Сведения о научном руководителе

по диссертации Саргсяна Мартина Александровича

«**Разработка способа обогащения пшеничного хлеба композицией из цинка, иммобилизованного на хитозане**»,

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 №3-1352 от 27.09.2023 г.
Фамилия, имя, отчество	Белокурова Елена Владимировна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук, 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
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	Факультет технологии и товароведения, кафедра товароведения и экспертизы товаров
Должность	Доцент

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

1.	Drannikov, A.V. Application of water-honey extract of St. John's wort herb to improve biotechnological and rheological properties of wheat dough / A.V. Drannikov, Ya.P. Dombrovskaya, **E.V. Belokurova,** D.S. Kitaev, A.A. Shevtsov // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science : International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials (P2ARM 2021), Voronezh, September 21-24, 2021, Vol. 1052. – Voronezh: IOP Publishing Ltd, 2022. – P. 012030.
2.	**Белокурова, Е.В.** Возможности и условия сорбционной иммобилизации микроэлементов, для последующего применения в пищевой промышленности / Е.В. Белокурова, М.А. Саргсян // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2022. – № 4. – С. 142-146.
3.	**Белокурова, Е.В.** Подбор микроэлементов для иммобилизации их коллоидных структур на природном носителе с целью обогащения основных пищевых продуктов / Е.В. Белокурова, Е.С. Попов, М.А. Саргсян // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2022. – Т. 84, № 1(91). – С. 162-166.
4.	**Белокурова, Е.В.** Растительные компоненты и экстракты из них в технологии булочных изделий / Е.В. Белокурова, Т.В. Алексеева, О.А. Сергеева // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2023. – № 4. – С. 11-16.
5.	Саргсян, М.А. Сравнение эффективности иммобилизации катионов на поверхности биополимерного носителя с целью использования полученной композиции в технологии хлебобулочных изделий / М.А. Саргсян, **Е.В. Белокурова** // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2023. – Т. 85, № 2(96). – С. 91-95.
6.	**Белокурова, Е.В.** Подбор биополимерных носителей для иммобилизации на их поверхности эссенциальных элементов / Е.В. Белокурова, М.А. Саргсян, Е.С. Попов, Т.В. Алексеева // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2023. – Т. 85, № 1(95). – С. 106-110.
7.	**Белокурова, Е.В.** Возможность обогащения хлебобулочных изделий биологической композицией «цинк и хитозан» / Е.В. Белокурова, М.А. Саргсян // Известия Дагестанского ГАУ. – 2024. – № 1(21). – С. 193-197.
8.	**Белокурова, Е.В.** Определение общей токсичности обогащающей композиции хлебобулочных изделий с использованием культуры *Stylonychia mytilus* / Е.В. Белокурова, М.А. Саргсян, Н.А. Галочкина, Н.М. Дерканосова // Новые технологии. – 2024. – Т. 20, № 2. – С. 14-22.
9.	Саргсян, М.А. Применение продуктов переработки растительного и животного происхождения в качестве основы для обогащения хлебобулочных изделий / М.А. Саргсян, **Е.В. Белокурова,** Н.М. Дерканосова // Хлебопечение России. – 2024. – Т. 68, № 5. – С. 19-30.
10.	**Elena Belokurova,** Martin Sargsyan, Tatyana Alekseeva, Tatyana Malyutina and Michael Korystin Food enrichment with trace elements by immobilizing them on the surface of a biopolymeric carrier / BIO Web Conf. International Scientific-Practical Conference "Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources" (FIES 2023), Volume 103, 2024, p 5.

Подпись научного руководителя _____ Е.В. Белокурова
Верно

Ученый секретарь ученого совета _____ Н.В. Стекольникова
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ

14.05.2025г