

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет» по диссертации Самсонова Максима Вячеславовича на тему: «Разработка технологии снеков из сырья водного происхождения на основе астаксантиносодержащего белкового гидролизата, выделенного из панцирных отходов креветки», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Полное и сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет» (ФГБОУ ВО «КемГУ», КемГУ)
Ведущая организация, подразделение	ФГБОУ ВО «КемГУ», Технологический институт пищевой промышленности
Руководитель университета	ректор: доктор технических наук, профессор Просеков Александр Юрьевич
Руководитель подразделения	директор института: доктор технических наук, доцент Козлова Оксана Васильевна
Адрес организации	ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет» Россия, 650000, Кемеровская Область – Кузбасс область, город Кемерово, Красная улица, 6 Технологический институт пищевой промышленности: Россия, 650056, г. Кемерово, б-р Строителей, 47, корпус №7
Телефон	+7 (3842) 58-12-26
Адрес электронной почты	Ректор института: rector@kemsu.ru Директор института: tf@kemsu.ru
Официальный сайт	https://kemsu.ru

Технологический институт пищевой промышленности был образован в 1980 году из двух факультетов: факультета технологии мяса и мясных продуктов и факультета пищевых производств. Значительное место в исследованиях занимают проблемы использования местного и нетрадиционного сырья в различных отраслях пищевой промышленности, проводятся теоретические исследования в области первичных стадий фотосинтеза, магнитных и спиновых эффектов в химических реакциях и теоретические вопросы магнитного резонанса. Для будущих молодых специалистов учеными из Европы и ближнего зарубежья читаются лекции по тематикам основных направлений научных исследований, проводимых в институте.

Кафедры института работают в тесном контакте с отраслевыми научно-исследовательскими институтами, учебными заведениями соответствующего профиля. Научно-исследовательская работа обучающихся начинается на младших курсах и активно продолжается на выпускающих кафедрах. Ежегодно около 20 % обучающихся выполняют выпускные квалификационные работы научно-исследовательского характера, которые рекомендуются государственной экзаменационной комиссией к опубликованию и внедрению.

Учебный процесс в институте постоянно совершенствуется. Помимо традиционных лекций, лабораторных и практических занятий проводятся деловые игры, вводятся элементы игрового и проблемного обучения с решением ситуационных задач. Это позволяет быстрее адаптироваться на местах будущей работы.

Преподаватели и сотрудники института поддерживают постоянные деловые контакты с пищевыми предприятиями различных форм собственности Сибири, Урала и Дальнего Востока по оказанию консультативной помощи, проведению семинаров и т.д. Это расширяет возможности для прохождения производственных практик и дальнейшего трудоустройства выпускников факультета.

Основные направления деятельности ведущей организации – Технологический институт пищевой промышленности:

- создание новых видов продуктов, в том числе функционального назначения с использованием микробиологического синтеза, биокатализа, геной инженерии и нанобиотехнологий;
- разработка современных методов для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки сырья;
- совершенствование технологических процессов с целью получения пищевых добавок, новых ферментных препаратов и биологически активных веществ


Основные научные публикации ведущей организации по теме диссертации:

1. Тарлюн М.А. Природные антиоксиданты для эмульсионных продуктов / М.А. Тарлюн // Новая наука: опыт, традиции, инновации. 2015. – С. 166 – 169.
2. Кригер О.В. Свойства гидролизатов кератинсодержащего сырья, полученных под действием консорциума микроорганизмов-деструкторов / О.В. Кригер, А.В. Изгарышев, И.С. Милентьева, П.В. Митрохин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2015. – С. 25 – 27.
3. Крумликов В.Ю. Разработка технологии белкового пенообразователя для использования в спортивном питании / В.Ю. Крумликов, Н.В. Изгарышева, О.В. Кригер // Техника и технология пищевых производств. 2015. – С. 16 – 21.
4. Лапшина Е.В. Разработка и оценка качества специализированного продукта на основе местного сырья / Е.В. Лапшина, Д.Г. Попова, Е.А. Тыщенко // В мире научных открытий. 2015. – С. 99 – 111.
5. Плешкова Н.А. Исследование основополагающих характеристик новой формулы бад с направленными функциональными свойствами / Н.А. Плешкова, И.А. Каплюченко, В.М. Позняковский // Товаровед продовольственных товаров. 2015. – С. 22 – 25.
6. Лобач Е.Ю. Новый энергетический комплекс на основе морских водорослей: оценка качества, эффективности и функциональной направленности / Е.Ю. Лобач, А.Н. Австриевских, А.А. Вековцев, В.М. Позняковский // Товаровед продовольственных товаров. 2015. – С. 15 – 18.
7. Сметанина Т.Л. Исследование и разработка технологии производства крекеров с нетрадиционными добавками / Т.Л. Сметанина, А.А. Суханов // Пищевые инновации и биотехнологии. 2015. – С. 356 – 357.
8. Лапшина Е.В. Определение сырья и выбор компонентов белково-углеводного продукта / Е.В. Лапшина // Молодежь и 21 век – 2015. 2015. – С. 199 – 201.

9. Брюханов М.А. Изменение свойств продуктов в процессе сушки / М.А. Брюханов // Пищевые инновации и биотехнологии. 2015. – С. 147 – 148.
10. Попов А.М. Проектирование состава и качественных показателей гранулированных концентратов продуктов функционального назначения / А.М. Попов, С.Н. Кравченко, И.В. Хлопотов, А.В. Коняев, И.И. Бернеккер // Успехи современной науки. 2016. – С. 34 – 42.
11. Babich O.O., Dyshlyuk L.S., Sukhikh S.A., Milentjeva I.S. Analiz pokazatelej kachestva i bezopasnosti funkcional'nyh pishchevyh produktov dlya reabilitacii onkologicheskikh bol'nyh [The analysis of quality and safety indicators of functional foods for the rehabilitation of oncological patients]. *Science and education*, 2016, pp. 176 – 179.
12. Гармашов С.Ю. Разработка технологии получения биологически активных соединений с хондропротекторными свойствами на основе биодеструкции отходов животного происхождения / С.Ю. Гармашов // Пищевые инновации и биотехнологии. 2016. – С. 46 – 47.
13. Asyakina L.K., Dolganyuk V.F., Belova D.D., Peral M.M., Dyshlyuk L.S. Issledovanie reologicheskogo povedeniya i pokazatelej bezopasnosti prirodnyh biopolimerov [The study of rheological behavior and safety metrics of natural biopolymers]. *Foods and raw materials*, 2016, pp. 70 – 78.
14. Изгарышев А.В. Исследование физико - химических показателей концентрированного противоанемического продукта / А.В.Изгарышев, К.В. Карчин // Интеграция науки и практики как условие технологического прорыва. 2017. – С. 40 – 42.
15. Лобач Е.Ю. Рецептурный состав и функциональная направленность специализированного продукта для коррекции обменных нарушений при воспалительных заболеваниях / Е.Ю. Лобач, В.М. Позняковский, А.Н. Австриевских // Новые технологии. 2018. – С. 53 – 59.
16. Попова А.В. Особенности вакуумного концентрирования гидролизатов / А.В.Попова, Е.В. Лысак // Пищевые инновации в биотехнологии. 2018. – С. 265 – 266.
17. Ухин А.М. Практические исследования по совершенствованию методов хранения сушено-вяленой рыбы // Инновации в пищевой биотехнологии. 2019. – С. 193 – 195.

Ректор ФГБОУ ВО «Кемеровский
государственный университет»
доктор технических наук, профессор



 А.Ю. Просеков

Директор Технологического института пищевой
промышленности ФГБОУ ВО «КемГУ», д.т.н., доцент

 О.В. Козлова

650000, город Кемерово, Красная улица, 6
Телефон 8(3842)58-12-26
rector@kemsu.ru