

Сведения о научном руководителе

диссертационной работы Тихонова Дмитрия Анатольевича на тему:
«Проектирование корректирующих рационов на основе специализированных продуктов питания с целевым нутриентным составом»

| | |
|---|---|
| Фамилия, имя, отчество | Васюкова Анна Тимофеевна |
| Ученая степень, № диплома | Доктор технических наук, ДН № 003036 |
| Шифр и наименование специальности, по которой защищена диссертация (для докторов наук – на соискание ученой степени доктора наук) | 05.18.15 - «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» |
| Ученое звание, № аттестата | Профессор, ПР № 001538 |
| Полное наименование организации, являющейся основным местом работы | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский Государственный Университет Технологий и Управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» |
| Занимаемая должность с указанием структурного подразделения | Профессор кафедры «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» |

Список публикаций по профилю рассматриваемой работы

1. Разработка технологии функциональных фаршевых рыбных кулинарных полуфабрикатов. /Саенкова И.В., Васюкова А.Т., Шокина Ю.В., Петров Б.Ф., Новожилова Е.А.//Рыбное хозяйство. 2018. № 6. - С. 101-108.
2. Provision of continuity of the training process for food enterprises. /Dubtsov G.G., Dubtsova G.N., Vasyukova A.T., Kusova I.U., Tulyakova T.V. /EDULEARN18 Conference proceedings. 2018. - P. 9934-9938.
3. Перспективные компоненты для обогащения традиционных рецептов овощных запеканок. /Васюкова А.Т., Богонослова И.А. /В сборнике: Прикладные исследования и технологии. ART2018: Сборник трудов региональной конференции. ART2018, 2018. - С. 22-25.
4. Dry functional mixtures with fruit-berry powders for yeast dough. /Vasyukova A.T., Moshkin A., Novozhilov M. /Znanstvena misel journal, №32, Slovenia, 2019. – P. 46-52
5. Рациональное питание организованных коллективов. /Васюкова А.Т., Богонослова И.А., Баженов Н.С. /В сборнике: Прикладные исследования и технологии. ART2019: Сборник трудов региональной конференции. 2019. - С. 28-31.
6. Значение мясных компонентов в рецептурах комбинированных изде-

- лий. /Васюкова А.Т., Махмадалиев Э.Ш., Мираков И.Р., Богонослова И.А. /В сборнике: Актуальные проблемы развития туризма Материалы международной научно-практической конференции. 2019. - С. 407-411.
7. Разработка технологии комбинированных овощных запеканок для рационального и диетического питания. /Васюкова А.Т., Богонослова И.А., Туршук Е.Г., Новожилов М. /В сборнике: Наука и образование - 2018 Материалы всероссийской научно-практической конференции. 2019. - С. 238-241.
 8. Проектирование рецептур мясорастительных кулинарных изделий /Васюкова А.Т., Мираков И.Р., Портнов Н.М., Махмадалиев Э.Ш. //Пищевая промышленность №9/2019. – С. 29-33.
 9. Мясные продукты с растительными добавками для здорового питания. /Васюкова А.Т., Славянский А.А., Мошкин А.В., Макаров М.Г., Махмадалиев Э.Ш. //Пищевая промышленность №10/2019. – С. 15-19
 10. Разработка овощной продукции профилактического назначения с белковыми обогатителями /Васюкова А.Т., Богонослова И.А., Алексеев А.Е. //Вестник ВГУИТ, 2019, Т. 81, № 2. – С. 223 – 229.
 11. Developing the formulation and method of production of meat frankfurters with protein supplement from meat byproducts. /Vasyukova A.T., Makarov S.Yu. /EurAsian Journal of BioSciences, Volume 14, Issue 1, 2020, Pages 213-218.
 12. Monitoring of technogenic pollution of soil in the region /L N. Zhichkina, A.T. Vasyukova, V V Nosov, K A Zhichkin, P V Starikov, Z A Smirnova /Published 1 May 2020 • Published under licence by IOP Publishing Ltd IOP Conference Series: Materials Science and Engineering, Volume 862, Chemical, Ecological and Power Engineering.
 13. Разработка технологии и мясных фаршевых изделий с БАД /Васюкова А.Т., Макаров М.Г., Эдварс Р.А., Махмадалиев Э.Ш. //Вестник Воронежского университета инженерных технологий – 2020, Том. 82, № 1. – С. 124-129
 14. Биологическая ценность диетических мясорастительных кулинарных изделий /Васюкова А.Т., Эдварс Р.А., Кушнарченко А.С., Махмадалиев Э.Ш. // Вестник Марийского государственного университета, 2019 - № 4. - С. 387-395
 15. Технологии производства мясного фарша на основе взаимозаменяемости белковых компонентов мяса водорослями /Васюкова А.Т., Васюков М.В., Эдварс Р.А., Махмадалиев Э.Ш. / Приоритетные и инновационные технологии в животноводстве - основа модернизации агропромышленного комплекса России : Сборник научных статей. - Ставрополь: АГРУС, Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2019. – С. 141-145
 16. Влияние альгината натрия на формирование структуры изделий из мясной рубленой и котлетной массы. /Васюкова А.Т., Бойко Г.Ю. Кононенко М.М. Васюков М.В., Кушнарченко А.С. Мячикова Н.И.

/Innovations in life sciences: сборник материалов II международного симпозиума, г. Белгород, 19–20 мая 2020 г. / отв. ред. И.В. Спичак. – Белгород: ИД «БелГУ» НИУ «БелГУ», 2020. – С. 65-66

17. Применение пищевых добавок из растительного сырья в производстве замороженных десертов с повышенной пищевой ценностью /Васюкова А.Т., Д.К. Буневич, О.А. Пенухина / Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств: материалы международной научно-практической конференции с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: Тверской государственный университет, 2020. – С. 25-29.

Научный руководитель,
профессор кафедры
«Технологии продукции и организации
общественного питания и товароведения»
ФГБОУ ВО «Московский
Государственный университет
технологий и управления им. К.Г.
Разумовского(ПКУ)», д.т.н., профессор

А.Т. Васюкова

Подпись *Васюковой А.Т.* завершено

Заместитель директора
правового и кадрового
Амелинова Н.М.

