Сведения о научном руководителе

по диссертации Зайко Елены Викторовны на тему: «Оценка и управление микробиологическими рисками при производстве сырокопченых колбасных изделий, возникающих при наличии в мясе остаточных количеств антимикробных препаратов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, 05.02.23 – стандартизация и управление качеством продукции

Фамилия, имя, отчество	Кузнецова Оксана Александровна
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» 05.02.23 – «Стандартизация и управление качеством продукции»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	-
Телефон	+7(495)676-72-11,
Адрес электронной почты	o.kuznecova@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	Директор
Публикации	
1. **Kuznetsova, O.A**. Controversy about goods classification: the use of terms and their definitions according to FEACN of the CU/ **O.A.Kuznetsova**, D.S. Gustova // Iop conference series: earth and environmental science. 61. Cep. "61st International Meat Industry Conference" 2021 2. Rakitin, A.L. Evaluation of Antibiotic Resistance of Salmonella Serotypes and Whole-Genome Sequencing of Multiresistant Strains Isolated from Food Products in Russia / A.L. Rakitin, Y.K. Yushina, E.V. Zaiko, D.S. Bataeva, **O.A. Kuznetsova,** A.A. Semenova, S.A. Ermolaeva, A.V. Beletskiy, T.V. Kolganova, A.V. Mardanov, S.O. Shapovalov, T.E. Tkachik, // Antibiotics. – 2021. – Т. 11, №. 1. – С. 1. 3. **Кузнецова, О.А.** Особенности биоплёнкообразования штаммов L.	

monocytogenes, выделенных с производственных объектов мясоперерабатывающего предприятия / **О.А. Кузнецова,** Ю.К. Юшина, М.А. Грудистова, Е.В. Зайко, Д.М. Сатабаева // Все о мясе. – 2020. – №4 – С. 50-54
4. Зайко, Е.В. Идентификация антибиотиков в мясе возможности проточной цитометрии / Е.В. Зайко, **О.А. Кузнецова**, Д.С. Батаева, М.А. Грудистова // Все о мясе. –2020. – №5. – С.56-60.
5. Vostrikova, N.L. Prerequisites for the formation of d - enantiomers of amino acids of animal proteins in the manufacturing process of meat products / N.L. Vostrikova, **O.A. Kuznetsova,** V.B. Krylova, A.V. Kulikovskii // Theory and Practice of Meat Processing. –2019. – Т. 4, № 1. – С. 30-36.
6. Куликовский, А.В. Определение метаболитов нитрофуранов в мышечной ткани методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием / А.В. Куликовский, И.Ф. Горлов, М.И. Сложенкина, Н.Л. Вострикова, А.Н. Иванкин, **О.А. Кузнецова** //Журнал аналитической химии. –2019. – Т. 74, № 9. – С. 703-709.
7. Kurbakov, K.A. Multiplex real-time pcr with hrm for detection of lactobacillus sakei and lactobacillus curvatus in food samples / K.A. Kurbakov, E.A. Konorov, M.Y. Minaev, **O.A. Kuznetsova** // Food Technology and Biotechnology. –2019. – Т. 57, № 1. – С. 97-104.
8. Утьянов, Д.А. Механизм образования гетероциклических ароматических аминов в пищевой продукции / Д.А. Утьянов, А.В. Куликовский, Н.Л. Вострикова, **О.А. Кузнецова** // Птица и птицепродукты. –2019. – № 4. – С. 26-29.
9. Куликовский, А.В. Аналитический контроль пищевых систем на содержание акриламида методом высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием / А.В. Куликовский, Н.Л. Вострикова, **О.А. Кузнецова**, А.А. Семенова, А.Н. Иванкин // Аналитика и контроль. –2019. – Т. 23, № 3. – С. 393-400.
10. Utyanov, D.A. Products of chemical reactions that occur during high-temperature heat treatment of the meat products / D.A. Utyanov, A.V. Kulikovskii, N.L. Vostrikova, **O.A. Kuznetsova** // Theory and Practice of Meat Processing. –2019. – Т. 4, № 4. – С. 17-22.
11. Вострикова, Н.Л. Методические аспекты извлечения липидов из биологических матриц / Н.Л. Вострикова, **О.А. Кузнецова,** А.В. Куликовский // Theory and Practice of Meat Processing. –2018. – Т. 3, № 2. – С. 4-21.
12. **Кузнецова, О.А.** Приоритетные научные исследования в области питания населения / **О.А. Кузнецова,** А.С. Дыдыкин, М.А. Асланова // Мясная индустрия. 2018. № 7. С. 8-12.
13. Бушнева, М.Ю. Внедрение СМК в практику пищевых лабораторий. Правила обращения с объектами испытаний / М.Ю. Бушнева, Н.Л.

Вострикова, **О.А. Кузнецова** // Все о мясе. –2018. – № 5. – С. 31-33.
14. **Кузнецова, О.А.** Новые стандарты мясной отрасли / **О.А. Кузнецова,** З.А. Юрчак, Т.Н. Лисина, Н.А. Строкова, Д.А. Утьянов // Все о мясе. –2017. – № 1. – С. 56-58.
15. Чернуха, И.М. Информационные системы идентификации и прослеживаемости животных и продуктов животного происхождения / И.М. Чернуха, **О.А. Кузнецова,** М.А. Никитина // Все о мясе. –2017. – № 4. – С. 12-16.

Директор ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН,
доктор технических наук

Оксана Александровна
Кузнецова

ПОДПИСЬ РУКИ
ЗАВЕРЯЮ

13.05.2022

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Отдел юридического сопровождения и управления персоналом
Юрисконсульт

Т.В.Демина