

### Сведения о ведущей организации

по диссертации Данилова Юрия Дмитриевича на тему: «Разработка варено-копченых колбас с применением экструдированной растительной смеси, обогащенной йодом и селеном» по научной специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Сокращенное наименование организации	ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»
Место нахождения	г. Саратов, Театральная пл., 1
Телефон	+7 (8452) 23-32-92
Адрес электронной почты	rector@sgau.ru
Почтовый адрес	410012, г. Саратов, Театральная пл., 1
Сайт организации	www.sgau.ru
<b>Публикации</b>	
<p>1. Кудасова, В.А. Использование инновационной органической добавки в рецептуре сыровяленной колбасы функциональной направленности / В.А. Кудасова, Т.М. Гиро // Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса. – Саратов: ООО «Амирит», 1 января – 31 декабря 2019. – С. 102-105.</p> <p>2. Гиро, Т.М. Стабилизация окраски сыровяленной колбасы с использованием нитрита натрия в органической форме / Т.М. Гиро, В.А. Токарева // Перспективные аграрные и пищевые инновации. – Волгоград: ООО «Сфера», 6-7 июня 2019 г. – С. 56-58.</p> <p>3. Гиро, Т.М. Замена нитритной соли на органическую добавку в рецептуре сыровяленной колбасы / Т.М. Гиро, В.А. Кудасова, А.С. Стадникова // Мясная индустрия. – 2019. – №2. – С. 42-45.</p> <p>4. Ермоленко, В.М. Разработка рецептуры комбинированных мясных полуфабрикатов и использованием цельнозерновой смеси / В.М. Ермоленко, И.Х. Газизов, Т.Ю. Левина // Молодежь и инновации. – Чебоксары: Чувашская государственная сельскохозяйственная академия, 14-15 марта 2019. – С. 45-48.</p> <p>5. Семина, А.И. Технологические аспекты разработки и оценка возможности применения специализированного продукта в основном</p>	

варианте диеты пациентов кардиологического профиля / А.И. Семина, Н.П. Лямина, Н.В. Неповинных // Вопросы питания. – 2018. – Т.87. – №55. – С. 284-285.

6. Петрова, Ю.А. Химический состав вареной колбасы из мяса птицы с добавлением субпродуктов для питания подростков / Ю.А. Петрова, Т.Ю. Левина // Ресурсосберегающие экологически безопасные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. – с. Лесниково, Курганская обл., 19 марта 2018. – С. 342-346.

7. Катусов, Д.Н. Пути оптимизации технологического процесса производства колбасных изделий / Д.Н. Катусов // Саратовский форум ветеринарной медицины и продовольственной безопасности Российской Федерации. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова, 3-4 сентября 2018. – С. 372-375.

8. Фатьянов, Е.В. Сырокопченые колбасы: особенности мясного сырья / Е.В. Фатьянов, С.А. Сидоров // Перспективы устойчивого развития АПК. – Омск: Омский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина, 6 июня 2017. – С. 426-434.

9. Фатьянов, Е.В. Активность воды в копченых колбасах / Е.В. Фатьянов, С.А. Сидоров, А.В. Землянова // Пища. Экология. Качество. – Новосибирск: Издательский центр «Золотой колос» Новосибирского государственного аграрного университета, 8-10 ноября 2017. – С. 314-317.

10. Krishtafovich, V.I. The value of the lamb meat in human nutrition / V.I. Krishtafovich, D.V. Krishtafovich, I.Yu. Surzhanskaya, A.V. Makarova, D.A. Vorobeva // International Food Research Journal. – 2016. – Т.23. – №6. – PP. 2540-2544.

11. Луканский, А.А. Разработка технологии колбасы геродиетического направления питания / А.А. Луканский, Т.М. Гиро // Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения. – Саратов: Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова, 12-13 декабря 2016. – С. 95-98.

12. Манушкин, Р.В. Разработка технологии колбасных изделий с йодированной солью / Р.В. Манушкин, А.В. Пономаренко, Т.Ю. Левина // Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения. – Саратов: Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова, 12-13 декабря, 2016. – С. 98-101.

13. Неповинных, Н.В. Оценка эффективности применения функционального питания в основном варианте диеты в условиях кардиологического стационара / Н.В. Неповинных, Н.М. Лямина, Н.М. Птичкина // Вопросы питания. – 2015. – Т.84. – №1. – С. 38-43.

14. Пат. 2548887 Российская Федерация МПК А22С 11/00. Колбаса фаршированная «Деликатесная» из мяса перепелов и говяжьих языков / В.П. Ангелюк, И.С. Быстрова, Д.Н. Катусов, Е.Н. Шатохина ; заявитель и патентообладатель : ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова». – №2013132231/13; заявл. 11.07.13 ; опубл. 20.04.15.

15. Гиро, Т.М. Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств: учебное пособие / Т.М. Гиро, Н.В. Неповинных. – Саратов: ООО «ЦЕСАИН», 2015. – 66 с.

Врио ректора Федерального государственного  
бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования

«Саратовский государственный аграрный  
университет имени Н.И. Вавилова»  
доктор технических наук



Соловьев

Михайлович Александрович

410012, г. Саратов, Театральная пл., 1

Телефон: +7 (8452) 23-32-92

Электронная почта: rector@sgau.ru