

Сведения о научном консультанте

по диссертации Дыдыкина Андрея Сергеевича: «Развитие научно-практических основ создания функциональных и специализированных мясных продуктов с учетом оценки влияния способов технологического воздействия на их качество и безопасность», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научной специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

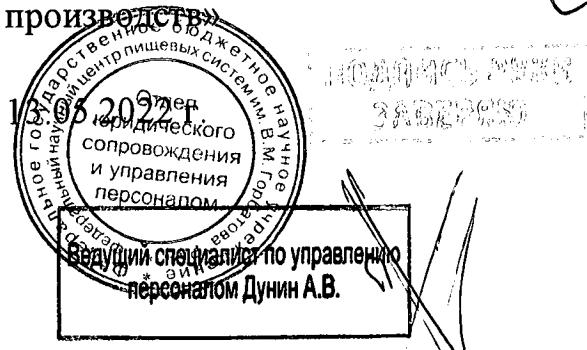
Фамилия, имя, отчество	Семенова Анастасия Артуровна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук 05.18.04 «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор
Телефон	8 495 676-95-11 (доб. 105)
Адрес электронной почты	a.semenova@fncps.ru
Почтовый адрес	Москва, 109316, Ул. Талалихина, 26, к.310
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	Заместитель директора по научной работе

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

1. Изучение микробных сообществ мясоперерабатывающих предприятий. Семенова А.А., Юшина Ю.К., Грудистова М.А., Зайко Е.В., Иванова О.Е. В сборнике: Новые технологии в медицине, биологии, фармакологии и экологии. Материалы Международной конференции NT + M&Ec'2020. Весенняя сессия . Москва, 2021. С. 184-189.
2. Risks in a sausage conformity assessment due to measurement uncertainty, correlation and mass balance constraint. Pennecchi F.R., Kuselman I., Di Rocco A., Hibbert D.B., Semenova A.A. Food Control. 2021. Т. 125. С. 107949.
3. Влияние дигидрокверцетина на клинические и биохимические показатели крови у свиней в условиях стрессовых нагрузок. Некрасов Р.В., Боголюбова Н.В., Семенова А.А., Насонова В.В., Полищук Е.К. Вопросы питания. 2021. Т. 90. № 1 (533). С. 74-84.
4. Качество и безопасность российской свинины и ее экспортный потенциал Семенова А.А. Труды Всероссийского НИИ экспериментальной ветеринарии им. Я.Р. Коваленко. 2021. Т. 82. С. 299-302.
5. Formulating a functional drink with antiosteoporosis effects. Aslanova M.A., Semenova A.A., Derevitskaya O.K. Foods and Raw Materials. 2021. Т. 9. № 2. С. 354-363.
6. Peculiarities of formation of biofilms by pathogens and microorganisms of damage of food production. Tutelyan A.V., Yushina Y., Semenova A.A., Zayko E.V., Bataeva D.S., Grudistova M., Akimkin V. Antimicrobial Resistance and Infection Control. 2021. Т. 10. № S1. С. 95.
7. A mini review of antibacterial properties of zno nanoparticles. Gudkov S.V., Burmistrov D.E., Serov D.A., Rebezov M.B., Semenova A.A., Lisitsyn A.B. Frontiers in Physics. 2021. Т. 9. С. 641481.
8. Сравнение жирнокислотного состава шпика различных пород свиней. Яшин А.В., Семенова А.А., Кузнецова О.А. Все о мясе. 2020. № 5S. С. 421-426.
9. Радиационная обработка мясных продуктов. За и против. Семенова А.А., Асланова М.А., Дыдыкин А.С., Батаева Д.С., Беро А.Л. Мясная индустрия. 2020. № 7. С. 14-17.
10. Продуктивный потенциал растущего молодняка свиней при использовании различных адаптогенов. Чабаев М.Г., Цис Е.Ю., Мишурев А.В., Аляудинов Ю.А., Семенова А.А. Свиноводство. 2020. № 5. С. 19-23.
11. Физиолого-биохимические эффекты двух кормовых антиоксидантов при моделировании технологического стресса у свиней (*Sus Scrofa Domesticus exleben*, 1777) Фомичев Ю.П., Боголюбова Н.В., Некрасов Р.В., Чабаев М.Г., Рыков Р.А., Семенова А.А. Сельскохозяйственная биология. 2020. Т. 55. № 4. С. 750-769.

12. Использование антиоксидантов в качестве адаптогенов для свиней (*Sus Scrofa Domesticus* Erxleben, 1777) (мета-анализ). Семенова А.А., Кузнецова Т.Г., Насонова В.В., Некрасов Р.В., Боголюбова Н.В., Цис Е.Ю. Сельскохозяйственная биология. 2020. Т. 55. № 6. С. 1107-1125.
13. Изучение образования в мясе продуктов радиолиза в зависимости от поглощённой дозы г-излучения и её влияние на окисление жиров и рост микрофлоры при хранении. Семенова А.А., Асланова М.А., Дыдыкин А.С., Деревицкая О.К., Батаева Д.С., Кобялко В.О. Радиация и риск (Бюллетень Национального радиационно-эпидемиологического регистра). 2020. Т. 29. № 1. С. 32-44.
13. Обеспечение качества мясной продукции в ЕАЭС. Семенова А.А., Юрчак З.А., Белоусова Е.В., Смагина Е.М. Контроль качества продукции. 2020. № 2. С. 14-20.
14. Application of high hydrostatic pressure technology to improve consumer characteristics and safety of meat products. Maksimenko A.A., Lyude A.V., Semenova A.A., Dydikin A.S., Nishiumi T. Theory and Practice of Meat Processing. 2020. Т. 5. № 2. С. 26-38.
15. An effect of the animal condition after gas stunning on quality of slaughter products from large white pigs. Semenova A.A., Sinichkina A.I., Kozyrev I.V., Mittelstein T.M. Theory and Practice of Meat Processing. 2020. Т. 5. № 2. С. 39-44.

Заместитель директора по
научной работе ФГБНУ
«Федеральный научный
центр пищевых систем
имени В.М. Горбатова»
РАН, профессор, д.т.н. по
научной специальности
05.18.04 — «Технология
мясных, молочных, рыбных
продуктов и холодильных
производств»



А.А. Семенова