

Сведения о научном руководителе

по диссертации Купаевой Надежды Владимировны на тему: «Научное обоснование и практическое применение антиоксидантов растительного сырья при производстве мясного паштета», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научным специальностям 4.3.5 – «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ» и 4.3.3 – «Пищевые системы».

Фамилия, имя, отчество	Котенкова Елена Александровна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат 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»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	-
Телефон	+7 (495) 676-9511 (доб. 129)
Адрес электронной почты	e.kotenkova@fncps.ru lazovlena92@yandex.ru
Почтовый адрес	109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26
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 (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
Должность	Старший научный сотрудник Экспериментальной клиники - лаборатории биологически активных веществ животного происхождения Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» Российской академии наук (ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)
Публикации	
<p>1. Titova, M.V. Toxicological evaluation of ginsenoside-rich cell culture biomass of <i>Panax japonicus</i> produced in a large-scale bioreactor system / M.V. Titova, E.V. Popova, I.M. Ivanov, A.A. Fomenkov, E.A. Nebera, E.R. Vasilevskaya, G.S. Tolmacheva, E.A. Kotenkova, O.I. Klychnikov, P.S. Metalnikov, T.M. Tyurina, K-Y. Paek // <i>Industrial Crops and Products</i>. – 2024. – V. 208. – P. 117761.</p> <p>2. Yushina, Y.K. Thin Cationic Polymer Coatings against Foodborne Infections / Y.K. Yushina, A.V. Sybachin, O.A. Kuznecova, A.A. Semenova, E.R. Tolordava, V.A. Pigareva, A.V. Bolshakova, V.M. Misin, A.A. Zezin, A.A. Yaroslavov, D.S. Bataeva, E.A. Kotenkova, E.V. Demkina, M.D. Reshchikov // <i>Coatings</i>. – 2023. – V. 13(8). – P. 1389.</p> <p>3. Chernukha, I. Assessment of Antioxidant Stability of Meat Pâté with Allium cepa Husk Extract / I. Chernukha, N. Kupaeva, D. Khvostov, Y. Bogdanova, J. Smirnova, E.</p>	

Kotenkova // *Antioxidants*. – 2023. – V. 12(5). – P. 1103.

4. Chernukha, I.M. Methodology of adipose tissue type detection in mammals / I.M. Chernukha, N.V. Kupaeva, J. Smirnova, A.G. Akhremko, V.A. Pchelkina, E.A. Kotenkova // *Theory and practice of meat processing*. – 2023. – V.8. – №1. – P. 43-50.

5. Nosov, A.V. Callus and suspension cell cultures of *Sutherlandia frutescens* and preliminary screening of their phytochemical composition and antimicrobial activity / A.V. Nosov, M.V. Titova, A.A. Fomenkov, D.V. Kochkin, B.A. Galishev, R.A. Sidorov, A.A. Medentsova, E.A. Kotenkova, E.V. Popova, A.M. Nosov // *Acta Physiol Plant*. – 2023. – V. 45. – P. 42.

6. Chernukha, I. Pork fat and meat: a balance between consumer expectations and nutrient composition of four pig breeds / I. Chernukha, E. Kotenkova, V. Pchelkina, N. Ilyin, D. Utyanov, T. Kasimova, A. Surzhik, L. Fedulova // *Foods*. – 2023. – V. 12(4). – P. 690.

7. Chernukha, I. Assessing Genetic Diversity and Searching for Selection Signatures by Comparison between the Indigenous Livni and Duroc Breeds in Local Livestock of the Central Region of Russia / I. Chernukha, A. Abdelmanova, E. Kotenkova, V. Kharzinova, N.A. Zinovieva // *Diversity*. – 2022. – V. 14(10). – P. 859.

8. Chernukha, I.M. Differences in Antioxidant Potential of *Allium cepa* Husk of Red, Yellow, and White Varieties / I.M. Chernukha, N.V. Kupaeva, E.A. Kotenkova, D.V. Khvostov // *Antioxidants*. – 2022. – V. 11(7). – P.1243.

9. Купаева, Н.В. Хемилюминесценция как перспективный способ изучения метаболической активности адипоцитов *in vitro* / Н.В. Купаева, Е.Р. Василевская, Е.А. Котенкова, Г.С. Толмачева // *Все о мясе*. – 2021. – № 5. – С. 42-45.

10. 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. – V. 14. – P. 2231-0916.

11. Купаева, Н.В. Хроническое воздействие спиртового экстракта луковой шелухи на организм стареющих грызунов / Н.В. Купаева, Е.Р. Василевская, Е.А. Котенкова // *Все о мясе*. – 2021. – № 4. – С. 47-51.

12. Chernukha, I. Bioactive Compounds of Porcine Hearts and Aortas May Improve Cardiovascular Disorders in Humans / I. Chernukha, E. Kotenkova, S. Derbeneva, D. Khvostov // *Int. J. Environ. Res. Public Health*. – 2021. – V. 18(14). – P. 7330.

13. Lisitsyn, A. Approaches in Animal Proteins and Natural Polysaccharides Application for Food Packaging: Edible Film Production and Quality Estimation / A. Lisitsyn, A. Semenova, V. Nasonova, E. Polishchuk, N. Revutskaya, I. Kozyrev, E. Kotenkova // *Polymers*. – 2021. – V. 13(10). – P.1592.

14. Купаева, Н.В. Применение метода тонкослойной хроматографии для анализа антиоксидантной активности растительного сырья / Н.В. Купаева, Е.Р. Василевская, Л.В. Федуллова, Е.А. Котенкова // *Пищевые системы*. – 2021. – Т. 4. – №1. – С. 26-30.

15. Купаева, N.V. Current view on the assessment of antioxidant and antiradical activities: A mini review / N.V. Kupaeva, E.A. Kotenkova // *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. – 2021. – 012048.

16. Chernukha, I. Antioxidant effect of ethanolic onion (*Allium cepa*) husk extract in ageing rats / I. Chernukha, L. Fedulova, E. Vasilevskaya, A. Kulikovskii, N. Kupaeva, E. Kotenkova // *Saudi Journal of Biological Sciences*. – 2021. – V. 28. – №5. – P. 2877-2885.

17. Chernukha, I. A randomised controlled trial of innovative specialised meat product for patients with cardiovascular and metabolic disorders / I. Chernukha, E. Kotenkova // *Slovak Journal of food science*. – 2020. – V. 14. – P. 458-464.

18. Чернуха, И.М., Изучение биологических эффектов ягод годжи различного географического происхождения на крысах с моделью алиментарной гиперлипидемии / И.М. Чернуха, Е.А. Котенкова, Е.Р. Василевская, и др. // *Физиология и биохимия питания*. – 2020. – Т. 89. – №1. – С. 37-45.

19. Kupaeva, N.V. Search for alternative sources of natural plant antioxidants for food industry / N.V. Kupaeva, E.A. Kotenkova // Food systems. – 2019. – V. 2. – №3. – P. 17-19.

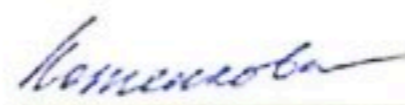
20. Veniaminova, E. Prefrontal cortex inflammation and liver pathologies accompany cognitive and motor deficits following Western diet consumption in non-obese female mice / E. Veniaminova, M. Oplatchikov, L. Bettendorff, E.A. Kotenkova et al. // Life Sciences. – 2019. – V. 241. – P. 117163.

21. Купаева, Н.В. Анализ антиоксидантного потенциала сырья животного происхождения / Н.В. Купаева, Е.А. Котенкова // Все о мясе. – 2019. – № 5. – С. 34-37.

Научный руководитель,
кандидат технических наук,
старший научный сотрудник
Экспериментальной клиники-лаборатории
биологически активных веществ животного
происхождения ФГБНУ «ФНЦ пищевых
систем им. В.М. Горбатова» РАН,
Котенкова Елена Александровна

Почтовый адрес: 109316, г. Москва,
ул. Талалихина, 26.

Телефон +7 (495) 6769511



Котенкова Е.А.

e-mail: e.kotenkova@fncps.ru



«21» мая 2024 г.