

Сведения о научном руководителе

По диссертации Баюми Ахмед Адель Ахмед Сайед «Разработка технологии низкокалорийных мясных рубленых полуфабрикатов с использованием растительного сырья (тигровых орехов и киноа)» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Фамилия, имя, отчество	Бобренева Ирина Владимировна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименование 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 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Телефон	+7 915 497 78 52
Адрес электронной почты	dara56@mail.ru
Почтовый адрес	123592, Москва ул. Маршала Катукова 20-2-132
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» «МГУПП»
Должность	Профессор
Публикации	
1. Бобренева, И.В. Последебойные биохимические и гистоморфологические изменения в мясе с признаками DFD/ И.В. Бобренева, Л.И. Салитринник// Мясная индустрия. -2016. -№6. - С. 34 – 36.	
2. Бобренева, И.В. Новые виды полифункциональных пищевых добавок на основе текстурата клейковины/ И.В. Бобренева, Д.А. Мерников// Мясная индустрия. - 2017. -№5. - С. 38 – 40.	
3. Бобренева, И.В. Качественные характеристики нового вида рубленых полуфабрикатов/ И.В. Бобренева, Е.М. Ленченко, Д.А. Мерников// Мясная индустрия. -2017. -№7. - С. 38 – 40.	
4. Bobreneva, I. V. Effect of using tiger nuts (<i>Cyperus esculentus</i>) on nutritional and organoleptic characteristics of beef burger / I. V. Bobreneva, A. A. Baioumy //Bioscience Research, 2018 15(3): 1424-1432.	

5. Baioumy, A. A. Possibility of using quinoa seeds (*Chenopodium quinoa*) in meat products and its impact on nutritional and organoleptic characteristics / A. A. Baioumy, I. V. Bobrenova, A. A. Tvorogova, T. V. Shobanova // Bioscience Research, 2018 15(4): 3307-3315.
6. Бобренева, И. В. Растительная добавка киноа, её характеристика и возможность использования в мясных продуктах / И.В. Бобренева, А.А. Баюми, В.Л. Лапшина // Все о мясе. -2019. -№ 3. - С. 20 – 22.
7. Бобренева, И. В. Возможность использования тигровых орехов в мясных продуктах / И. В. Бобренева, А. А. Баюми // Техника и технология пищевых производств. – 2019. – Т. 49, -№ 2. - С.185–192.
8. Бобренева, И. В. Нетрадиционные растительные добавки и их использование в мясных продуктах / И.В. Бобренева, А.А. Баюми // Мясная индустрия. -2019. - №7. - С. 25 – 29.
9. Бобренева, И. В. Разработка рецептуры полифункциональной добавки на основе взаимодействия ее компонентов / И. В. Бобренева, А. А. Баюми, А. В. Токарев // Техника и технология пищевых производств. – 2020. – Т. 50, -№ 1. - С. 1–10.
- 10.Бобренева, И. В. Мясные рубленые полуфабрикаты со сниженной калорийностью / И.В. Бобренева, А.А. Баюми, А.Н. Габараев, Ю.Г. Дегтярев, В.С. Денисенко // Мясная индустрия. -2020. -№3. - С.34 – 37.
- 11.Бобренева, И. В. Качественные характеристики котлет «восточные» с использованием растительной добавки / И.В. Бобренева, А.А. Баюми, С. И. Хвыля // Мясная индустрия. -2020. -№4. - С. 34 – 36.

Профессор кафедры «Технологии и
биотехнологии мяса и мясных продуктов»
ФГБОУ ВО «МГУПП».

Доктор технических наук, по
специальности 05.18.04 Технология
мясных, молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств.



И. В. Бобренева

