

Сведения о научном руководителе
 по диссертации Пилякиной Вероники Дмитриевны
**«Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в
 технологии обогащенного хлеба»,**

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» Назначен научным руководителем – приказ от 29.09.2022 № 3-1066
Фамилия, имя, отчество	Дерканосова Наталья Митрофановна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень(с указанием шифра специальности научных работников, по которым 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	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» 394087, Российская Федерация, г. Воронеж, ул. Мичурина д.1 Тел. +7 (473) 253-87-97 (доб. 1168) – Кафедра пищевых систем и технологий, E-mail: pz@technology.vsau.ru Тел. +7 (473) 253-76-08 (доб. 1107) – Приемная проректора по учебной работе, E-mail: main@emd.vsau.ru
Наименование подразделения, кафедры	Кафедра пищевых систем и технологий, администрация университета
Должность	Заведующий кафедрой, профессор Врио проректора по учебной работе

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

1.	Прогнозирование сорбционной активности растительных пищевых волокон к катионам металлов по данным ИК-спектроскопии / О.В. Перегончая, С.А. Соколова, Н.М. Дерканосова [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – № 4(63). – С. 27-34..
2.	Влияние концентрата пищевых волокон из яблок на хлебопекарные свойства мучных смесей / Н.М. Дерканосова , Т.В. Пономарева, А.А. Стахурлова [и др.] // Хлебопродукты. – 2022. – № 1. – С. 44-47.
3.	Стахурлова, А.А. Анализ потребительских предпочтений к обогащенному хлебу с использованием методики взаимосвязи переменных / А.А. Стахурлова, Н.М. Дерканосова , А.Г. Буховец // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. – № 6(71). – С. 109-115.
4.	Влияние концентрата пищевых волокон из яблок на реологические свойства теста / Н.М. Дерканосова , А.А. Стахурлова, Т.В. Пономарева [и др.] // Хлебопродукты. – 2022. – № 5. – С. 43-46.
5.	Проектирование обогащенных хлебобулочных изделий с прогнозируемым уровнем качества / Н.М. Дерканосова , С.А. Шеламова, О.А. Василенко [и др.] // Пищевая промышленность. – 2022. – № 7. – С. 53-58.
6.	Вещественный и функциональный состав полуфабрикатов из якона и дайкона / Е.С. Корнева, О.В. Перегончая, Н.М. Дерканосова [и др.] // Пищевая промышленность. – 2022. – № 7. – С. 93-96.
7.	Основные направления повышения конкурентоспособности функциональных продуктов питания / С.А. Шеламова, С.Н. Коновалова, Н.М. Дерканосова , О.А. Сергеева // Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2022. – Т. 15, № 3(74). – С. 219-228.
8.	Анализ аминокислотного состава муки из экструдата сои / В.Д. Пилякина, Н.М. Дерканосова , А.А. Стахурлова [и др.] // Хлебопродукты. – 2023. – № 4. – С. 30-33.
9.	Дерканосова, Н. М. 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.
10.	Сравнительный анализ состава ягод дикоросов как обогащающих пищевых ингредиентов / О.В. Перегончая, А.П. Покусаев, Н.М. Дерканосова [и др.] // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2023. – Т. 11, № 3. – С. 23-30.

11.	Дерканосова, Н.М. 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.
12.	Изучение хлебопекарных свойств модельных смесей соевого экструдата и пшеничной муки / В.Д. Пилякина, Н.М. Дерканосова , А.А. Стахурлова, М.В. Копылов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. – № 4(81). – С. 3-7.
13.	Мука из экструдата нута как высокобелковый обогащающий ингредиент/ В.Д. Пилякина, Н.М. Дерканосова , А.А. Стахурлова А.А. [и др.]// Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2024. - №4 (87). - С.40-45
14.	Аналитическое обоснование структуры рецептурной смеси для производства хлебобулочных изделий функционального назначения/ Г.В. Шуршикова, Н.М. Дерканосова , Т.В. Пономарева//Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. - 2024. - Т. 12. № 2. - С. 20-28
15.	Разработка аналитического подхода к обоснованию структуры смеси обогащенного крекера/ Г.В. Шуршикова, Е.С. Корнева, Н.М. Дерканосова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. - 2025. - Т. 13. № 2. - С. 76-84

Подпись научного руководителя

Н.М. Дерканосова

Верно

Ученый секретарь



Н.В. Стекольников