

Сведения о научном руководителе

по диссертации Жарко Мария Юрьевны «Разработка замороженной концентрированной закваски молочнокислых микроорганизмов» по научной специальности 4.3.3.- Пищевые системы

Фамилия, имя отчество	Петров Андрей Николаевич
Гражданство	Гражданин 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»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	
Телефон	+79166819111
Адрес электронной почты	apetrovmilk@yandex.ru
Почтовый адрес	115093, город Москва, улица Люсиновская, дом 35, корпус 7
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности»
Должность	Главный научный сотрудник
Публикации	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Курченко, В.П. Идентификация кобыльего молока и его смеси с коровьим молоком методом ВЭЖХ-анализа / В.П. Курченко, Е.С. Симоненко, Н.В. Сушинская, Т.Н. Головач, А.Н. Петров, С.В. Симоненко // Техника и технология пищевых производств. - 2021. - Т. 51. - № 2. - С. 402-412. https://doi.org/10.21603/2074-9414-2021-2-402-412. 2. Галстян, А. Современные подходы к хранению и эффективной переработке сельскохозяйственной продукции для получения высококачественных пищевых продуктов / А. Галстян, Л.М. Аксёнова, А.Б. Лисицын, Л.А. Оганесянц, А.Н. Петров // Вестник Российской академии наук. - 2019. - Т. 89.- № 5. - С. 539-542. 3. Семипятный, В.К. Экспериментальный критерий оценки энергоэффективности процессов растворения в пищевой промышленности / В.К. Семипятный, С.А. Хуршудян, А.Е. Рябова, Р.Р. Вафин, А.Н. Петров // Пиво и напитки. - 2019. - № 1. - С. 32-36. 4. Оганесянц, Л.А. Идентификация фальсифицированных пищевых продуктов. термины и определения / Л.А. Оганесянц, С.А. Хуршудян, А.Н. Петров // Пищевая промышленность. - 2019. - № 7. - С. 73-76. 5. Galstyan, A.G. Effects of critical fluctuations of storage temperature on the quality of dry dairy product / A.G Galstyan, A.N. Petrov, E.E. Illarionova, V.K. Semipyatniy, S.N. Turovskaya, A.E. Ryabova, S.A. Khurshudyan, R.R. Vafin, I.A. Radaeva // Journal of Dairy Science. - 2019. - Т. 102. - № 12. - С. 10779-10789. 6. Galstyan, A.G. Technological additives as an element of dry milk properties directed formation / A.G. Galstyan, S.N.Turovskaya, A.E. Ryabova, E.E. Illarionova, V.K. Semipyatnyi, I.A. 	

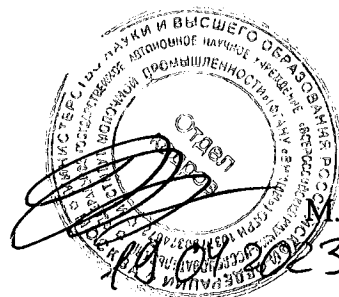
- Radaeva, A.N. Petrov, D.E. Nurmukhanbetova, E.K. Assembayeva // Известия Национальной академии наук Республики Казахстан. Серия геологии и технических наук. - 2019. - Т. 4. - № 436. - С. 95-102.
7. Kondratenko, V. Comparative evaluation of approaches to modelling kinetics of microbial thermal death as in the case of alicyclobacillus acidoterrestris / V. Kondratenko, M. Levshenko, A. Petrov, T. Pozdnyakova, M. Trishkaneva // Foods and Raw Materials. - 2019. - Т. 7. - № 2. - С. 348-363.
 8. Turovskaya, S.N. Water microelement composition influence on the efficiency of the milk powder dissolution process / S.N. Turovskaya, A.N. Petrov, I.A. Radaeva, E.E. Illarionova, V.K. Semipyatniy, A.E. Ryabova // Food Systems. - 2019. - Т. 2. - № 1. - С. 9-15.
 9. Гельфанд, С.Ю. Стандартизация, качество и безопасность продукции / С.Ю. Гельфанд, Т.К. Володарская, Д.В. Журавская-Скалова, Т.Н. Медведева, А.Н. Петров, А.В. Самойлов // В книге: Промышленные технологии консервирования овощей и фруктов. Учебник для ВУЗов. - Кемерово, 2018. - С. 529-548.
 10. Turovskaya, S.N. Scientific and practical potential of dairy products for special purposes // S.N. Turovskaya, A.G. Galstyan, A.N. Petrov, I.A. Radaeva, E.E. Illarionova, A.E. Ryabova, E.K. Asembaeva, D.E. // Nurmukhanbetova Известия Национальной академии наук Республики Казахстан. Серия геологии и технических наук. - 2018. - Т. 6. - № 432. - С. 16-22.
 11. Tyulkin, S.V. Technological properties of milk of cows with different genotypes of kappa-casein and beta-lactoglobulin / S.V. Tyulkin, R.R. Vafin, L.R. Zagidullin, T.M. Akhmetov, A.N. Petrov, F. Diel // Foods and Raw Materials. - 2018. - Т. 6. - № 1. - С. 154-162.
 12. Петров, А.Н. Инновационный вектор современных технологий хранения, переработки и оценки качества пищевой продукции / А.Н.Петров, В.В. Кондратенко // Научные труды Северо-Кавказского федерального научного центра садоводства, виноградарства, виноделия. - 2018. - Т. 21. - С. 9-13.
 13. Евсюкова, А.О. Влияние углеводно-белкового фитолактатного напитка на физическую работоспособность и выносливость экспериментальных животных / А.О. Евсюкова, А.Н. Петров // Вопросы питания. - 2017. - Т. 86. - № 6. С. 90-93.
 14. Петров, А.Н. Актуальные аспекты противодействия фальсификации пищевых продуктов / А.Н. Петров, Р.А. Ханферьян, А.Г. Галстян // Вопросы питания. - 2016. - Т. 85. - № 5. - С. 86-92.
 15. Galstyan, A.G. Theoretical backgrounds for enhancement of dry milk dissolution process: mathematical modeling of the system "solid particles - liquid" / A.G. Galstyan, A.N. Petrov, V.K. Semipyatniy // Foods and Raw Materials. - 2016. - Т. 4. - № 1. - С. 102-109.

Научный руководитель:
 Доктор технических наук по
 специальности 05.18.04,
 главный научный сотрудник
 ФГАНУ «ВНИМИ»
 email: apetrovmilk@yandex.ru
 Тел. +79166819111

Подпись руки А.Н. Петрова
 удостоверяю
 Начальник отдела кадров ФГАНУ
 «ВНИМИ»



А.Н. Петров



М.А. Маркина