

Сведения о руководителе

по диссертации (ФИО соискателя) Ветровой Ольги Николаевны

тема «Разработка технологии глубокой комплексной переработки побочных продуктов солодоращения и оценка потребительских свойств полученных продуктов»

по специальности (ям) 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Наименование организации, дата и номер приказа о назначении научным руководителем	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» Назначен научным руководителем – приказ № 1-6/1047 от 10.12.2014 г.
Фамилия Имя Отчество	Еремина Ольга Юрьевна
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук Специальность 05.18.15 - технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» 302026, Российская Федерация, Орловская область, г. Орел, ул. Комсомольская, д. 95 Телефон: +7(4862)75-13-18 e-mail info@oreluniver.ru http://oreluniver.ru/
Наименование подразделения, кафедры	Кафедра товароведения и таможенного дела
Должность	Профессор

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

1	Еремина О.Ю. Разработка рецептуры и оценка качества кисломолочного сыра с добавлением порошков пищевых из вторичных продуктов переработки ячменя / О.Ю. Еремина, О.Н. Ветрова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. Научно-практический журнал. ОГУ им. И.С. Тургенева, 2016. - № 6 (41) - С. 86-91.
2	Серегина Н.В. Функциональные свойства творожных продуктов с добавлением вторичных сырьевых ресурсов солодоращения ячменя // Н.В. Серегина, О.Ю. Еремина / Вопросы питания, 2016. - Том 85, № 2. - Приложение: Материалы XVI Всероссийского конгресса нутрициологов и диетологов с международным участием, посвященного 100-летию со дня рождения основателя отечественной нутрициологии А.А. Покровского, «Фундаментальные и прикладные аспекты нутрициологии и диетологии. Качество пищи» (2-4 июня 2016 г., Москва). - С. 150-151.
3	Зубцов Ю.Н. Микронутриентная ценность побочных продуктов солодоращения ячменя / Ю.Н. Зубцов, О.Ю. Еремина, Н.В. Серегина // Вопросы питания, 2017. Т. 86. № 3. - С. 115-120.
4	Зомитева Г.М. Оценка конкурентного потенциала пищевых порошков из вторичных продуктов переработки ячменя / Г.М. Зомитева, Н.В. Серегина, О.Ю. Еремина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. Научно-практический журнал. ОГУ им. И.С. Тургенева, 2017. № 4 (45) - С. 114-118.
5	Зомитева Г.М. Оценка конкурентного потенциала мягкого сыра с добавлением ферментированных солодовых ростков ячменя / Г.М. Зомитева, О.Н. Ветрова, О.Ю. Еремина, Н.В. Серегина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. Научно-практический журнал. ОГУ им. И.С. Тургенева, 2019. № 1 (54). – С. 106-110.
6	Серегина Н.В. Потребительские свойства вторичных продуктов переработки ячменя: Монография / Н.В. Серегина, О.Ю. Еремина. - Орел: ОГУ имени И. С. Тургенева, 2019. – 123 с.
7	Eremina O.Yu. Micronutrient value and antioxidant activity of malt wheat sprouts / O. Yu. Eremina, N.V.Seregina, T.N. Ivanova, N.V. Shuldeshova, E.V. Zaugolnikova // «Conference on Agribusiness, Environmental Engineering and Biotechnologies» (AGRITECH-IV – 2020) // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (EES). Volume 315. - DOI: 10.1088/1755-1315/677/2/022107.

