Сведения о научном руководителе

по диссертации Мистеневой Светланы Юрьевны на тему «Разработка обогащенного сахарного печенья с толокном для питания детей на основе управления свойствами пищевых дисперсных систем», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3. – «Пищевые системы»

Фамилия, имя, отчество	Зайцева Лариса Валентиновна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук (ДДН № 025481) по научным специальностям 05.18.06 -Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов (технические науки) и 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства (технические науки)
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент по кафедре органической химии (25.10.95 № 745Д, ДЦ № 014826)
Телефон	+7 (495)962-17-48
Адрес электронной почты	l.zaytseva@fncps.ru
Почтовый адрес	107023, г. Москва, ул. Электрозаводская, д. 20, стр. 3
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности (ВНИИКП) – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова»
Должность	Заведующий технологическим отделом
Публикации	

1. Зайцева, Л.В. Антиоксидантная емкость – показатель качества шортенингов/ Л.В. Зайцева, Т.А. Юдина // American Scientific Journal. – 2018. – № 19. – С. 22-26.
2. Патент №2651275 Российской Федерации, МПК A23L 33/115 (2006.01), A23L 33/12 (2006.01), A23L 33/15 (2006.01), A23D 7/00 (2006/01). Функциональный пищевой продукт для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний: №2017127014: заявл. 27.07.2017: опубл. 19.04.2018/ **Л.В. Зайцева**, В.Ж. Зинченко, Т.С. Ельцова, В.А. Баранов; заявитель ООО «Корпорация «СОЮЗ».
3. Патент № 2693092З Российской Федерации, МПК A21D 13/04 (2006/01), A21D 13/066 (2017/01), A21D 8/02 (2006.01). Способ производства безглютенового хлеба: №2019108197: заявл. 21.03.2019: опубл. 01.07.2019/ **Л.В. Зайцева**, Т.А. Юдина, Н.В. Рубан, А.Ю. Юдин, А.Н. Спирюгов; заявитель А.Н. Спирюгов.
4. Патент №2708552 Российской Федерации, МПК A23D 9/00 (2006.01). Масложировой продукт для функционального питания: №2019127898: заявл.

05.09.2019: опубл. 09.12.2019/ **Л.В. Зайцева**, А.Н. Спирюгов; заявитель А.Н. Спирюгов.

5. Патент № 2724689 Российской Федерации, МПК A23D 7/00 (2006/01). Диетический кремовый полуфабрикат: №2019138225: заявл. 26.11.1019: опубл. 25.06.2020/**Л.В. Зайцева**, Н.В. Рубан, В.С. Кравченко, А.Н. Спирюгов, Д.И. Рубан; заявитель А.Н. Спирюгов.
6. Зайцева, Л.В. Современный подходы к разработке рецептур безглютеновых хлебобулочных изделий/ Л.В. Зайцева, Т.А. Юдина, Н.В. Рубан, В.В. Бессонов, В.С. Мехтиев //Вопросы питания. – 2020. – т. 89, №1. – С. 77-85.
7. Zaytseva, L.V. The rule of omega-3 fatty acids in nutrition and new products with omega-3/ L.V. Zaytseva//EC Nutrition. – 2020. – Vol. 9, № 3. – P. 1-2.
8. Зайцева, Л.В. Биокатализаторы в инновационных технологиях жировых продуктов/ Л.В. Зайцева // В кн.: Пищевые ингредиенты в продуктах питания: от науки к технологиям (монография), под ред. В.А.Тутельяна, А.П. Нечаева, М.Г. Балыхина, 2-е изд., испр. и доп. – М., МГУПП. – 2021. – С.547-568.
9. Патент №2759805 Российской Федерации, МПК A21D 18/80 (2017/01). Печенье сдобное обогащенное: № 2021110069: заявл. 12.04.2021: опубл. 18.11.2021/Е.В. Алексеенко, И.Г. Белявская, **Л.В. Зайцева**, П.С. Глебова; заявитель МГУПП.
10. Алексеенко, Е.В. Сдобное печение повышенной пищевой ценности/ Е.В. Алексеенко, И.Г. Белявская, **Л.В. Зайцева**, А.Г. Уварова// Хранение и переработка сельхозсырья. – 2021. – № 2. – С. 121-138.
11. Зайцева, Л.В. Обогащенные безглютеновые хлебобулочные изделия/ Л.В. Зайцева, Т.А. Юдина, Н.В. Рубан, А.В. Матюнина, А.С. Малахова// Инновационные технологии производства и хранения материальных ценностей для государственных нужд: науч. сб. Вып. XVI ФГБУ НИИПХ Росрезерва под общ. ред. А. Н. Турты. − М.: Галлея-Принт. – 2021. − С.71-93.
12. Зайцева, Л.В. Современные требования по качеству и безопасности растительных масел и продуктов их переработки для производства пищевой продукции функционального и специализированного назначения/ Л.В. Зайцева, Л.В., Э.В. Мазукабзова, А.В. Матюнина, М.В. Осипов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2021. – №3. – С.200-211.
13. Матюнина, А.В. Влияние газовой модифицированной среды на сохранность мучных кондитерских изделий/ А.В. Матюнина, **Л.В. Зайцева**, Н.Б., Кондратьев, А.Е. Баженова, М.В. Осипов// Пищевая промышленность. – 2021. – № 12. – С.91-94.
14. Юдина, Т. А. Ахлоридный хлеб, обогащенный омега-3 жирными кислотами и пищевыми волокнами/ Т.А. Юдина, А.В. Матюнина, **Л.В. Зайцева**, Р.Х. Кандроков// Пищевая промышленность. –2022. – № 2. – С.41-44.
15. Мистенева, С.Ю. Развитие направления комплексной фортификации мучных кондитерских изделий/ С. Ю. Мистенева, Н. А. Щербакова, **Л.В. Зайцева**, А.В. Баскаков// Пищевая промышленность. – 2022. - № 4. – С.47-52.
16. Матюнина, А.В. Прогнозирование срока годности печенья с высоким содержанием омега-3 жирных кислот/ А.В. Матюнина, **Л.В. Зайцева**, Н.Б. Кондратьев, С.Ю. Мистенева, Н.А. Петрова// Пищевая промышленность. – 2022. – № 6. – С.43-46.
17. Патент №2775071 Российской Федерации, МПК A21D 13/04 (2006/01), A21D 13/80 (2017.01). Печенье без глютена обогащенное: №2022107150:

заявл. 18.03.2022: опубл. 28.06.2022/ А.В. Матюнина, **Л.В. Зайцева**, И.Г. Белявская, Е.В. Алексеенко; заявитель Л.В. Зайцева, А.В. Матюнина.

18. Зайцева, Л.В. Разработка обогащенных кондитерских кремов на растительных маслах с модификацией углеводного профиля/ Л.В. Зайцева, Н.В. Рубан, Т.Б. Цыганова, Э.В. Мазукабзова// Техника и технология пищевых производств. – 2022.-т.52, №3.-С.500-510.
19. Зайцева Л.В. Оценка целесообразности применения кавитационных воздействий в производстве помадных конфет с тыквенной подваркой/ Л.В. Зайцева, М.А. Пестерев, М.А. Лаврухин, А.Е. Баженова, Д.С. Перфильев// Хранение и переработка сельхозсырья. – 2023. – №2. – С.187-200. DOI: 10.36107/spfp.2023.355
20. Зайцева Л.В. Исследование влияния пектинов плодоовощных порошков на технологические свойства кондитерской глазури/ Л.В. Зайцева, Э.В. Мазукабзова, М.Н. Богачук// Пищевые системы. – 2023. – 6 (1). – С.117-125 https://doi.org/10.21323/2618-9771-2023-6-1-117-125
21. Zaitseva L. V. The Potential Use of Cavitation Technology in the Production of Fondant Sweets/ L. V. Zaitseva, Y. A. Uskova, M. A. Pesterev// E-Book. Chapter 10. Print ISBN: 978-81-19217-13-7, eBook ISBN: 978-81-19217-15-1, DOI:https://doi.org/10.9734/bpi/cpafs/v3/5173C
22. Мистенева С.Ю. Основные характеристики и технологические свойства композитных смесей муки с овсяным толокном /С.Ю. Мистенева, **Л.В. Зайцева**, Н.А. Щербакова // Пищевая промышленность. - 2023. - № 7. – С. 24-29. DOI: 10.52653/PPI.2023.7.7.005
23. Зайцева Л.В. Повышение функциональности сливочных помадных конфет/ Л.В. Зайцева, Т.В. Баулина, А.Е. Баженова, Э.В. Мазукабзова, Д.С. Перфильев //Пищевая промышленность. – 2023. – №9. – С.39-42. DOI: 10.52653/PPI.2023.9.9.006

Научный руководитель, доктор технических наук, кандидат химических наук, заведующий технологическим отделом ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН,
Зайцева Лариса Валентиновна

Почтовый адрес: 107023,
г. Москва, ул. Электрозаводская, д. 20, стр. 3

Телефон: +7(495)962-17-48

email: l.zaytseva@fncps.ru

_____ Зайцева Л.В.
«17» мая 2024 г.

Подпись Зайцевой Л.В. заверяю
Специалист по кадрам Щербак О.А.

ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ