

Сведения о научном консультанте

по диссертации Федуловой Лилии Вячеславовны: «Теоретическая обоснованность и практическая эффективность комплексного подхода к исследованиям специализированных пищевых продуктов», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научным специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ».

Фамилия, имя, отчество	Чернуха Ирина Михайловна
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, рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор
Телефон	8 (495) 676-63-21
Адрес электронной почты	imcher@inbox.ru i.chernuha@fncps.ru
Почтовый адрес	109457 Москва, ул. Жигулевская, д. 8, кв. 67
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» Российской академии наук
Должность	Руководитель отдела координации международных и инициативных проектов
Публикации	
1. Veniaminova, E. Metabolic, Molecular, and Behavioral Effects of Western Diet in Serotonin Transporter-Deficient Mice: Rescue by Heterozygosity? / E. Veniaminova, R. Cespuglio, I. Chernukha , A.G. Schmitt-Boehrer, S. Morozov, A.V. Kalueff, O. Kuznetsova, D.C. Anthony, K.P. Lesch, T. Strekalova // Frontiers in neuroscience. - 2020. - vol.14. - article 24. DOI: 10.3389/fnins.2020.00024 (WOS, Q2, JCR=3,877, Scopus, Q1 SJR=1,554)	
2. Zvereva, E. A. Lateral Flow Immunoassay to Detect the Addition of Beef, Pork, Lamb, and Horse Muscles in Raw Meat /E. A. Zvereva, D.S. Popravko, O. D. Hendrickson, N. L. Vostrikova, I. M. Chernukha , B. B. Dzantiev, A. V. Zherdev// Foods 2020, v. 9 - issue 11, 1662; doi:10.3390/foods9111662 (JSR IF	

4.092, Q1)

3. Chernukha, I. A randomised controlled trial of innovative specialized meat product for patients with cardiovascular and metabolic disorders / I. Chernukha, E. Kotenkova // Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. - 2020. - vol. 14. - №1. - P.458-464. DOI: <https://doi.org/10.5219/1298> (Scopus, SJR=0,27)
4. Lisitsyn, A.B. Russian methodology for designing multicomponent foods in retrospect / A.B. Lisitsyn, I.M. Chernukha, M.A. Nikitina // Foods and Raw Materials. - 2020. vol. 8. - №1. - P. 2-11. DOI: 10.21603/2308-4057-2020-1-2-11 (WOS, Scopus, SJR=0,171)
5. Chernukha, I.M. Detection of protein aggregation markers in raw meat and finished products / I.M. Chernukha, L.I. Kovalev, N.G. Mashentseva, M.A. Kovaleva, N.L. Vostrikova // Foods and Raw Materials. – 2019. – V.7. - №1. – P. 118-123. DOI: 10.21603/2308-4057-2019-1-118-123 (WOS, Scopus, SJR=0,171)
6. Никитина, М.А. Принципы разработки и оптимизация рационов питания для целевых групп потребителей / М.А. Никитина, И.М. Чернуха, Д.Е. Нурмуханбетова // Известия Национальной академии наук Республики Казахстан. Серия геологии и технических наук. - 2019. - Т. 1. № 433. - С. 231-241. DOI: 10.32014/2019.2518-170X.28 (перевод, WOS, Scopus, SJR=0,209)
7. Chernukha, I.M. Detection of protein aggregation markers in raw meat and finished products / I.M. Chernukha, L.I. Kovalev, N.G. Mashentseva, M.A. Kovaleva, N.L. Vostrikova // Foods and Raw Materials. – 2019. – V.7. - №1. – P. 118-123. DOI: 10.21603/2308-4057-2019-1-118-123 (WOS, Scopus, SJR=0,171)
8. Chernukha, I.M. Hypolipidemic and anti-inflammatory effects of aorta and heart tissues of cattle and pigs in the atherosclerosis rat model / I.M. Chernukha, L.V. Fedulova, E.A. Kotenkova, S. Takeda, R. Sakata // Animal Science Journal. - 2018. - Vol. 89. - Issue 5. - P. 784-793. - doi:10.1111/asj.12986 (WOS, Q2, JCR=1, 402, Scopus, Q1 SJR=0,582)
9. Vostrikova, N.L. Identification of tissue-specific proteins and peptides forming innovative meat products corrective properties to confirm authenticity of meat raw materials / N.L. Vostrikova, I.M. Chernukha // Foods and Raw Materials. - 2018. - V. 6. - №. 1. - P. 201-209. - DOI 10.21603/2308-4057-2018-1-201-209 (WOS, Scopus, SJR = 0,171)
10. Chernukha, I.M. Generation of bioactive peptides in meat raw materials exposed to proteases of different origin / I.M. Chernukha, N.G. Mashentseva, N.L. Vostrikova, L.I. Kovalev, M.A. Kovaleva, D.A. Afanasev, A.A. Bazhaev // Sel'skokhozyaistvennaya Biologiya. - 2018. - vol.53. - №6. -P. 1247-1261. doi: 10.15389/agrobiology.2018.6.1247eng (Scopus, SJR=0,182)
11. Чернуха, И.М. Образование биологически активных пептидов в мясном сырье под влиянием протеаз различного происхождения / И.М. Чернуха, Н.Г. Машенцева, Н.Л. Вострикова, Л.И. Ковалев, М.А. Ковалева, Д.А. Афанасьев, А.А. Бажаев // Сельскохозяйственная биология. - 2018. -

T.53. - №6. -С. 1247-1261. doi: 10.15389/agrobiology.2018.6.1247rus (Scopus, SJR=0,182)

12. **Вострикова, Н.Л.** Определение белков мышечной ткани методами 2D электрофореза и времяпролетной масс-спектрометрии / Н.Л. Вострикова, А.В. Куликовский, И М. Чернуха, Л И. Ковалев, С.А. Савчук. // Журнал аналитической химии. – 2017. – Т. 72. - №10. - С. 1102–1112. DOI: 10.1134/S1061934817100173 (перевод, WOS, Q4, JCR=0,971, Scopus, SJR=0,260)

13. Bagirov, V.A. Comparative study of the fatty acid composition of lipids in the raw meat samples obtained from hybrid sheep / V.A. Bagirov, S.Y. Zaitsev, I.M. Chernukha, N.A. Zinovieva / 41st FEBS Congress on Molecular and Systems Biology for a Better Life Местоположение: Kusadasi, TURKEY. – 2016. -V.283. - SI. - P. 363-363. (WOS, Q1, JCR=4,53)

14. Иванкин, А.Н. Определение ненасыщенных жирных кислот с мигрирующей двойной связью в сложных биологических матрицах методом газовой хроматографии с пламенной ионизацией и масс-спектрометрической детекцией / А.Н. Иванкин, Г.Л. Олиференко, А.В. Куликовский, И.М. Чернуха, А.А. Семенова, К.И. Спиридонов, В.В. Насонова // Журнал аналитической химии. – 2016. – Т. 71. - №11. - С. 1131-1137. DOI: 10.1134/S1061934816110046 (перевод, WOS, JCR=0,971, Scopus, SJR=0,260)

15. Vasilevskaya E.R. Effects of tissue-specific biomolecules on piglets after-weaning period / E.R. Vasilevskaya, L.V. Fedulova, I.M. Chernukha, E.A. Kotenkova, A.I. Fokina// Veterinary World. – 2021. – Vol. 14(1). – P. 168-175. DOI: 10.14202/VETWORLD.2021.168-175 (Scopus, Q2, SJR=0,495)

Научный консультант,
Руководитель отдела координации
международных и инициативных
проектов ФГБНУ «Федеральный научный
центр пищевых систем имени
В.М. Горбатова» РАН,
профессор, академик РАН,
д.т.н. по научной специальности
05.18.04 – «Технология мясных,
молочных, рыбных продуктов
и холодильных производств»

Ирина Михайловна Чернуха



РУКОВОДИТЕЛЬ ПО
РАБОТЕ С ПЕРСОНАЛОМ

ШАПЛОВА С.В.

