

Сведения о научном руководителе

по диссертации Юраскиной Татьяны Владимировны на тему «Разработка биотехнологии получения обогащённых микроэлементами дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»

Фамилия, Имя, Отчество	Серба Елена Михайловна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень	Доктор биологических наук по научной специальности 03.01.06 «Биотехнология (в том числе бионанотехнологии)»
Ученое звание	Доцент, Профессор РАН, член-корреспондент РАН
Телефон	8 (495) 362-45-72
Адрес электронной почты	serbae@mail.ru
Почтовый адрес	111033, г. Москва, ул. Самокатная, дом 4б
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии – филиал Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи (ВНИИПБТ – филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)
Должность	Заместитель директора по научной работе
Публикации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
<p>1. Серба, Е. М. Исследование процессов метаболизма спиртовых дрожжей при сбраживании гречишно-кукурузного суслу / Е. М. Серба, Е. Р. Крючкова, Л. В. Римарева, М. Б. Оверченко, Н. И. Игнатова, С. В. Павленко // Пищевые системы. – 2024. – Т. 7. – № 1. – С. 77-83. DOI 10.21323/2618-9771-2024-7-1-77-83</p> <p>2. Соколова, Е. Н. Биотехнологические возможности обогащения дрожжевой биомассы / Е. Н. Соколова, Е. М. Серба, Н. А. Фурсова, Г. С. Волкова, Т. В. Юраскина // АПК России. – 2023. – Т.30. – №5. – С. 696-702. DOI 10.55934/2587-8824-2023-30-5-696-702</p>	

3. Юраскина, Т. В. Инновационный подход к обогащению пищевых продуктов с применением хлебопекарных дрожжей / Т. В. Юраскина, Е. Н. Соколова, Н. А. Фурсова, **Е. М. Серба** // Пищевые системы. – 2023. – Т. 6. – № 4. – С. 554-560. DOI 10.21323/2618-9771-2023-6-4-554-560
4. Юраскина, Т. В. Биотехнологические пути устранения микронутриентной недостаточности / Т. В. Юраскина, Е. Н. Соколова, Е. Р. Крючкова, **Е. М. Серба**, М. В. Амелякина // Пищевая промышленность. – 2023. – № 5. – С. 51-54. DOI 10.52653/PPI.2023.5.5.014
5. **Серба, Е. М.** Микробная биомасса – биоресурс для получения функциональных пищевых ингредиентов (обзор) / Е. М. Серба, Т. В. Юраскина, Л. В. Римарева, П. Ю. Таджибова, Е. Н. Соколова, Г. С. Волкова // Техника и технология пищевых производств. – 2023. – Т. 53. – № 3. – С. 426-444. DOI 10.21603/2074-9414-2023-3-2446
6. Yuraskina, T. V. Enrichment of yeast with microelements as an opportunity to eliminate micronutrient deficiency in nutrition / T. V. Yuraskina, E. N. Sokolova, N. A. Fursova, **E. M. Serba** // The X International Conference of Young Scientists: Bioinformaticians, Biotechnologists, Biophysicists, Virologists and Molecular Biologists: collection of abstracts. – 2023. – pp. 92-94. DOI 10.25205/978-5-4437-1526-1-54
7. **Серба, Е. М.** Ферментолизат *Saccharomyces cerevisiae*: научно-практическое обоснование использования в качестве биологически активной добавки / **Е. М. Серба**, Т. В. Юраскина, Л. В. Римарева, В. А. Ревякина, М. Э. Медриш, Н. С. Погоржельская // Биотехнология. – 2022. – Т. 38. – № 4. – С. 107-113. DOI 10.56304/S0234275822040123
8. **Серба, Е. М.** Влияние особенностей состава зерна сорго на эффективность его микробной конверсии в этанол и лизин / **Е. М. Серба**, Л. В. Римарева, В. Т. Чан, М. Б. Оверченко, Н. И. Игнатова, А. А. Павлова, И. М. Абрамова // Журнал Сибирского федерального университета. Серия: Биология. – 2022. – Т. 15. – № 3. С. 347-362. DOI 10.17516/1997-1389-0392
9. Шариков, А. Ю. Термопластическая экструзия в процессах пищевой биотехнологии : монография / А. Ю. Шариков, В. В. Иванов, М. В. Амелякина, **Е. М. Серба** // – М.: Первое экономическое издательство, 2022. – 116 с. – ISBN: 978-5-91292-447-7. DOI 10.18334/9785912924477
10. **Serba, E. M.** Bioconversion of soy under the influence of *Aspergillus oryzae* strains producing hydrolytic enzymes / **E. M. Serba**, P. Yu. Tadzhibova., L. V. Rimareva, M. B. Overchenko, N. I. Ignatova, G. S. Volkova // Foods and Raw Materials. – 2021. – V. 9. – № 1. – pp. 52-58. DOI 10.21603/2308-4057-2021-1-52-58
11. **Serba, E. M.** Biomedical and biotechnological aspects of the production of functional ingredients based on yeast biomass / **E. M. Serba**, L. V. Rimareva, T. V. Yuraskina, E. N. Sokolova, V. A. Revyakina // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – 2021. – p. 12208. DOI 10.1088/1755-1315/848/1/012208
12. Юраскина, Т. В. Инновационные биотехнологические подходы

при получении пищевых ингредиентов на основе обогащенных микроорганизмов / Т. В. Юраскина, Е. Н. Соколова, Н. А. Фурсова, С. С. Андреева, **Е. М. Серба** // Пищевая промышленность. – 2021. – № 9. – С. 64-66. DOI 10.52653/PP1.2021.9.9.029

13. **Серба, Е. М.** Перспективные расы хлебопекарных дрожжей для получения пищевых ингредиентов, обогащенных селеном и хромом / **Е. М. Серба**, Е. Н. Соколова, Л. В. Римарева, Н. А. Фурсова, Г. С. Волкова, Е. И. Курбатова, Т. В. Юраскина, И. М. Абрамова // Вопросы питания. – 2020. – Т. 89. – № 6. – С. 48-57. DOI 10.24411/0042-8833-2020-10078

14. Волкова, Г. С. Биотехнологические основы создания кормовых добавок с защитно-профилактическими свойствами : монография / Г. С. Волкова, Л.В. Римарева, Е.В. Куксова, **Е.М. Серба** // – М.: ООО «Первое экономическое издательство», 2020. – 148 с. ISBN: 978-5-91292-341-8. DOI 10.18334/9785912923418

Научный руководитель
доктор биологических наук, доцент
профессор РАН, член-корреспондент РАН
заместитель директора по научной работе
ВНИИПБТ – филиал ФГБУН «ФИЦ
питания и биотехнологии»)

Серба Е.М.

(подпись)

« 13 » ИЮНЯ 2024

