

### Сведения о научном руководителе

по диссертации Корневой Елены Сергеевны

«Исследование потенциала якона в технологии обогащенного крекера»,  
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по  
специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

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» Приказ о назначении научным руководителем №3-961 от 20.11.2019г.
Фамилия, имя, отчество	Дерканосова Наталья Митрофановна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук, 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Профессор по кафедре технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» Россия, 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 Телефон: +7 (473) 253-86-51 Email: main@vsau.ru
Наименование подразделения, кафедры	Ректорат
Должность	Проректор по учебной работе
Наименование подразделения, кафедры	Факультет технологии и товароведения, кафедра товароведения и экспертизы товаров
Должность	Заведующий кафедрой

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

1.	Применение порошка из выжимок тыквы в технологии обогащенного крекера / <b>Н.М. Дерканосова</b> , И.И. Зайцева, А.А. Емельянов [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 2-3(368-369). – С. 46-50.
2.	Зайцева, И. И. Влияние выжимок из тыквы на процесс ферментации теста для крекера / И.И. Зайцева, С.А. Шеламова, <b>Н.М. Дерканосова</b> // Техника и технология пищевых производств. – 2019. – Т. 49, № 3. – С. 470-478.
3.	In vivo experimental evaluation of functional food ingredient being powdered prefabricated acon / E.V. Mikhailov, A.V. Aristov, <b>N.M. Derkanosova</b> [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science : 6th International Conference on Agriproducts Processing and Farming, Voronezh, 17–18 октября 2019 года. Vol. 422. – Voronezh: Institute of Physics Publishing, 2020. – P. 012002.
4.	Влияние концентрата пищевых волокон из яблок на хлебопекарные свойства мучных смесей / <b>Н.М. Дерканосова</b> , Т.В. Пономарева, А.А. Стахурлова [и др.] // Хлебопродукты. – 2022. – № 1. – С. 44-47.
5.	Влияние концентрата пищевых волокон из яблок на реологические свойства теста / <b>Н.М. Дерканосова</b> , А.А. Стахурлова, Т.В. Пономарева [и др.] // Хлебопродукты. – 2022. – № 5. – С. 43-46
6.	The model for calculating the proportions of a baking mixture to produce enriched products taking into account fluctuations in characteristic quality and safety indicators / <b>N.M. Derkanosova</b> , O.A. Vasilenko, S.A. Shelamova, A. A. Stakhurlova // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science : International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials (P2ARM 2021), Воронеж, 21–24 сентября 2021 года. Vol. 1052. – Воронеж: IOP Publishing Ltd, 2022. – P. 012127.
7.	Вещественный и функциональный состав полуфабрикатов из якона и дайкона / Е.С. Корнева, О.В. Перегончая, <b>Н.М. Дерканосова</b> [и др.] // Пищевая промышленность. – 2022. – № 7. – С. 93-96.
8.	<b>Дерканосова, Н. М.</b> Исследование функционально-технологических свойств полуфабриката якона / Н.М. Дерканосова, Е.С. Корнева, И.И. Зайцева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. – № 3(80). – С. 23-28.
9.	Сравнительный анализ состава ягод дикоросов как обогащающих пищевых ингредиентов / О.В. Перегончая, А.П. Покусаев, <b>Н.М. Дерканосова</b> [и др.] // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2023. – Т. 11, № 3. – С. 23-30.
10.	<b>Дерканосова, Н.М.</b> Прогнозирование успешности обогащенной пищевой продукции на потребительском рынке / Н.М. Дерканосова, Г.В. Шуршикова, О.А. Василенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 4(393). – С. 102-107.

Подпись научного руководителя



Н.М. Дерканосова

Верно

Ученый секретарь ученого совета  
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

04.07.2024

