

Сведения о научном руководителе
по диссертации Макарова Сергея Сергеевича
на тему «Разработка способов повышения потребительских свойств и биологической ценности вин из местного ягодного сырья»

Фамилия, имя, отчество	Панасюк Александр Львович
Ученая степень, № диплома	Доктор технических наук ДТ 015092 от 19.06.1992
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.07 «Технология продуктов брожения, алкогольных и безалкогольных напитков»
Ученое звание, № аттестата	Профессор, ПР №003554 от 27.07.1994
Полное название организации, являющейся основным местом работы	Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Заместитель директора по научной работе
Публикации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях (не более 15 публикаций за последние 5 лет)	
<p>1. Панасюк, А.Л. Влияние различных рас дрожжей на качественные показатели и антиоксидантную активность вин из черной смородины / А.Л. Панасюк, С.С. Макаров // Техника и технология пищевых производств. - 2018. - №1 (48). - С. 66-73.</p> <p>2. Макаров, С.С. Технологические аспекты производства фруктовых вин с повышенной биологической ценностью / С.С. Макаров, А.Л. Панасюк, В.М. Жиров, О.П. Преснякова // Пиво и напитки безалкогольные и алкогольные, соки, вино. - 2018. - №2. - С. 42-45.</p> <p>3. Макаров, С.С. Разработка способа повышения концентрации биологически активных веществ в вине из черной смородины. / С.С. Макаров, А.Л. Панасюк, С.Ю. Макаров // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. - 2018. - Т. 7. - №4 (44). - С. 221-226.</p> <p>4. Макаров, С.С. Способы регулирования состава флавоноидов при производстве вина из малины / С.С. Макаров, И.Б. Перова, А.Л. Панасюк, В.В. Жирова // Пиво и напитки безалкогольные и алкогольные, соки, вино. - 2018. - №4. - С. 50-53.</p> <p>5. Макаров, С.С. Влияние различных способов мацерации ягодной мезги на состав биологически активных веществ сусле. / С.С. Макаров, А.Л. Панасюк // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2019. - №1 (54). - С. 59-64.</p>	

6. Макаров, С.С. Влияние различных технологических факторов на состав антоцианов при производстве вина из черной смородины. / С.С. Макаров, С.Ю. Макаров, А.Л. Панасюк // Техника и технология пищевых производств. - 2018. - №3(48). - С. 71-79.

7. Макаров, С.С. Регулирование состава антоцианов при производстве вина из черной смородины. / Макаров С.С., Макаров С.Ю., Панасюк А.Л. // Ползуновский вестник. - 2018. - №4. - С. 50-55.

8. Оганесянц, Л.А. Использование метода изотопной масс-спектрометрии для идентификации некоторых видов винодельческой продукции.

/ Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л., Кузьмина Е.И., Песчанская В.А // «Пиво и напитки». - 2017. - № 5. - С. 34-39.

9. Методы определения антоцианов. / Апрелев А.В., Давыдова Е.В., Смирнов В.А., Панасюк А.Л. // Наука и мир. - 2018. - Том 1. - №3 (55). - С. 32-40.

10. Panasyuk, A.L. Influence of bioorganic additives on the ability of yeast to provide biotransformation of pesticides in apple must. /A.L. Panasyuk, E.L. Kuzmina, L.N. Kharlamova, M.V. Babaeva, I.P. Romanova.// IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volume 582, number 1 (2019)012010.

11. Панасюк, А.Л. Мономерные формы антоцианов вин из винограда донских автохтонных сортов. / А.Л. Панасюк, Е.И. Кузьмина, Л.И. Розина, Д.Р. Летфуллина. // Виноделие и виноградарство. - 2016. - №2. - С. 14-17.

12. Panasyuk, A.L. Influence of organochlorine pesticides on biochemical transformations in the process of obtaining apple wine materials. /A.L. Panasyuk, E.L. Kuzmina, L.N. Kharlamova, M.V. Babaeva, I.P. Romanova.// IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volume 666, International Science and technology conference "Earth Science" 8-10 December 2020, Vladivostok, RF IOP Earth Environ 666 052004.

13. Панасюк, А. Л. Влияние обработки препаратами на основе ПВПП на качество фруктовых вин. / А.Л. Панасюк, Кузьмина Е.И., Егорова О.С., Розина Л.И., Летфуллина Д.Р. // Пиво и напитки, 2020, №2, с.11-14.

14. Панасюк, А.Л. Перспективы использования замороженного плодового сырья для производства винодельческой продукции. /Панасюк А.Л., Кузьмина Е.И., Егорова О.С. // Пищевая промышленность, 2020, №9, с.58-63.

15. Панасюк, А.Л. Идентификация винодельческой продукции с использованием изотопной масс-спектрометрии. / А.Л. Панасюк, Е.И. Кузьмина, В.В. Жирова, С.С. Федосеева. // Современная наука: актуальные проблемы и пути их решения. - 2017. - № 3 (34). - С. 7-9.

Научный руководитель

А.Л. Панасюк

Подпись: *Панасюк* ЗАВЕРЯЮ
ЗАВЕДУЮЩИИ ОТДЕЛОМ КАДРОВ
О.Б. АРТЮШИНА