

Сведения о научном руководителе

по диссертации Шобановой Татьяны Владимировны на тему: «Развитие технологий мороженого пломбир с моностабилизаторами» по научной специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Фамилия, имя, отчество	Творогова Антонина Анатольевна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Телефон	+ 7 (499) 976-09-63
Адрес электронной почты	antvorogova@yandex.ru
Почтовый адрес	127422, г. Москва, ул Костякова, д 12
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ВНИХИ – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Должность	Заместитель директора по научной работе
Публикации	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Творогова, А.А. Экспериментальное обоснование влияния жиров на консистенцию мороженого/ А.А. Творогова, А.В. Спиридовна, Е.Г. Рогожкина// Холодильная техника. – 2016. - №3. – С.49-52. 2. Белозеров, Г.А. Влияние циклических колебаний температуры на дисперсность кристаллов льда в мороженом при хранении / Г.А. Белозеров, А.А. Творогова, В.Н. Корешков, Стефановский В.М., Хохлова Л.М., Гаврилычев В.С. // Холодильная техника. –2016. - №5. – С. 2-5. 3. Творогова, А.А., Влияние количества ферментированной основы на показатели качества кисломолочного мороженого с использованием йогурта/ А.А. Творогова, Н.В. Казакова, Е.А. Крюковских, Е. Р. Жаркова // Молочная промышленность. - 2016. – №11. - С. 46-47. 4. Творогова, А. А. Мороженое пониженной калорийности/ А.А. Творогова, Н.В. Казакова, А.В. Ландиховская, Р.Р. Закирова, М.М. Пивцаева // Молочная промышленность. – 2017. – № 2. – С. 52-53. 5. Творогова, А. А. Реализация «Стратегии повышения качества на предприятиях отрасли // Молочная промышленность. - 2017. – № 6. – С. 43-44. 6. Творогова, А. А. Шербеты. Мороженое и замороженные десерты/ А.А. Творогова, Н.В. Казакова // Молочная промышленность.–2017.–№ 7.–С. 69-70. 7. Сорокина, А.С. Перспективы производства кисломолочного мороженого как синбиотического продукта / А.С. Сорокина, А.А. Творогова// Холодильная техника. – 2017. - №11. – С. 48-51. 	

8. Творогова, А.А. Свойства и влияние эмульгаторов на термоустойчивость мороженого / А.А. Творогова, Н.В. Казакова, А.В. Ландиховская // Холодильная техника. – 2018. - №4 . – С. 2-5.
 9. Ситникова П.Б., Творогова А.А. Влияние количества деэмульгированного жира на термо- и формоустойчивость мороженого // Контроль качества продукции. – 2018 –№ 6 – С. 59-63.
 10. Творогова А.А. Замороженные аэрированные продукты функциональной направленности. Глава в учебнике «Современные технологии функциональных пищевых продуктов», под. ред. Лисицына А.Б. и Ивановой В.Н., ДeЛи плюс, 2018 г. С. 278-308.
 11. Творогова, А.А. Оценка влияния композиционного состава мороженого на дисперсность воздушной фазы /А.А. Творогова, Н.В.Казакова, И.А. Гурский // Пищевая промышленность. – 2019. - №2. – С. 31-34.
 12. Творогова, А.А. Влияние ацетилированного дикрахмаладипата на структуру размороженных взбитых десертов./А.А. Творогова, И.А. Гурский, Л.П. Шумейко, К.П. Черников // Молочная промышленность.- 2019.-№2.– С. 34-35.
 13. Ситникова, П.Б. Практическое применение эффекта стеклования при хранении замороженных сахаросодержащих продуктов. Аналитический обзор / П.Б.Ситникова, А.А. Творогова // Холодильная техника.–2019. -№2.– С. 2-7.
 14. Ландиховская А. В., Гурский И. А., Творогова А. А. Показатели качества десертов, изготовленных по технологии мороженого// Контроль качества продукции. 2019 №6. С. 45 – 49.
 15. Старостин А.И., Творогова А.А., Закирова Р.Р. Замороженные взбитые десерты с высоким содержанием белка // Молочная промышленность. 2019 №7. С. 57-58.

Зам. директора ВНИХИ – филиала ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН,
д.т.н. по специальности 05.18.04
Технология мясных, молочных и
рыбных продуктов и холодильных
производств

Творогова А.А.

Подпись Творог
удостоверяю
Юрисконсульт



Г.Г. Бенделиани