

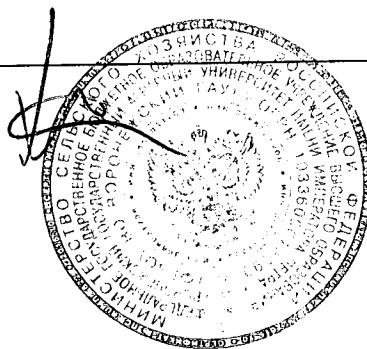
### Сведения о ведущей организации

по диссертации Востриковой Натальи Леонидовны на тему «Разработка научно-практической модели выявления и идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы в мясной продукции» представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальностям: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.18.07 – биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»
Сокращенное наименование организации	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ
Место нахождения	г.Воронеж, ул. Мичурина, 1
Телефон	(473) 253-86-51; 253-86-31
Адрес электронной почты	main@vsau.ru
Почтовый адрес	394087, г.Воронеж, ул. Мичурина, 1
Официальный сайт организации	vsau.ru
<b>Публикации</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Новые пищевые белковые наноконпозиции с использованием протеин-глутамин <math>\gamma</math>-глутамилтрансферазы / Курчаева Е.Е., Глотова И.А., Максимов И.В., Рязанцева А.О. // В сборнике: Биотехнология: состояние и перспективы развития материалы IX международного конгресса, 2017.– С. 270-272.</li> <li>2. Глотова, И.А. Изолят белка рапса - альтернатива сое при переработке рыбной продукции на основе пищевой комбинаторики / Глотова И.А., Манжесов В.И., Курчаева Е.Е. и др.// Пищевая промышленность.– 2017. –№ 11.– С. 40-43.</li> <li>3. Подходы к получению и применению микробной трансклутаминазы в эмульгированных мясо-растительных системах / Глотова И.А., Курчаева Е.Е., Ухина Е.Ю., Рязанцева А.О. // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий.– 2017.– Т.79.– № 4 (74).– С. 210-219.</li> <li>4. Глотова, И.А. Разработка инновационных мясных продуктов с использованием вторичных сырьевых ресурсов / Глотова И.А., Козлобаева Е.А., Литовкин // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания.– 2017.– № 3 (17).– С. 95-104.</li> <li>5. Глотова, И.А. Продукты животного происхождения с биопротекторными свойствами: рецептуры, технологические схемы производства, органолептические, физико-химические, микробиологические показатели качества/ Глотова И.А., Галочкина Н.А., Балабаев В.С.// Свидетельство о регистрации базы данных RUS 2018621425 14.08.2018.</li> <li>6. Pugacheva, I.N. Automatic control system for ion-exchange sorption in industrial production of amino acids as bioprotective factors/ Pugacheva I.N., Glotova I.A., Galochkina N.A. et.al. //В сборнике: Actual Issues of Mechanical Engineering (AIME 2018) Proceedings of the International Conference.– 2018.– С. 179-186.</li> <li>7. Kurchaeva, E.E. Biotechnological approaches in processing of secondary raw materials of meat industry/ Kurchaeva E.E., Manzhosov V.I., Maksimov I.V. et.al. // Periodico Tcheco Quimica.– 2018.– Т. 15.– № 30.– С. 717-724.</li> </ol>	

8. Samodurova, N. Identification of districts at risk of nutrient-related diseases based on the local diet / Samodurova N., Mamchik Np., Istomin Av. // Bulletin of Russian State Medical University.– 2018. –№ 5.– С. 35-39.
9. Sokolenko, G.G. The use of Jerusalem artichoke for obtaining the yeast biomass for food and feed purposes/ Sokolenko G.G., Ponomareva I.N. //Agriculture and Forestry.– 2018. –Т. 64.– № 1.– С. 45-50.
10. Соколенко, Г.Г. Ферментация молочной сыворотки дрожжами *kluuveromyces marxianus* с использованием топинамбура/Соколенко Г.Г., Верзилина Н.Д.//Молочная промышленность.–2018.– № 4.– С. 42-44.
11. Курчаева, Е.Е. Биомодифицированные формы сырья животного и растительного происхождения в составе пищевых систем на основе мяса кролика / Курчаева Е.Е., Востроилов А.В., Пащенко В.Л.// Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции.– 2018. –№ 2 (11).– С. 122-130.
12. Vostroilov, A.V. Transformation of nutrients and feed energy into meat products in farm animals / Vostroilov A.V., Siarova L.N., Pelevina G.A., // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences.– 2018. Т. 9.– № 6.– С. 1732-1737.
13. Курчаева, Е.Е. Особенности переработки вторичных ресурсов мясной промышленности с использованием микробной ферментации / Курчаева Е.Е., Пащенко В.Л., Максимов И.В. // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции.– 2018.– № 2 (11). – С. 131-138.

Ректор



Бухтояров Н.И.