

Сведения о научном руководителе

По диссертации (ФИО соискателя) Зайцевой Ирины Игоревны
 Тема «Разработка технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного сырья»
 По специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Наименование организации, дата и номер приказа о назначении научным руководителем	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» Назначена научным руководителем – приказ №3-1162 от 24.11.2014 г.
Фамилия, имя, отчество	Дерканосова Наталья Митрофановна
Гражданство	гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	доктор технических наук, специальность 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание (по кафедре, специальности)	профессор
Основное место работы:	
Полное наименование организации (почтовый индекс, адрес, телефон, web-сайт, электронный адрес организации)	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 Тел./факс +7(473)253-86-51 http://www.vsau.ru/ main@emd.vsau.ru
Наименование подразделения, кафедры:	
Ректорат	проректор по учебной работе
Кафедра товароведения и экспертизы товаров	заведующая кафедрой

**Список основных публикаций научного руководителя
по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях
за последние 5 лет (не более 15)**

1	Дерканосова Н.М. Разработка способа получения и применения натурального пищевого красителя [Текст]/ Н.М.Дерканосова, В.К.Гинс, О.А.Лупанова, И.И.Андропова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – № 1. –18–23
2	Гинс В.К. Отделочные полуфабрикаты мучных кондитерских изделий с натуральными красителями / [Текст] В.К. Гинс, Н.М Дерканосова., В.К. Гинс, О.А.Лупанова, И.И. Андропова , А.А.Доронина // Хлебопродукты.–2015.–№9.–С.46–49
3	Дерканосова Н.М. Исследование функционально-технологических свойств плодовых и овощных выжимок для обогащения хлебобулочных изделий/[Текст] Н.М. Дерканосова, И.И.Зайцева , Е.А. Лаптиева, А.А. Емельянов // Хлебопродукты. – 2016. –№4. – С. 44–47
4	Дерканосова Н.М. Разработка параметров проектирования обогащенных хлебобулочных изделий методом взаимосвязи переменных/[Текст] Н.М. Дерканосова, А.Г. Буховец, Е.А. Лаптиева, И.И.Зайцева //Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.–2017.–№5(46).–С.109–115
5	Пат. 2602294 Российская Федерация, МПК А 23 G 3/48, А 23 L 5/40 . Способ производства многоцветной карамельной массы, окрашенной в вишнево-красный и зеленый цвет / Дерканосова Н.М., Лупанова О.А., Гинс В.К., Гинс М.С., Андропова И.И. ; заявитель и патентообладатель Воронежский государственный аграрный университет. № 2014143221/13; заявл. 27.10.2014; опубл. 20.11.16, Бюл. №32.– С.9
6	Пат. 2614027 Российская Федерация, МПК А 23 G 3/52. Способ производства зефирной массы/ Дерканосова Н.М., Лупанова О.А., Гинс В.К., Гинс М.С., Андропова И.И. ; заявитель и патентообладатель Воронежский государственный аграрный университет. № 2014138300; заявл. 22.09.2014; опубл. 22.03.17, Бюл. №9.–С.6
7	Заявка №2017128261 от 07.08.2017 г. на изобретение Российской Федерации Способ производства крекера обогащенного пищевыми волокнами / Дерканосова Н.М., Зайцева И.И. , Емельянов А.А., Пономарева Т.В.

Подпись научного руководителя _____

Н.М. Дерканосова

Верно:

Ученый секретарь Ученого совета
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ _____

Н.В. Ершова

Печать _____

Дата _____

