

### Сведения о научном руководителе

по диссертации Крюченко Елизаветы Вячеславовны на тему «Научное обоснование подходов и разработка системы управления аллергенами в мясной промышленности», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.3. Пищевые системы.

Фамилия, имя, отчество	Чернуха Ирина Михайловна
Ученая степень	Доктор технических наук
Ученое звание	Профессор, академик РАН
Указание отрасли науки и научной специальности, по которым научным руководителем защищена диссертация	05.18.04 - технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств
Основное место работы	
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы научного руководителя	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН
Занимаемая в организации должность с указанием структурного подразделения	Главный научный сотрудник Экспериментальной клинико-лаборатории биологически активных веществ животного происхождения, руководитель отдела координации инициативных и международных проектов
Адрес организации основного места работы научного руководителя	109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26
Телефон, адрес электронной почты и	+7(495)676-95-11, info@fncps.ru,

адрес сайта организации основного места работы научного руководителя	<a href="https://www.vniimp.ru/">https://www.vniimp.ru/</a>
Публикации по специальности (не более 15 за последние 5 лет)	
<ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="277 369 1442 558">1. Крюченко Е.В. Контроль и безопасность применения белков-аллергенов в мясной промышленности / Е.В. Крюченко, <b>И.М. Чернуха</b>, З.А. Юрчак, Ю.А. Кузлякина // Контроль качества продукции. – 2019. – № 11. – С. 14-18.</li> <li data-bbox="277 558 1442 800">2. Kryuchenko E.V. Allergenomics and analysis of causes of unintentional incorporation of substances capable of causing IgE-mediated food allergy into meat products / E.V. Kryuchenko, Yu. A. Kuzlyakina, V. S. Zamula, <b>I.M. Chernukha</b>, // Theory and practice of meat processing. – 2020. – Vol. 5(3). – P. 4-11. <a href="https://doi.org/10.21323/2414-438X-2020-5-3-4-11">https://doi.org/10.21323/2414-438X-2020-5-3-4-11</a></li> <li data-bbox="277 800 1442 947">3. Кузлякина Ю.А. Международная практика управления аллергенами в пищевой промышленности / Е.В. Крюченко, <b>И.М. Чернуха</b> // Все о мясе. – 2020. – № 6. – С. 4-13. <a href="https://doi.org/10.21323/2071-2499-2020-6-10-104">https://doi.org/10.21323/2071-2499-2020-6-10-104</a></li> <li data-bbox="277 947 1442 1136">4. Kalčáková L. Development of Immunohistochemical Methods for Casein Detection in Meat Products / L. Kalčáková, M. Pospiech, B. Tremlová, Z. Javůrková Z., <b>I. Chernukha</b> // Foods. – 2021. – Vol. 10, P. 28. <a href="https://dx.doi.org/10.3390/foods10010028">https://dx.doi.org/10.3390/foods10010028</a></li> <li data-bbox="277 1136 1442 1377">5. Kryuchenko E.V. Detection of unlabelled gluten in meat products and gluten-free flour by PCR and ELISA methods / E.V. Kryuchenko, <b>I.M. Chernukha</b>, Yu. A. Kuzlyakina, V. S. Zamula // IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science. – 2021. – Vol. 854. – 012047. <a href="https://doi.org/10.1088/1755-1315/854/1/012047">https://doi.org/10.1088/1755-1315/854/1/012047</a>.</li> <li data-bbox="277 1377 1442 1566">6. Kryuchenko E.V. Food allergens: threshold levels and methodologies for risk management / E.V. Kryuchenko, Yu. A. Kuzlyakina, <b>I.M. Chernukha</b>, V. S. Zamula // Food systems. – 2021. – Vol. 4(4). – P. 246-254. <a href="https://doi.org/10.21323/2618-9771-2021-4-4-246-254">https://doi.org/10.21323/2618-9771-2021-4-4-246-254</a></li> <li data-bbox="277 1566 1442 1713">7. Крюченко Е.В. Сертификация безглютеновой продукции / Е.В. Крюченко, <b>И.М. Чернуха</b>, Ю.А. Кузлякина, О.Е. Биктимерова // Контроль качества продукции. – 2021. – № 2. – С. 44-49.</li> <li data-bbox="277 1713 1442 1904">8. Lisitsyn A.B. Product Quality and Safety Management in Large-Scale Systems / A. B. Lisitsyn, M. A. Nikitina, <b>I. M. Chernukha</b> // International Conference Management of large-scale system development (MLSD). – 2021. – 174596. <a href="https://doi.org/10.1109/MLSD52249.2021.9600217">https://doi.org/10.1109/MLSD52249.2021.9600217</a>.</li> </ol>	

9. Serova E. Key Areas of the Agricultural Science Development in Russia in the Context of Global Trends and Challenges / E. Serova, N. Orlova, V. Popov, M. Petukhova, A. Osmakova; O. Kobiakov, M. Markovich, I. Donnik, **I. Chernukha**, M. Glubokovsky, V. Tutelyan, A. Kochetkova, N. Zinovieva, P. Tolmachev // Food Systems Summit Brief Prepared by Research Partners of the Scientific Group for the Food Systems Summit. – 2021. <https://doi.org/10.48565/scfss2021-6265>
10. **Chernukha I.M.** Qualimetric assessment of methods for the determination of allergens in meat products / I.M. Chernukha, E.V. Kryuchenko, Yu. A. Kuzlyakina, V. S. Zamula // IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science. – 2022. – Vol. 1052. – 012125. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1052/1/012125>.
11. Kryuchenko E.V. Food allergen control at meat processing enterprise: scientific rationale and preliminary hazard analysis / E.V. Kryuchenko, **I.M. Chernukha**, Yu. A. Kuzlyakina, V. S. Zamula // Theory and practice of meat processing. – 2022. – Vol. 7(4). – P. 218-228. <https://doi.org/10.21323/2414-438X-2022-7-4-218-228>
12. Никитина М.А. Оценка точности распознавания нейросетью ResNet растительных компонентов на цифровых изображениях гистологических препаратов / М.А. Никитина, И.М. Чернуха, В.А. Пчёлкина // Все о мясе. – 2023. – № 4. – С. 3-7. <https://doi.org/10.21323/2071-2499-2023-4-3-7>.
13. Yessengaziyeva A. The use of buckwheat flour in the technology of semi-smoked sausage / A. Yessengaziyeva, Y. Uzakov, **I. Chernukha**, L. Kaimbayeva, L. Kalashinova, D. Zhantleuov // Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences. – 2023. – Vol. 17. – P. 311–323. <https://doi.org/10.5219/1861>
14. Zhao K. Comparative analysis of local pig breeds in China and Russia / K. Zhao, A.B. Lisitsyn, J. Zhang, **I.M. Chernukha**, H.H. Li, O.I. Lunina, et al. // Theory and Practice of Meat Processing. – 2023. – Vol. 8(4), P. 347-360. <https://doi.org/10.21323/2414-438X-2023-8-4-347-360>
15. Cyber-physical systems in food production chain. /Lisitsyn, A.B., **Chernukha, I.M.**, Nikitina, M.A. //Theory and Practice of Meat Processing, 8(4), 316-325. <https://doi.org/10.21323/2414-438X-2023-8-4-316-325>

Научный руководитель  
доктор технических наук,  
профессор, академик РАН

ПОДПИСЬ РУКИ  
ЗАВЕРЯЮ

Ведущий специалист  
по управлению персоналом  
Кудряшова У.А.

