

Сведения о ведущей организации

по диссертации Мошаровой Маргариты Эдуардовной на тему: «Совершенствование технологии рыбных формованных полуфабрикатов с использованием вторичного сырья сокового производства», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3. Пищевые системы

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
Сокращенное наименование организации	ФГАОУ ВО «СПбПУ»
Почтовый адрес	195251, Санкт-Петербург, ул. Политехническая, д. 29
Веб-сайт	https://www.spbstu.ru/
Телефон	8 (800) 707-18-99
Адрес электронной почты	office@spbstu.ru
Краткое описание деятельности организации	
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого — крупнейший технический вуз страны, опирающийся на традиции сильнейших научных школ, создающий прорывные технологии для российской экономики и промышленности. Высшая школа биотехнологии и пищевых производств готовит специалистов для предприятий пищевой биотехнологии и индустрии питания, способных к организации и управлению технологическим процессом, обслуживанию всех этапов производства и потребителей в соответствии с современным уровнем техники и технологий.	
Публикации по теме диссертации	
1. Тимошенкова, И. А. Разработка технологии натуральных полуфабрикатов из рыбы с использованием антимикробных композиций / И. А. Тимошенкова, Ю. Г. Базарнова // Балтийский морской форум: Материалы VII Международного Балтийского морского форума. В 6-ти томах, Калининград, 07–12 октября 2019 года. Том 5. – Калининград: Балтийская государственная академия рыбопромыслового флота федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования "Калининградский государственный технический университет", 2019. – С. 127-134.	
2. Алексеев, Г.В. Проектирование специализированной пищевой рыбной продукции с пониженным содержанием азотистых экстрактивных веществ/ Алексеев Г.В., Елисеева С.А., Смоленцева А.А. // Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета. - 2021. - Т.24 -	

3. Alekseev, G. V. Effect of Nucleic Acids on the Quality Indicators of Functional Fish Products / G. V. Alekseev, S. A. Eliseeva, S. A. Bredihin // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science : International science and technology conference "Earth science", Vladivostok, Russian Federation, 08–10 декабря 2020 года. Vol. 666(2). – Vladivostok, Russian Federation: IOP Publishing Ltd, 2021. – P. 022060. – DOI 10.1088/1755-1315/666/2/022060.

4. Базарнова, Ю.Г. Разработка технологии пресервов из сельдей с использованием биозащитных культур / Ю.Г. Базарнова, О.А. Озерова, Н.С. Кораблёва // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2019. – 8(3,47). – С. 139-145.

5. Шейко, Е. В. Технология безглютеновых рубленых кулинарных изделий из рыбы с использованием конопляной муки / Е. В. Шейко, А. И. Волкотруб, И. А. Тимошенкова // Здоровое питание и нутриционная поддержка: медицина, образование, инновационные технологии: сборник материалов XVII Всероссийского форума, Санкт-Петербург, 11–12 ноября 2022 года / Союз медицинских работников Санкт-Петербурга и Северо-Западного региона. – Санкт-Петербург: Санкт-Петербургское региональное отделение общественной организации «Союз педиатров России», 2022. – С. 63-64.

6. Корж, А.П. Прорывные направления развития индустрии здорового питания / А.П. Корж, Ю.Г. Базарнова // Мясная индустрия. – 2020. – 1. – С. 24-29.

7. Тимошенкова, И.А. Технология натуральных рыбных полуфабрикатов с использованием антимикробных композиций на основе органических кислот и их солей/ И.А. Тимошенкова, Ю.Г. Базарнова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2019. – 81(1,79). – С. 94-98.

8. Bazarnova, J. Recycling of secondary salmon fish processing waste / J. Bazarnova, I. Timoshenkova, S. Eliseeva [et al.] // Journal of Hygienic Engineering and Design. – 2020. – Vol. 32. – P. 69-73.

9. Timoshenkova, I. The effect of antibacterial agents on biochemistry and morphology of muscle tissue of pre-cooked fish products / I. Timoshenkova, J. Bazarnova, M. Bernavskaya [et al.] // Journal of Hygienic Engineering and Design. – 2019. – Vol. 29. – P. 9-14.

10. Алексеев, Г. В. Проектирование специализированной пищевой рыбной продукции с пониженным содержанием азотистых экстрактивных веществ / Г. В. Алексеев, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева // Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета. – 2021. – Т. 24, № 3. – С. 313-324.

11. Базарнова, Ю.Г. Изучение состава фитонутриентов замороженного ягодного сырья при переработке и хранении / Ю.Г. Базарнова, Е.Б. Аронова, Е.В. Москвичева // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2020. – 9(4, 52). – С. 93-97.

12. Асфондьярова, И. В. Обоснование возможности использования киноа в производстве рыбных полуфабрикатов и исследование их потребительских свойств / И. В. Асфондьярова, В. А. Демченко, М. А. Кучерявенко // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2019. – Т. 8, № 2(46). – С. 122-126.

13. Нилова, Л. П. Антоциановый комплекс вторичных ягодных ресурсов / Л. П. Нилова, Р. А. Икрамов, И. В. Кручина-Богданов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. – № 5(58). – С. 23-27.

Доцент Высшей школы биотехнологий
и пищевых производств Санкт-Петербургского
политехнического университета Петра Великого
кандидат технических наук, доцент

«28» марта 2024 г.

