

## Сведения о ведущей организации

по диссертации Литвиновой Елены Викторовны на тему: «Научные основы создания функциональных модулей с использованием биотехнологических приемов глубокой переработки коллагенсодержащего сырья для производства фортифицированных мясных продуктов», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции»
Сокращенное наименование организации	ГНУ НИИММП
Место нахождения	400066, Россия, г. Волгоград, ул. имени Маршала Рокоссовского, д. 6
Телефон	+7 (8442)39-10-48, 39-11-01, 37-38-09
Адрес электронной почты	<a href="mailto:niimmp@mail.ru">niimmp@mail.ru</a>
Почтовый адрес	400066, Россия, г. Волгоград, ул. имени Маршала Рокоссовского, д. 6
Сайт организации	<a href="http://volniti.ucoz.ru/">http://volniti.ucoz.ru/</a>
<b>Публикации</b>	
<p>1. Solodova, S.V. The quality of food products as one of the indicators of sustainable development of the society / S.V. Solodova, Y.A. Yuldashbaev, V.A. Demin, M.G. Lesheva, A.K. Karynbaev, B.K. Bolaev // В сборнике: AIP Conference Proceedings. 2. Сер. «Proceedings of the II International Conference on Advances in Materials, Systems and Technologies, CAMSTech-II 2021», 2022. – С. 040024.</p> <p>2. Dzhancharova, G.K. Global triggers of reduced resilience of national food security / G.K. Dzhancharova, G.V. Fedotova, Yu.A. Kapustina, Yu.I. Sigidov, A.V. Suhinin, B.K. Bolaev, I.S. Larionova // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Krasnoyarsk, 2022. – С. 022089.</p> <p>3. Храмова, В.Н. Исследование биологической ценности национального мясного продукта, обогащенного гидролизатом коллагенового белка [Текст] / В.Н. Храмова, Д.А. Скачков, Н.Г. Гулиева, Я.И. Храмова, Е.С. Воронцова // Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: Наука и высшее профессиональное образование. – 2020. – № 2 (58). – С. 240-251.</p> <p>4. Giro, T. Production of enriched lamb in biodegradable packaging / T. Giro, A. Kulikovskiy, S. Andreeva, I. Gorlov, A. Giro // Foods and Raw Materials. 2020. – Т. 8. – № 2. – С. 312-320.</p> <p>5. Горлов, И.Ф. Оценка эффективности производства мясных продуктов для геродиетического питания с использованием говядины, полученной от помесных бычков казахской белоголовой породы [Текст] / И.Ф. Горлов, Д.В. Николаев, М.В. Забелина, А.М. Семиволос, С.Е. Божкова, Т.Ю. Лёвина, А.С. Зворыгина // Аграрный научный журнал. 2020. – № 11. – С. 83-87.</p>	



6. Горлов, И.Ф. Производство мясного продукта с растительным комплексом для традиционного питания [Текст] / И.Ф. Горлов, Г.В. Федотова, А.К. Натыров, М.В. Эрендженова // Орошаемое земледелие. 2020. – № 1. – С. 59-62.
7. Горлов, И.Ф. Инновационная рецептура мясного продукта функциональной направленности [Текст] / И.Ф. Горлов, М.И. Сложенкина, Г.В. Федотова, А.К. Натыров, А.Б. Сложенкин, М.В. Эрендженова // Индустрия питания. – 2020. – Т. 5. – № 2. – С. 44-52.
8. Горло, И.Ф. Разработка инновационной белоксодержащей пищевой добавки [Текст] / И.Ф. Горлов, М.И. Сложенкина, Н.И. Мосолова, Т.Н. Бармина, Л.Ф. Кухта, Ю.Д. Данилов, Г.В. Федотова, А.С. Мирошник // Пищевая промышленность. 2019. – № 1. – С. 89-91.
9. Gorlov, I.F. Advances in technological productivity and biological evaluation of sausage products / I.F. Gorlov, M.I. Slozhenkina, O.A. Knyazhechenko [et al.] // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. – 2019. – Vol. 10. – No. 1. – P. 2075-2080.
10. Горлов, И.Ф. Сравнительный анализ влияния антиоксидантных комплексов на качество мясного сырья / И.Ф. Горлов, О.А. Княжеченко, И.А. Семенова // Все о мясе. 2020. – № 5. – С. 89-91.
11. Kovazhenkov, M.A. Search for new economic solutions of the problem of food security / M.A. Kovazhenkov, G.V. Fedotova, N.N. Kulikova, M.K. Sultanova, N.V. Mandrik. – 2019. – Т. 826. – P. 1011-1021.
12. Сложенкина, М.И. Разработка паштета функциональной направленности / М.И. Сложенкина, И.Ф. Горлов, А.Г. Золотарева, Д.И. Сурков // Пищевая промышленность. – 2019. – №3. – С. 68-70.
13. Горлов, И.Ф. Разработка рецептуры мясного продукта функциональной направленности [Текст] / И.Ф. Горлов, М.И. Сложенкина, Г.В. Федотова, Ю.Д. Гребенникова, Р.С. Омаров // Пищевая промышленность. 2019. – № 8. – С. 40-43.
14. Горлов, И.Ф. Оптимизация биотехнологии производства цельномышечных мясопродуктов, изготовленных с использованием свинины, полученной от животных крупной белой породы [Текст] / И.Ф. Горлов, М.И. Сложенкина, Т.М. Гиро, Н.И. Мосолова, С.Е. Божкова, Ю.Д. Гребенникова, А.Г. Золоторева, К.А. Вартамян // Аграрный научный журнал. 2019. – № 7. – С. 44-48.
15. Горлов, И.Ф. Исследование качества белково-углеводного комплекса в технологии мясных продуктов [Текст] / И.Ф. Горлов, М.И. Сложенкина, Г.В. Федотова, Л.Ф. Григорян // Пищевая промышленность. 2019. – № 4. – С. 35-36.
16. Горлов, И.Ф. Использование нового пищевого ингредиента в производстве мясных продуктов функционального назначения / И.Ф. Горлов, М.И. Сложенкина, Ю.Д. Данилов, И.А. Семенова // Известия нижеволжского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее профессиональное образование. – 2018. – №4 (52). – С. 219-229.
17. Мирошник, А.С. Разработка инновационной технологии растительно-мясной пищевой композиции [Текст] / А.С. Мирошник, И.Ф. Горлов, М.И. Сложенкина, Н.И. Мосолова // Пищевая промышленность. 2018. – № 6. – С. 18-21.
18. Мирошник, А.С. Разработка технологии мясного рубленого полуфабриката полифункциональной направленности [Текст] / А.С. Мирошник, И.Ф. Горлов, М.И. Сложенкина // Хранение и переработка сельхозсырья. 2017. – № 11. – С. 26-29.
19. Саркисян, И.Р. Разработка функциональных продуктов из свинины [Текст] / И.Р. Саркисян, Т.Н. Станакина, М.И. Сложенкина, В.Н. Храмова, И.Ф. Горлов // Все о мясе. 2017. – № 2. С. 30-32.

20. Гревцова, Т.А. Биотехнологический подход в производстве запеченного изделия из свинины [Текст] / Т.А. Гревцова, Л.Ф. Григорян, В.Н. Храмова, А.А. Короткова, Т.Ю. Животова // Техника и технология пищевых производств. – 2017. – № 2 (45). – С. 28-33.

21. Горлов, И.Ф. Оценка пищевой и биологической ценности мясорастительных паштетов, обогащенных йодом и селеном [Текст] / И.Ф. Горлов, Е.В. Карпенко, И.А. Семенова, И.С. Даниелян, О.О. Курышев // Все о мясе. 2017. – № 5. – С. 22-25.

Директор Федерального  
государственного бюджетного научного  
учреждения «Поволжский научно-  
исследовательский институт  
производства и переработки  
мясомолочной продукции»,  
доктор биологических наук,  
член-корреспондент РАН



М.И. Сложенкина

Телефон: (8442)39-10-48, 39-11-01, 37-38-09

Факс: (8442)39-11-42

E-mail: [niiimp@mail.ru](mailto:niiimp@mail.ru)