* в составе комбикорма для форели в индустриальной аквакультуре
7. Мезенова О.Я., Никитина О.Н., Дельмухаметов А.Б., Агафонова С.В., Романенко Н.Ю., Калинина Н.С., Волков В.В., Ромашова Ю.А., Лихварь М.В., Кукаев А.В., Келло Э.Э.
8. Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. 2025. № 1. С. 56-65.
9. Мезенова О. Я., Пьянов Д. С., Романенко Н. Ю., Агафонова С. В., Волков В. В., Калинина Н. С. Способ получения протеиновой кормовой добавки для лососевых рыб в аквакультуре. Пат. RU 2817148 С1, А23К 10/26, заявитель и патентообладатель ФГБОУ ВО «КГТУ». № 2023108916, заявл. 07.04.2023 г, опубл. 11.04.2024.

Участие в проектах:

«Биотехнологический синтез белка одноклеточных и разрушаемых биопластиков с использованием в качестве нового углеродного субстрата жиросодержащих отходов технологий рыбопереработки: фундаментальное обоснование и реализация» (соисполнитель гранта РНФ, 2024-2026 гг.).