Сведения о научном руководителе

по диссертации Хвостова Даниила Владиславовича на тему ««Разработка методики исследования протеотипических пептидов для количественного анализа мышечных белков в мясной продукции MRM методом»» представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Фамилия, имя, отчество	Вострикова Наталья Леонидовна
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» 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	-
Телефон	+7(495)676-79-81,
Адрес электронной почты	n.vostrikova@fncps.ru
Почтовый адрес	109316, Москва, ул. Талалихина, д. 26
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Должность	Руководитель Научно-исследовательского испытательного центра ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН
Публикации	

Книги

1. Lateral flow immunoassay for sensitive detection of undeclared chicken meat in meat products / Hendrickson O. D., Zvereva E.A., **Vostrikova N. L.**, Chernukha I. M., Dzantiev B.B., Zherdev A.V. // Food Chemistry.-2021. 344, 128598. DOI: https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.128598.
2. Генерация биоактивных пептидов в мясном сырье при воздействии лизатов бактериальных заквасок / Чернуха И.М., Машенцева Н.Г., **Вострикова Н.Л.**,

Ковалев Л.И., Ковалёва М.А., Афанасьев Д.А. // Сельскохозяйственная биология.-2020, Vol. 55, № 6, с. 1182-1203. DOI: 10.15389 / agrobiology.2020.6.1182rus.

3. Lateral Flow Immunoassay to Detect the Addition of Beef, Pork, Lamb, and Horse Muscles in Raw Meat Mixtures and Finished Meat Products / Zvereva, E.A.; Popravko, D.S.; Hendrickson, O.D.; **Vostrikova, N.L.**; Chernukha, I.M.; Dzantiev, B.B.; Zherdev, A.V. // Foods.- 2020, 9(11), 1662. DOI: https://doi.org/10.3390/foods9111662

4. Estimation of the stability of skeletal muscle myoglobin of chilled pork treated with brine activated by low-frequency high-intensity ultrasound / Krasulya O., Smirnova A., Bogush V., Shlenskaya N., **Vostrikova N.**, Mettu S. // Ultrasonics Sonochemistry.-2021, Volume 71, 105363. DOI: https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2020.105363 https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1350417720316679?via%3Dihub

5. PSV-25 Detection of heart and aorta tissue peptide markers by the multiple-reaction monitoring method / Khvostov D., Vostrikova N., Chernukha I. // Journal of Animal Science.-2020, Volume 98, Issue Supplement 4, Pages 362–363. DOI: https://doi.org/10.1093/jas/skaa278.636

6. Синергетический эффект действия Lactobacillus plantarum и Staphylococcus carnosus на составляющие компоненты пищевых систем на основе животного сырья / Иванкин А.Н., Веревкин А.Н., Ефремов А.С., **Вострикова Н.Л.**, Куликовский А.В. Бабурина М.И. // Foods and Raw Materials. – 2020. – Т. 8. – No. 2. – P. 277–285. DOI: http://doi.org/10.21603/2308-4057-2020-2-277-285.

7. Comparison of heat-stable peptides using a multiple-reaction monitoring method to identify beef muscle tissue / Khvostov D., **Vostrikova N.**, Chernukha I. // Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences.-2020, 14, 149-155. DOI: https://doi.org/10.5219/1317

8. Quantitative Identification of Muscle Tissue by Means of Biomarker Peptides by Using Method of Multiple Reaction Monitoring / Kulikovskii A.V., Khvostov D.V., **Vostrikova N.L.**, Chernukha I.M., // J.Oriental of Chimistry.–2019, Vol. 35, No. (4):Pg. 1327-1331. DOI: http://dx.doi.org/10.13005/ojc/350411

9. Methods of identification of muscle tissue in meat products. prerequisites for creating a multi–level control system / Chernukha I.M., **Vostrikova N.L.**, Khvostov D.V., Zvereva E.A., Taranova N.A., Zherdev A.V. // Теория и практика переработки мяса.-2019, 4(3):32-40. DOI: https://doi.org/10.21323/2414-438X-2019-4-3-32-40

10. Products of chemical reactions that occur during high-temperature heat treatment of meat products / Utyanov D.A., Vostrikova N.L., Kulikovskii A.V., Kuznetsova O.A. // Theory and practice of meat processing.-2019, 6(3): P.17-22. DOI: 10.21323/2414–438X-2019–4–4–17–22

11. Biologically active peptides of meat and meat product proteins: a review Part 1. General information about biologically active peptides of meat and meat products. Chernukha I. M., Mashentseva N. G., Afanasev D. A., **Vostrikova N. L.** Theory and practice of meat processing.-2019, 4(4): 12–16. DOI: 10.21323/2414–438X-2019–4–4-12–16

12. Механизм образования гетероциклических ароматических аминов в пищевой промышленности / Утьянов Д. А., Куликовский А. В., **Вострикова Н. Л.**, Кузнецова О. А. // Птица и птицепродукты. .– 2019, №4, С 26-29.

13. Сравнительная характеристика методов определения коллагена в мясной продукции / Харина А.П., Курзова А.А., Гиро Т.М., Кузнецова Т.Г., **Вострикова Н.Л.** // Все о мясе.–2019, №5, С.10-12. DOI: 10.21323/2071–2499–2019–5–10–10

14. Хромато-масс-спектрометрическое определение остатков ветеринарных препаратов в пищевой продукции нормируемых законодательством РФ / Куликовский А.В., **Вострикова Н.Л.**, Иванкин А.Н., Князева А.С. // Все о мясе .– 2019, №1, с. 48-53. DOI: 10.21323/2071-2499-2019-1-48-53

15. Оценка биологической ценности мясного белка при хранении замороженного мяса / Князева А.С., **Вострикова Н.Л.**, Иванкин А.Н., Куликовский А.В. // Все о мясе.-2017, № 2, с. 36 - 39.

16. Образование биологически активных пептидов в мясном сырье под влиянием протеаз различного происхождения / Чернуха И.М., Машенцева Н.Г., **Вострикова Н.Л.** и др. // Сельскохозяйственная биология.-2018, Том 53, № 6, с. 1247-1261. DOI: 10.15389/agrobiology.2018.6.rus.

17. Identification of Tissue-Specific Proteins and Peptides Forming Innovative Meat Products Corrective Properties to Confirm Authenticity of Meat Raw Materials / **Vostrikova N.L.**, Chernukha I. M. // Foods and Raw Materials.–2018, V.6, № 1, pp. 201–209. DOI: 10.21603/2308-4057-2018-1-201-209.

18. Determination of muscular tissue proteins by 2D electrophoresis and time-of-flight mass spectrometry / **Vostrikova N.L.**, Kulikovskii A.V., Chernukha I.M., и др. // Zhurnal Analiticheskoi Khimii.–2017, Vol. 72, No. 10, pp. 932–943. DOI: 10.1134/S1061934817100173

19. Study and identification of main proteins and peptides to determine the content of muscle protein in structureless cooked products by the method of two-dimensional electrophoresis followed by the time-of-flight mass spectrometry identification / **Vostrikova N.L.**, Chernukha I. M., Kulikovskiy A.V., Shishkin S.S. // Foods and Raw Materials.–2016, V. 4, № 2. P. 136 – 147. DOI: 10.21179/2308-4057-2016-2-136-147

20. Identification of species- and tissue-specific proteins using proteomic strategy / Chernukha I. M., **Vostrikova N.L.**, Kovalev L.I. et al. // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 59th International Meat Industry Conference, MEATCON 2017; Mt. Zlatibor; Serbia.-2017, Volume 85, Issue 1. DOI: 10.1088/1755-1315/85/1/012006

21. Denaturation of collagen structures and their transformation under the physical and chemical effects / Ivankin A., Boldirev V., Fadeev G., Baburina M., Kulikovskii A., **Vostrikova N.** // IOP Conf. Series: Journal of Physics: Conf. Series.-2017, 918. DOI: 10.1088/1742-6596/918/1/012010

Научный руководитель, доктор технических
наук, Руководитель Научно-исследовательского
испытательного центра
ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова" РАН Вострикова Наталья Леонидовна

Подпись руки Востриковой Н.Л.
подтверждаю
юрисконсульт отдела юридического сопровождения
и управления персоналом Демина Татьяна Валентиновна

« 01 » сентября 2021 г

Федеральное государственное бюджетное научное
учреждение «Федеральный научный центр пищевых
систем имени В.М. Горбатова» РАН (ФГБНУ «ФНЦ
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Юр. и почтовый адрес: 109316 г. Москва
ул. Талалихина, 26
тел. +7 495 676 95 11, e-mail: n.vostrikova@fncps.ru