

Сведения о научном руководителе

диссертационной работы Рязанцевой Алины Олеговны на тему: «Проектирование колбасных хлебов и мясных рубленых полуфабрикатов с улучшенными потребительскими характеристиками на основе белково-углеводных растительных композиций»

Фамилия, имя, отчество	Глотова Ирина Анатольевна
Ученая степень, № диплома	Доктор технических наук, ДК № 022574
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств». 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ»
Ученое звание, № аттестата	Доцент, ДЦ № 014022
Полное наименование организации, являющегося основным местом работы	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» (ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ)
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Список публикаций по профилю рассматриваемой работы

1. Применение молочной сыворотки и изолята белка рапса в технологии птицепродуктов / С.А. Титов, И.А. Глотова, Н.А. Соскова, Р.А. Рамазанов, С.С. Забурунов // Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2013. – № 1 (36). – С. 285-290.
2. Пищевые волокна Витацель в технологии полуфабрикатов / В.В. Прянишников, В.В. Колыхалова, И.А. Глотова, Т.М. Гиро, Ю.В. Николаева // Современные наукоемкие технологии. – 2014. – № 11. – С. 29-30.
3. Получение структурированных мясных систем, обогащенных функциональными композитами / Е.Е. Курчаева, В.И. Манжесов, И.А. Глотова, И.В. Максимов, Е.С. Мельникова, Ю.В. Ясакова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. – 2014. – № 5. – С. 60-63.
4. Глотова, И.А. Состояние и тенденции развития отечественного рынка продуктов переработки молозива / И.А. Глотова, Н.А. Ерофеева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 3 (32). – С. 91-95.
5. Обогащенные пищевые продукты: разработка технологий обеспечения потребительских свойств / Андропова И.И. [и др.]. – Воронеж: ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2015. - 215 с.
6. Ерофеева, Н.А. Анализ потребительских предпочтений и мотиваций при выборе быстрорастворимых кофейных напитков / Н.А. Ерофеева, И.А. Глотова, Е.С. Артемов // Современные проблемы науки и образования. – 2015. – № 2. – С. 234.
7. Менеджмент качества при производстве и переработке продукции птицеводства / В.В. Прянишников, И.А. Глотова, А.Н. Литовкин, С.В. Шахов, А. Е. Куцова // Фундаментальные исследования. – 2016. – №9-1. – С. 182-186.
8. Исследование процессов дегидратации биополимерных систем в составе птицепродуктов / И.А. Глотова, А.Н. Литовкин, Е.С. Артёмов, А.В. Ермолова, С.В. Шахов, И.А. Саранов // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского

государственного аграрного университета. – 2016. – №121. – С. 801-812.

9. Изолят белка рапса - альтернатива сое при переработке рыбной продукции на основе пищевой комбинаторики / И.А. Глотова, В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, А.Н. Кубасова, М.Г. Сысоева, Е.Ю. Ухина // Пищевая промышленность. – 2017. – № 11. – С. 40-43.

10. Глотова, И.А. Влияние источников селена на биохимические процессы при набухании и прорастании зерна пшеницы / И.А. Глотова, Н.А. Галочкина // Химия растительного сырья. – 2017. – № 4. – С. 211-216.

11. Justification and development of the method for differentiation of "frozen-thawed" cycles of fish based on differential scanning calorimetry / A. Mateyeva, R. Uazhanova, I. Saranov, S. Shakhov, B. Kutsova, I. Kuznetsova, I. Glotova // Journal of Engineering and Applied Sciences. – 2017. – Т. 12. № 13. – С. 3387-3394.

12. Инновации как фактор конкурентоспособности агропромышленного предприятия / Е.А. Козлобаева, И.А. Глотова, С.И. Яблоновская, А.Н. Литовкин // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2018. – Т. 80. № 2 (76). – С. 366-374.

13. Biotechnological approaches in processing of secondary raw materials of meat industry / E.E. Kurchaeva, V.I. Maksimov, V.L. Pashchenko, S.Yu. Churikova, I.A. Glotova // Periodico Tche Quimica. – 2018. – Т. 15. № 30. – С. 717-724.

Научный руководитель:

доктор технических наук, доцент,

профессор кафедры технологии хранения

и переработки сельскохозяйственной продукции,

Федерального государственного бюджетного

образовательного учреждения высшего образования

«Воронежский государственный аграрный

университет имени императора Петра I»

И.А. Глотова

