

### Сведения о научном руководителе

по диссертации Гурского Игоря Алексеевича на тему: «Разработка технологии взбитых кисломолочных десертов с усовершенствованными потребительскими свойствами» по научной специальности: 4.3.3 Пищевые системы

Фамилия, имя, отчество	Творогова Антонина Анатольевна
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»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Телефон	+ 7 (499) 976-09-63
Адрес электронной почты	antvorogova@yandex.ru
Почтовый адрес	127422, г. Москва, ул Костякова, д 12
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ВНИХИ – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Должность	Заместитель директора по научной работе
Публикации	
1.Творогова, А. А. Мороженое в России и СССР: Теория. Практика. Развитие технологий / А.А. Творогова - СПб.: ИД «Профессия», 2021. – 249 с.	
2. Творогова А. А. Применение ингредиентов в производстве мороженого, взбитых замороженных десертов и пищевых льдов // Пищевые ингредиенты в продуктах питания: от науки к технологиям: монография / под ред. Тутельяна В. А., Нечаева А. П., Балыхина М.Г. — М.: МГУПП, 2021. — С. 472–498.	
3. Antonina Tvorogova, Natalia Kazakova, Tatiana Shobanova, Georgy Belozarov Control of the process of structure formation of “premium” class ice cream using monostabilizers // Refrigeration Science and Technology, 2019, pp. 2901-2907. (DOI: 10.18462/iir.icr.2019.0216).	
4. A. Tvorogova, T. Shobanova, A. Landikhovskaya, P. Sitnikova, I. Gurskiy Study of the Intensification of Nucleation Factors in the Ice Cream Production // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2020, vol 2, no 11 (104), p. 33-38. (Scopus) (DOI: 10.15587/1729-4061.2020.198441).	
5.Tvorogova A A., Landikhovskaya A.V., Kazakova N.V., Zakirova R.R., Pivtsaeva M.M. Scientific and Practical Aspects of Trehalose Contain in Ice Cream Without Sucrose // IOP Conference Series: Earth and environmental science, 2021, 640, 5, id: 052017.	
6. Igor A. Gurskiy, Antonina A. Tvorogova The Effect of Whey Protein Concentrates on Technological and Sensory Quality Indicators of Ice Cream // Food Processing: Techniques and Technology, 2022, vol. 52, no. 3, pp. 439-448. (DOI: 10.21603/2074-9414-2022-3-2376)	
7. Gurskiy IA, Tvorogova AA. The Impact of Technological Factors on the Air Phase of Defrosted Fermented-Milk Desserts // Food Processing: Techniques and Technology, 2023; Vol. 53, No. 1, P. 1–12. (In Russ.). (DOI: 10.21603/2074-9414- 2023-1-2410).	

8. Tvorogova A.A., I.A. Gurskiy, T.V. Shobanova, I.T. Smykov Effect of Protein Concentrates and Isolates on the Rheological, Structural, Thermal and Sensory Properties of Ice Cream // Current Research in Nutrition and Food Science, 2023, 11 (1) (DOI: 10.12944/CRNFSJ.11.1.22).
9. Творогова А.А., Казакова Н.В., Гурский И.А. Оценка влияния композиционного состава мороженого на дисперсность воздушной фазы // Пищевая промышленность. – 2019. – № 2. – С. 31–34. 5.
10. Творогова А. А., Казакова Н. В., Ландиховская А. В., Закирова Р. Р., Гурский И. А. Мороженое с заменой сахарозы, Молочная промышленность, №5, 2021. с. 46-48 .
11. Гурский И.А., Творогова А.А. Влияние двух циклов замораживания на состояние структуры и консистенции аэрированных кисломолочных десертов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2022. – № 6 (390). – С. 61-67. (DOI: 10.26297/0579-3009.2022.6.2)
12. Творогова А.А. , Гурский И.А., Казакова Н.В., Королев И.А. исследование технологической функциональности цитрусовых волокон в производстве мороженого сливочного и пломбира // Пищевая промышленность.- 2023. - № 8 - С. 6-9.
13. Творогова А.А. Критические показатели качества мороженого в холодильной цепи // Молочная промышленность. – 2023. – №4. – С. 60-63. (DOI: 10.31515/1019-8946-2023-04-60-63)

Зам. директора ВНИХИ – филиала ФГБНУ  
«ФНЦ пищевых систем  
им. В.М. Горбатова» РАН,  
д.т.н. по специальности 05.18.04  
«Технология мясных, молочных и  
рыбных продуктов и холодильных производств»

*Творогова*

Творогова А.А.  
16.08.2023 г.

Подпись Твороговой Антонины Анатольевны  
удостоверяю  
юрисконсульт



*Бенделиани*

Бенделиани Г.Г.