

Сведения о ведущей организации

по диссертации Баженова Елисея Александровича

на тему: «Разработка технологии ферментных препаратов протеолитического действия из вторичного рыбного сырья»,

представленной на соискание ученой степени кандидата

по специальности 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.


| | |
|--|--|
| Полное наименование организации в соответствии с уставом | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет» |
| Сокращённое наименование организации | ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз» |
| Почтовый адрес | 690087, Приморский край, г. Владивосток, ул. Луговая, 52 Б. |
| Веб-сайт | https://dalrybvtuz.ru/ |
| Телефон | 8(423) 244-03-06 |
| Адрес электронной почты | office@dgtru.ru |
| Краткое описание деятельности организации. | |
| Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Дальрыбвтуз — ведущий отраслевой вуз рыбной промышленности Федерального агентства по рыболовству. Дальрыбвтуз готовит специалистов для морского флота, рыбного хозяйства и пищевой промышленности. Институт пищевых производств занимает ведущее положение в области подготовки специалистов-технологов, механиков, стандартизаторов для рыбной и пищевой отраслей. | |
| Публикации по теме диссертации | |
| 1) Есипенко, Р.В. Применение гидролизатов моллюсков в технологии производства продуктов питания функционального назначения / Р.В. Есипенко, Е.В. Михеев, Н.Н. Ковалев // Инновационное развитие рыбной отрасли в контексте обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации: материалы II Национальной научно-технической конференции. – Владивосток, 2018. – С. 117-122. | |
| 2) Ковалев, А.Н. Коллаген некоторых видов рыб и беспозвоночных / А.Н. Ковалев, Н.Н. Ковалев, Т.Н. Пивненко // Актуальные проблемы освоения биологических ресурсов Мирового океана: материалы VI Международной научно-технической конференции. – Владивосток, 2020. – С. 45-48. | |
| 3) Слуцкая, Т. Н. Современные биотехнологии получения ферментных препаратов / Т. Н. Слуцкая, С. Н. Максимова, Е. В. Суровцева // Теоретические основы и научные проблемы современных биотехнологий обработки водных биологических ресурсов: методические указания по выполнению лабораторных работ и организации самостоятельной работы аспирантов направления 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии» всех форм обучения. – Владивосток, 2017. – 31 с. | |
| 4) Ковалев, А.Н. Разработка способов получения пептидов коллагена из медузы ропилемы с использованием ферментов с различной субстратной специфичностью / А.Н. Ковалев, Ю.М. Позднякова, Т.Н. Пивненко, Н.Н. Ковалев // Инновационное развитие рыбной отрасли в контексте обеспечения продовольственной безопасности российской федерации: материалы V Национальной научно-технической конференции. – Владивосток, 2022. – С. 132- | |

| |
|--|
| 137. |
| 5) Ковалев, Н.Н. Сезонная динамика компонентного состава и ферментативной активности полостной жидкости трепанга / Н.Н. Ковалев, Ю.М. Позднякова // Научные труды Дальрыбвтуза. – Владивосток, 2016. – Т. 38. – С. 74-76. |
| 6) Ковалев, Н.Н. Ферментативная активность культивируемых микроорганизмов кишечника трепанга / Н.Н. Ковалев, Ю.М. Позднякова, Е.М. Панчишина, В.В. Кращенко // Вестник Астраханского государственного технического университета, серия: «Рыбное хозяйство». – 2019. № 1. – С. 91-100. |
| 7) Максимова, С.Н. Использование морских полисахаридов в технологии эмульсионных поликомпонентных продуктов на основе соленой сардины тихоокеанской (иваси) / С.Н. Максимова, Д.В. Полещук, В.И. Полещук, С.Ю. Пономаренко, А.В. Табакаев // Индустрия питания. – 2021. – Т. 6. – № 1. – С. 57-64. |
| 8) Максимова, С.Н. Перспективы биомодификации отходов от разделки синего краба <i>paralithodes platypus</i> / С.Н. Максимова, Д.В. Полещук, К.К. Верещагина, Е.М. Панчишина, Е.В. Суровцева // Вестник ВСГУТУ. – 2020. – № 3 (78). – С. 14-20. |
| 9) Максимова, С.Н. Получение белкового гидролизата из отходов от разделки промышленных дальневосточных крабов путем автопротеолиза / С. Е. Максимова, Д. В. Полещук, К. К. Верещагина, Т. Н. Слуцкая // Инновационное развитие рыбной отрасли в контексте обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации: материалы IV Национальной научно-технической конференции. М: РКП, 2021. – С. 249-253. |
| 10) Максимова, С.Н. Получение гидролизата из отходов икорного производства / С.Н. Максимова, Д.В. Полещук, В.В. Федорова, Л.Ю. Подленный // Инновационное развитие рыбной отрасли в контексте обеспечения продовольственной безопасности российской федерации: материалы V Национальной научно-технической конференции. – Владивосток, 2022. – С. 151-155. |
| 11) Мезенова, О. Я. Оценка биопотенциала вторичного крабового сырья и продуктов его гидролиза для использования в аквабиотехнологии / О. Я. Мезенова, С. Н. Максимова, С. В. Агафонова, Н. Ю. Романенко, Н. С. Калинина // Вестник МАХ. – 2023. – №3. – С. 44-52. |
| 12) Перцева, А.Д. Сезонные изменения протеолитической активности и реологических характеристик тканей дальневосточного трепанга / А.Д. Перцева, Ю.М. Позднякова, Н.Н. Ковалев, Р.В. Есипенко, М.Е. Гаркавец // Пищевая промышленность. – 2016. – № 9. – С. 50-52. |
| 13) Пивненко, Т.Н. Ферментативная активность различных органов и тканей дальневосточного трепанга как система индикаторов созревания и качества продукции / Т.Н. Пивненко, Ю.М. Позднякова, Н.Н. Ковалев, Е.В. Михеев, Р.В. Есипенко // Вестник МГТУ, труды Мурманского государственного технического университета. – 2018. – Т. 21. – № 3. – С. 402-411. |
| 14) Позднякова, Ю.М. Функциональные продукты питания из дальневосточных голотурий / Ю.М. Позднякова, Т.Н. Пивненко, А.Д. Перцева, Н.Н. Ковалев // Пищевая промышленность. – 2017. – № 12. – С. 17-21. |

Доктор технических наук, профессор

Зав. Кафедрой

«Технология продуктов питания»,
(ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»)

 /Максимова Светлана Николаевна

«17» октября 2023 г.