

Основные научные работы за последние 5 лет

1. Получение функциональных пищевых добавок при комплексной переработке фруктов и овощей пониженного качества с применением методов биотехнологии / Карлов В. А., Гольбрайх А. А., Мезенова О. Я. // Вестник МГТУ. 2024. Т. 27, № 3. С. 302-315.
2. Сушина А. Д., Мезенова О. Я. Безопасность и качество рыбы бездымного горячего копчения с применением копильно-водородослевой композиции // Известия КГТУ. 2024. № 72. С. 92–102.
3. Фракционный состав и ксиланолитическая активность белков, продуцируемых бактериями, выделенными из лигноцеллюлозной биомассы / Дышлюк Л.С., Ульрих Е.В., Агафонова С.В., Казимирченко О.В. // Пищевая метаинженерия, 2024. Т. 2. № 1. С. 23-33.
4. Оценка потенциала липидов вторичного рыбного сырья в качестве биотехнологического субстрата для синтеза целевых продуктов / О.Я. Мезенова, С.В. Агафонова, Н.Ю. Романенко, Н.С. Калинина, В.В. Волков, Е.Г. Киселев, Н.О. Жила, Л.В. Дамбарович // Известия КГТУ, 2024. № 74. С.78-91.
5. Obtaining and Study of Peptide Compositions Based on Hydrolysates of Collagen-Containing Fish Raw Materials / E. E. Kuprina, E. I. Kiprushkina, V. V. Abramzon, E. A. Rogozina, N. Y. Romanenko, O. Ya. Mezenova, T. Grimm, T. Mörsel // Fermentation. – 2023. – Vol. 9. – №. 5. – P. 458.
6. Dyshlyuk Lubov S., Ulrikh Elena V., Kazimirchenko Oksana V., Agafonova Svetlana V. Xylooligosaccharides from biomass lignocellulose: properties, sources, and production methods. Reviews in Agricultural Sciences. 2023, Vol. 12 P.1-12.
7. Мезенова О.Я. Биопотенциал вторичного хитинсодержащего сырья и рациональные направления его использования // Известия КГТУ. – 2023. – № 69. – С. 74–88.
8. Мезенова О.Я. Современная пищевая биотехнология: основные проблемы и вызовы // Вестник Международной Академии Холода. – 2023. – № 1. – С. 35-46.
9. Некрасова Ю. О., Мезенова О. Я., Андреев М. П. Исследование качества протеинового батончика для спортивного питания с рыбными белковыми добавками // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия «Процессы и аппараты пищевых производств». – 2023. – №. 1 (55). – С. 10-20.
10. Оценка биопотенциала вторичного крабового сырья и продуктов его гидролиза для использования в аквабиотехнологии / Мезенова О. Я., Максимова С. Н., Агафонова С.В., Романенко Н. Ю., Калинина Н. С., Волков В. В., Мерзель Й. Т. // Вестник Международной академии холода. – 2023. – № 3. – С. 44-52.
11. Дышлюк Л.С., Казимирченко О.В., Ульрих Е.В., Агафонова С.В. Морфологические, культуральные и физиолого-биохимические свойства микроорганизмов – потенциальных продуцентов ксиланаз // Вестник Международной академии холода. – 2023. - № 4. – С. 79-90.
12. Исследование биопотенциала продуктов гидролиза отходов от разделки креветки белоногой *Penaeus vannamei* / Мезенова О. Я., Агафонова С. В., Романенко Н. Ю., Калинина Н. С., Волков В. В., Мерзель Й. Т. // Вестник МГТУ. 2023. Т. 26. № 3. С. 223-231.
13. Обоснование рациональных режимов термического выделения липидов из жиросодержащих рыбных отходов / Мезенова О. Я., Агафонова С. В., Романенко Н. Ю., Калинина Н. С., Волков В. В. // Рыбное хозяйство, 2023. – № 4. – С. 99-106.
14. Оценка безопасности и биологической ценности очищенного жира из вторичного шпротного сырья / С. В. Агафонова, О. Я. Мезенова, Л. В. Дамбарович // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 4 (393). – С. 123-128.
15. Отходы рыбопереработки – перспективный субстрат для синтеза целевых продуктов биотехнологии / Н.О Жила., В.В. Волков, О.Я. Мезенова, Е.Г. Киселев, Т.Г. Волова // Журнал СФУ – Биология. 2023 Т. 16(3). С. 386-397

16. N. O. Zhila, E. G. Kiselev, V. V. Volkov, O. Ya. Mezenova, K. Yu. Sapozhnikova, E. I. Shishatskaya, and T. G. Volova. / Properties of degradable polyhydroxyalkanoates synthesized from new waste fish oils (WFO) // *Int. J. Mol. Sci.* 2023. Vol. 24(16) P.1-18.
17. Мезенова О. Я., Пьянов Д. С., Агафонова С. В., Романенко Н. Ю., Волков В. В., Калинина Н. С. Применение продуктов гидролиза шпротных отходов при кормлении европейского сига *Coregonus lavaretus* в аквакультуре // *Рыбное хозяйство*. – 2022. – №3. – С.54-61.
18. Klyuchko N.Yu. Using fish protein in innovative technologies of bakery and flour confectionery products / Nataliya Yu. Klyuchko, Dariya A. Pozdnyakova, Ilmira R. Romazyayeva, Ekaterina D. Kovaleva // *Вестник АГТУ*. 2022. № 3. С. 98-105.
19. Мезенова, О.Я. Обоснование состава специализированного продукта для профилактики сахарного диабета / О.Я. Мезенова, Н.В. Васильченко, А.А. Чижова // *Известия вузов. Пищевая технология* №1 (385). – 2022. – С.83-90.
20. Мезенова О.Я., Самбурская Н.В., Сушина А.Д., Мёрзель Й.-Т. Использование потенциала красных водорослей в технологии бездымного копчения рыбы // *Вестник Международной академии холода*. - 2022. - № 4 (85). - С. 29-36.
21. Alshevskiy D. L. Machine-hardware diagram of complex biotechnological processing of aquaculture objects / Yu. N. Korzhavina, D. L. Alshevskiy, M. N. Alshevskaya [et al.] DOI - 10.29235/1817-7204-2024-62-1-82-88 – Текст : электронный // *Proceedings of the National Academy of Sciences of Belarus. Agrarian Series*. – 2024. – Vol. 62, No. 1. – P. 82-88.
22. Альшевский, Д.Л. Совершенствование технологии пищевого наполнителя из отходов переработки креветки / М.Н. Альшевская, Ф.С. Карнеева, Д.Л. Альшевский // *Вестник АГТУ. Серия: Рыбное хозяйство* -2024.- № 1, С. 136 – 148
23. Альшевский, Д. Л. Совершенствование технологии рыбных тестовых полуфабрикатов с пониженным содержанием глютена / Д.Л. Альшевский Д. Л., Д.О. Смирнова, М.Н. Альшевская // *Известия КГТУ*. – 2024, № 73. – С. 53 – 67
24. Альшевский, Д.Л. Исследование реологических характеристик сырья и готовой продукции при изготовлении замороженных рыбных пельменей из теста с пониженным содержанием глютена / Д.Л. Альшевский, В.И. Устич М.Н. Альшевская // *Вестник Международной академии холода*. 2024. № 2. С.51-63.
25. 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.
26. Чернега, О.П. Разработка способа получения пищевой добавки на основе нерестовой чешуи салаки / В.И. Воробьев, О.П. Чернега, Е.В. Нижникова // *Известия КГТУ*. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ». – 2024. – №.72. – С. 70 – 81.
27. Чернега, О. П. Перспективы применения рыбных коллагенсодержащих добавок при получении мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке / О.П. Чернега, В.И. Воробьев // *Известия КГТУ*. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ». – 2024 – .№.74. С. 106 – 120.
28. Титова И.М. Совершенствование рецептуры рыборастительного полуфабриката с повышенным содержанием клетчатки/ Агеев О.В., Титова И.М., Бобков Я.В// *Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии* – 2023. – Т. 11. – № 3. – С. 55-63
29. Alshevsky D.L. Study of the rheological properties of minced fish from aquaculture objects / Y.A. Fatykhov, D.L. Alshevsky, V.I. Ustich, Y.N. Korzhavina, E.E. Veremey // *Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство*. – 2023. – № 3. – Р. 119-128
30. Чернега О. П Влияние коллагенсодержащих добавок из покровных тканей рыб на качественные характеристики хлеба / В.И. Воробьев, О.П. Чернега, Ю.А. Фатыхов, Т.В. Сафронова, Е.В. Нижникова // *Хранение и переработка сельхозсырья* – 2023, №3

31. Titova I. Development of qualimetric model for predicting quality indicators of products from aquatic biological resources for school food rations/I. Titova, M. Belova // Vestnik of Astrakhan State Technical University. series: Fishing industry - 2022 - №3 – p.116-122.
32. Alshevskiy D., Korzhavina Yu., Alshevskaya M., Ustich V. Application of fat-containing edible fish waste for making imitation lard. AIP Conference Proceedings 2636, 020015 (2022).
33. Чернега О.П. Неорганические порошки, приготовленные из рыбьей чешуи / Сафронова Т., Воробьев В., Кильдеева Н., Шаталова Т., Тошев О., Чернега О., Филиппов, Ю., Дмитриенко А., Гавлина О., Нижникова Е, Ахмедов М., Кукуева, Э., Лысенко К // Керамика: Швейцария. – 2022. – №5. – С. 484-498.
34. Titova I. Development of qualimetric model for predicting quality indicators of products from aquatic biological resources for school food rations/I. Titova, M. Belova // Vestnik of Astrakhan State Technical University. series: Fishing industry - 2022 - №3 – p.116-122.
35. Чернега О.П. Неорганические порошки, приготовленные из рыбьей чешуи / Сафронова Т., Воробьев В., Кильдеева Н., Шаталова Т., Тошев О., Чернега О., Филиппов, Ю., Дмитриенко А., Гавлина О., Нижникова Е, Ахмедов М., Кукуева, Э., Лысенко К // Керамика: Швейцария. – 2022. – №5 – С. 484-498.