

Сведения о научном консультанте

по диссертации Густовой Татьяны Владимировны: «Научные и практические аспекты системного анализа проблемно-ориентированных этапов жизненного цикла мясных и мясосодержащих консервов», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научной специальности 4.3.3 «Пищевые системы».

Фамилия, имя, отчество	Крылова Валентина Борисовна
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	8 495 676-95-11 (доб. 212)
Адрес электронной почты	v.krylova@fncps.ru
Почтовый адрес	Москва, 109316, Ул. Талалихина, 26, к.212/2
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	Главный научный сотрудник

Публикации по специальности
(не более 15 публикаций за последние 5 лет)

1. К вопросу о сроке годности мясных и мясосодержащих консервов. Крылова В.Б., Густова Т.В. Все о мясе, 2022, №5. -С.17-20.
DOI: 10.21323/2071-2499-2022-5-10-10
2. Ways for minimizing risk situations at the enterprises of the domestic canning industry. Gustova T.V., Krylova V.B. Proceedings of the International University Scientific Forum "Practice Oriented Science: UAE – RUSSIA – INDIA": int. conf. (UAE, August 23, 2022). Ufa: Infinity, 2022. P. 188-194. DOI : 10.34660/INF.2022.59.44.201.
3. The effect of storage conditions on the microstructure of sterilized canned meat. Kuznetsova T.G., Krylova V.B., Gustova T.V. Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. 2022, V.16, P.233-243. doi.org/10.5219/1714.
4. Adaptation of the method of two-dimensional electrophoresis for meat canned. Krylova V.B., Gustova T.V., Akhremko A.G. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – IOP Publishing, 2021. – Vol. 854. – №. 1. – P. 012001.
<https://doi.org/10.1088/1755-1315/854/1/012001> (Scopus, WoS).
5. Рациональность режимов стерилизации– детерминант стабильности мясных кусковых консервов. Крылова В.Б., Густова Т.В. Ползуновский вестник.2021, №3.- С.102-110. doi: 10.25712/ASTU.2072-8921.2021.03.014.
6. К вопросу накопления гетероциклических ароматических аминов в стерилизованных консервах. Утьянов Д.А., Крылова В.Б., Густова Т.В., Князева А.С. Все о мясе. 2021, №3.- С.39-42. DOI: 10.21323/2071-2499-2021-4-10-10.
7. Обзор методов определения промышленной стерильности стерилизованных мясных и мясорастительных консервов. Батаева Д.С., Крылова В.Б., Махова А.А., Зайко Е.В., Грудистова М.А. Все о мясе. 2020, №4.-С.41-44. DOI:10.21323/2071-2499-2020-4-10-10.
8. Сравнительная оценка показателей качества консервов из NOR и DFD. Крылова В.Б., Густова Т.В., Батаева Д.С. Все о мясе. 2020, №5С.-С.165-168.
9. Значимость стабильности температур хранения консервов. Крылова В.Б., Густова Т.В. Все о мясе. 2020, №3.- С.36-41. DOI: 10.21323/2071-2499-2020-3-36-41.
10. Clostridium spp. detection in food samples using 16S rDNA-based PCR Method. Bataeva D. S., Makhova A. A., Krylova V. B., Gustova T.V., Minaev M.Yu. 2020 IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 421 052025. doi:10.1088/1755-1315/421/5/052025.
11. The Effect of the Modes of Sterilization Used for Pork Preserved in Polymeric Consumer Packaging on the Destruction of Fatty Acids. Krylova V. B., Gustova T. V., Kudryashov L. S. IOP Conference Series: Earth and

Environmental Science 2019. 315 072032. DOI 10.1088/1755-1315/315/7/072032.

12. К вопросу формирования интегрального показателя безопасности мясных и мясосодержащих консервов. Крылова В.Б., Густова Т.В., Батаева Д.С., Пузырникова М.Г. Все о мясе. 2019, №4.-С.42-46. DOI: 10.21323/2071-2499-2019-4-42-46.

13. Systemic risk analysis of complex meat systems. Krylova V.B., Gustova T.V., Bataeva D.S. IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 333 (2019) 012071. doi:10.1088/1755-1315/333/1/012071.

14. Применение методов электрофореза и высокоэффективной жидкостной хроматографии при изучении качественного состава белков модифицированных мясных композиций. Крылова В.Б., Густова Т.В., Пузырникова М.Г. Ползуновский вестник. 2019, № 2, - С. 38-46. ISSN 2072-8921.

15. К вопросу образования D- энантимеров аминокислот животных белков в процессе производства мясной продукции. Вострикова Н.Л., Кузнецова О.А., Крылова В.Б., Куликовский А.В. Теория и практика переработки мяса. Том 4, № 1 (2019) с. 30-36. <https://doi.org/10.21323/2414-438X-2019-4-1-30-36>.

Главный научный
сотрудник

отдела Научно-прикладных и
технологических разработок
ФГБНУ «Федеральный
научный центр пищевых
систем им. В.М. Горбатова»
РАН, профессор, д.т.н. по
научной специальности
05.18.04 — «Технология
мясных, молочных, рыбных
продуктов и холодильных
производств»

В.Б. Крылова

6.03.2023

Ведущий специалист
по управлению персоналом
Кудряшова У.А.

