

### Сведения о научном руководителе

по диссертации Клименковой Анастасии Юрьевны на тему: «Разработка технологии коагулированного яичного белка с целью создания куриных полуфабрикатов с высоким содержанием яйца и функциональных яйцепродуктов» по научной специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Фамилия, имя, отчество	Стефанова Изабелла Львовна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	
Телефон	+7 (499) 110-28-23 (доб.4-67), 8-910-424-63-11
Адрес электронной почты	dp.vniipp@mail.ru
Почтовый адрес	141552, Область Московская, район Солнечногорский, рабочий поселок Ржавки, строение 1
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	«Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства» Российской академии наук
Должность	Главный научный сотрудник лаборатории технологии детских и специальных продуктов
Публикации	
<p>1. <b>Стефанова И.Л.</b> Обоснование технологии производства коагулированного яичного белка и продуктов на его основе / И.Л. Стефанова, А.Ю. Клименкова // Птица и яйцепродукты. – 2016. - №3. С. 37-40.</p> <p>2. <b>Стефанова И.Л.</b> Влияние уровня введения меланжа коагулированного на органолептические показатели полуфабрикатов куриных для питания беременных женщин / И.Л. Стефанова, В.Л. Борисова, Т.Г. Кузнецова//</p>	

- Птица и птицепродукты. - 2016. - № 4. - С. 55-58.
3. **Стефанова И.Л.** Перспективы использования яичного белка в составе функциональных пищевых продуктов/ И.Л.Стефанова, В.К. Мазо, И.В. Мокшанцева, А.Ю. Клименкова // Птица и птицепродукты. -2017. -№ 1.- С. 43-45.
  4. **Stefanova I.L.** Development of new functional food products from eggs / I.L. Stefanova, V.K. Mazo, I.V. Mokshantseva, L.V. Shakhnazarova // EGGMEAT 2017 Book of Abstracts. - 2017. - С. 7.
  5. **Стефанова И.Л.** Исследование биологической ценности коагулированного зерненного яичного белка / И.Л. Стефанова, А.Ю. Клименкова, Л.В. Федулова // Птица и птицепродукты. - 2017. - № 4. - С. 65-67.
  6. **Стефанова И.Л.** Исследование процесса коагуляции меланжа и качественных характеристик получаемого продукта / И.Л. Стефанова, Л.В. Шахназарова, А.Ю. Клименкова, Ю.Н. Красюков // Птица и птицепродукты.- 2017. - №5 -С. 49-52.
  7. **Stefanova I.L.** New functional egg products based on melange and enriched with macro- and micronutrients/ I.L. Stefanova, V.K. Mazo, A.Sh. Kavtarashvili, L.V. Shakhnazarova, A.Yu. Klimenkova// World's Poultry Science Journal The XV European Poultry Conference Dubrovnik, Croatia 17-21 september 2018 – P. 472.
  8. **Стефанова И.Л.** Разработка комплексной технологии производства функциональных яйцепродуктов / И.Л. Стефанова, В.К. Мазо, А.Ш. Кавтарашвили, И.В. Мокшанцева // Птица и птицепродукты. – 2018. - №2. – С. 24-27.
  9. Сидорова Ю.С. Оценка биологической ценности и антигенности коагулированного белка куриного яйца / Ю.С. Сидорова, В.К. Мазо, С.Н. Зорин, **И.Л. Стефанова** // Вопросы питания. - 2018. - № 1. - С. 44-50.
  10. **Стефанова И.Л.** Исследование биологической ценности полуфабрикатов куриных с повышенным содержанием компонентов яйца / И.Л. Стефанова, В.Л. Борисова, А.Ю. Клименкова, М.Г. Куликова // Птица и птицепродукты – 2018 - №5. – С.65-68.
  11. **Стефанова И.Л.** Технология производства новых яйцепродуктов, обогащенных функциональными ингредиентами / И.Л. Стефанова, В.К. Мазо, А.Ш. Кавтарашвили, Л.В. Шахназарова, А.Ю. Клименкова// Птица и птицепродукты. - 2019. - №1 – С.19-22.
  12. **Стефанова И.Л.** Влияние коагулированного яичного меланжа на физическую выносливость растущих крыс-самцов линии Вистар: физиолого-биохимическая оценка/ И.Л. Стефанова, В.В. Гушин, С.Н. Зорин, В.К. Мазо// Вопросы питания. - 2019. - Т. 88, № 2. - С. 17-23.
  13. **Stefanova I.L.** Quality of functional foodstuffs based on the egg mélange / I.L. Stefanova, V.K. Mazo, L.V. Shakhnazarova, A.Y. Klimenkova, A.Sh. Kavtarashvili // Book of abstracts XVIII European Symposium on the quality of eggs and egg products and XIV European Symposium on the quality of poultry meat 23-26 June 2019 Cesme-Izmir, Turkey – 2019 – P. 110.
  14. **Стефанова И.Л.** Влияние тепловой обработки на пищевую ценность

полуфабрикатов из цыплят-бройлеров и коагулированного меланжа / И.Л. Стефанова, Л.В. Шахназарова, А.Ю. Клименкова, И.М. Сорокина, Г.В. Филиппова // Птица и птицепродукты – 2019 - № 6 – С. 38-41.

15. **Стефанова И.Л.** Разработка куриных полуфабрикатов с высокой долей яичного белка / И.Л. Стефанова, А.Ю. Клименкова, Л.В. Шахназарова // Мясная индустрия – 2020- №6 – С. 16-21.

16. **Стефанова И.Л.** Разработка технологии функциональных продуктов с использованием коагулированного яичного белка/ И.Л. Стефанова, Л.В. Шахназарова, А.Ю. Клименкова // Птица и птицепродукты – 2020 -№5. – С. 46-49.

17. **Stefanova I.L.** The changes in the amino and fatty acid profiles in the semifinished foodstuffs based on broiler meat and components of chicken eggs after different types of thermal treatment / I. L. Stefanova, L. V. Shakhnazarova, A. Yu. Klimenkova, I. M. Sorokina // Theory and Practice of Meat Processing.- 2020. - Т. 5. № 3. - С. 22-27.

Главный научный сотрудник  
лаборатории технологии детских и  
специальных продуктов ВНИИПП  
доктор технических наук по специальности  
05.18.04 «Технология мясных, молочных  
и рыбных продуктов и холодильных производств»

Стефанова И.Л.

15.02.2021 г.

Подпись руки Стефановой И.Л. передаю  
начальник отдела кадров



Беседина И.Ю.