

Сведения о научном руководителе

по диссертации Стахурловой Анастасии Александровны на тему «Теоретическое обоснование и разработка способа применения амаранта в технологии хлебобулочных изделий» по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

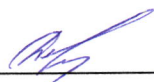
Фамилия, имя, отчество	Дерканосова Наталья Митрофановна
Наименование организации, дата и номер приказа о назначении научным руководителем	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» Назначена научным руководителем в соответствии с Приказом № 3-1068 от 23.12.2019 г.
Гражданство	РФ
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	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 www.vsau.ru main@vsau.ru
Наименование подразделения, кафедры	
Ректорат	Врио проректора 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	Derkanosova N.M. Application of the amaranth extrudate in the technology of bread from grade wheat flour / N.M. Derkanosova, A.A. Stakhurlova, I.A. Pshenichnaya, I.N. Ponomareva, O.A. Vasilenko, G.V. Shurshikova // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science Volume 422, Issue 1, 10 January 2020, No. 012010.
2	Derkanosova N.M. Amaranth as a bread enriching ingredient / N.M. Derkanosova, A.A. Stakhurlova, I.A. Pshenichnaya, I.N. Ponomareva, O.V. Peregonchaya, S.A. Sokolova // Foods and raw materials. – 2020. – vol.8, no. 2. – p. 223-231.
3	Stakhurlova A.A. Experimental evaluation of amaranth food products in terms of functional food ingredients / A.A. Stakhurlova, N.M. Derkanosova, A.V. Aristov, I.N. Ponomareva, A.A. Sutolkin // International Scientific-Practical Conference «Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources» (FIES 2019). 2020. - No. 00147.
4	Дерканосова, Н.М. Изучение потенциала обогащающих ингредиентов в технологии хлебобулочных изделий с улучшенными экологическими характеристиками / Н.М. Дерканосова, О.А. Василенко, С.А. Шеламова, Ю.Н. Пономарева // Механизация и автоматизация технологических процессов в сельскохозяйственном производстве: материалы национальной научно-практической конференции. Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ. – 2020. – С. 21-24.
5	Дерканосова Н.М. Анализ результатов маркетинговых исследований методом взаимосвязи переменных / Н.М. Дерканосова, А.Г. Буховец, Е.А. Лаптиева, А.А. Стахурлова // «Церевитиновские чтения – 2020» Материалы VII Международной научно-практической конференции. Москва, 2020. - С. 33-36.
6	Курганников П.Ю. Исследование влияния дайкона на хлебопекарные свойства пшеничной муки / П.Ю. Курганников, М.С. Гинс, Н.М. Дерканосова, К.Ю. Лавлинская и др. // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции - Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ. – 2019. - №1(12). – С. 15-21.
7	Дерканосова, Н.М. Применение порошка из тыквы в технологии обогащенного крекера / Н.М. Дерканосова, И.И. Зайцева, А.А. Емельянов, Т.В. Пономарева, А.А. Стахурлова и др. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. - №2-3. – С. 46-49.
8	Дерканосова, Н.М. Потребительские свойства печенья с пищевыми волокнами из отечественного растительного сырья / Н.М. Дерканосова, И.И. Зайцева, А.А. Стахурлова и др. // Качество и безопасность товаров: от производства до потребления: материалы научно-практической конференции, посвященной 60-летию возрождения кафедры товароведения и экспертизы товаров / под науч. ред. д.т.н.,

	проф. В.И. Криштафович. – М.: Российский университет кооперации. 2019 – С. 169-173.
9	Дерканосова Н.М. Амарантовый экструдат как обогащающий ингредиент мучных изделий / Н.М. Дерканосова, А.А. Стахурлова, И.Н. Пономарева и др. // Хлебопродукты. – 2018. - №2. – С. 32-34.
10	Стахурлова А.А. Исследование функционально-технологических свойств муки из экструдата амаранта / А.А. Стахурлова, Н.М. Дерканосова, И.Н. Пономарева, В.Д. Ломова // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2017. - №2. – С.13-18.
11	Дерканосова Н.М. Изучение сорбционных свойств продуктов переработки амаранта / Н.М. Дерканосова, И.Н. Пономарева, А.А. Стахурлова // Роль аграрной науки в развитии АПК РФ: материалы международной научно-практической конференции, посвященной 105-летию ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ (Россия, Воронеж, 1-2 ноября 2017г.). – Ч. II. – Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2017. – С. 268-271.

Научный руководитель,
 профессор, д.т.н.
 Заведующая кафедрой
 товароведения и экспертизы
 товаров, врио проректора по
 учебной работе
 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ



Н.М. Дерканосова

Ученый секретарь
 Ученого совета
 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ



Н.В. Ершова

_____. _____. 2021 г.

