

**Сведения о результатах научной работы руководителя образовательной программы
по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология
магистерская программа «Агропищевая биотехнология»**

Каленик Татьяна Кузьминична, профессор, д.б.н., профессор

I. Сведения о печатных изданиях

№ п/п	Название работы, ее вид (монография, учебник, учебное пособие, статья, тезисы докладов, категория ОИС и др.)	Соавторы (Ф.И.О.)	Выходные данные (место издания, издательство, год, тираж, номер авторского свидетельства, номер охранного документа и т. д.)	Объем, п. л.	Наличие грифа, рецензирование
1.	Специализированные продукты питания в технологии биозащиты человека	Медведева Е., Лях В.	LAP Lambert Academic Publishing, Саарбрюкен, Германия, 2013. 151с. ISBN 978-3-659-43176-0.	8,4	-
2.	Создание комбинированных рубленых мясных полуфабрикатов с добавлением нетрадиционного растительного сырья	Вершинина А.Г., Самченко О.Н., Кравченко М.В.	Товаровед продовольственных товаров. 2014. № 1. С. 25-30.	0,27	РИНЦ
3.	Разработка биотехнологии натуральных фаршевых соево-мясных наполнителей с обоснованием их структурно-механических и биотехнологических характеристик	Доценко С.М., Скрипко О.В., Медведева Е.В.	Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2014. № 1. С. 174-181.	0,36	РИНЦ
4.	Применение модифицированных продуктов переработки двустворчатых моллюсков дальневосточного региона в пищевых технологиях	Табакаева О.В., Табакаев А.В.	Хранение и переработка сельхозсырья. 2014. № 12. С. 42-44.	0,135	РИНЦ
5.	Технологические приемы сохранения и улучшения потребительских свойств напитков на примере тыквенных нектаров	Новицкая Е.Г., Парфенова Т.В., Задорожный П.А.	Хранение и переработка сельхозсырья. 2014. № 11. С. 15-18.	0,18	РИНЦ
6.	Document Anti-radical activity of products of processing of holothurian Cucumaria japonica and their practical application for	Tabakaeva O.V., Tabakaev A.V.	Voprosy Pitaniia. 2015. 84 (1). P. 66-72.	0,27	Scopus

	lipid stabilization				
7.	Cloud-point extraction followed by high pressure liquid chromatography with UV spectrophotometric detection for determination of permethrin in urine samples	Madej K., A. Sekiewicz, W. Piekoszewski	Analytical Methods. 2015. 7 (18). P. 7758-7764.	0,315	Scopus
8.	Physicochemical kinetics of the production of concentrated forms of polycomponent systems	Dotsenko S.M , O.V. Skripko , E.V. Medvedeva	Theoretical Foundations of Chemical Engineering. 2015. 49 (4). P. 427-435.	0,405	Scopus
9.	Генетически модифицированные продукты в России и КНР: статус и тренды нормирования	Алешков А.В.	Baikal Research Journal. - 2015. - Т. 6. - № 5. - С. 14.	0,045	РИНЦ
10.	Расширение ассортимента комбинированных печеночных паштетов с добавлением нетрадиционного растительного сырья	Новицкая Е.Г., Косенко Т.А., Велиева А.С.	Дальневосточный аграрный вестник. 2015. № 1 (33). С. 17-20.	0,18	РИНЦ
11.	Химический состав черного древесного гриба <i>auricularia auricula-judae</i>	Кадникова И.А., Гурулёва О.Н.	Пиво и напитки. 2015. № 5. С. 66-70.	0,225	РИНЦ
12.	Применение инновационных решений для производства натуральных высокобелковых продуктов	Косенко Т.А.	Пищевая промышленность. 2015. № 12. С. 26-29	0,18	РИНЦ
13.	Molybdenum metallopharmaceuticals candidate compounds – the “renaissance” of molybdenum metallodrugs	Jurowska A., Jurowski K., Szklarzewicz J., Buszewsk B., Piekoszewski W.	Current Medicinal Chemistry. 2016. P. 3322-3342.	0,9	Scopus
14.	Инновации в пищевой индустрии: системное обобщение	Алешков А.В., Моткина Е.В.	Вестник Камчатского государственного технического университета. 2016. № 36. С. 28-38	0,495	РИНЦ

15.	Влияние овощного каротинсодержащего сырья на пищевую ценность молочного йогурта	Гуз Е.А., Левочкина Л.В., Новицкая Е.Г.	Вестник Бурятской государственной сельскохозяйственной академии им. В.Р. Филиппова. 2016. № 3 (44). С. 125-132	0,315	РИНЦ
16.	Использование растительного сырья при производстве комбинированных печеночных паштетов	Косенко Т.А., Новицкая Е.Г.	Вестник Бурятской государственной сельскохозяйственной академии им. В.Р. Филиппова. 2016. № 1 (42). С. 117-122	0,27	РИНЦ
17.	Обоснование и разработка комбинированных продуктов питания из неиспользуемых видов дальневосточных водорослей и сцифоидной медузы	Добрынина Е.В., Юферова А.А.,	Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2016. № 7 (118). С. 145-153	0,405	РИНЦ
18.	Применение модифицированного растительного сырья в технологии специализированных продуктов питания	Косенко Т.А., Новицкая Е.Г.	Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2016. № 2 (113). С. 125-129	0,225	РИНЦ
19.	Структурирование функции качества функциональных масложировых эмульсионных продуктов	Табакаева О.В., Табакаев А.В., Лукошко В.Г.	Масложировая промышленность. 2016. № 3. С. 10-13	0,18	РИНЦ
20.	Quality Improvement of Canned Fish with the Use of Cinnam on Oil Extract	Shulgin Y.P., Lazhentseva L.Y., Shulgina L. V., Matveeva V.A., Piekoszewski W.	International Journal of Food Engineering. 2017; 20160430. DOI: 10.1515/ijfe-2016-0430	-	Scopus
21.	Способ модификации сырья животного происхождения для обогащения пищевых систем	Косенко Т.А.	Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2017. № 1. С. 108-113	0,27	РИНЦ
22.	Изучение безопасности весовых паштетов на основе куриной печени	Косенко Т.А., Табакаева О.В.	Дальневосточный аграрный вестник. 2018. №4(48). С.254-261.	0,315	РИНЦ
23.	Sample preparation and determination of pesticides in fat-containing foods	Madej K., Piekoszewski W.	Food Chemistry. V. 269. 2018. pp. 527-541	0,63	Scopus
24.	Amino-Acid Composition of Soft Tissues of Bivalve Mollusk Corbicula japonica	Li N.G.	Chemistry of Natural Compounds V.54 (5), 2018. pp. 1031-1032.	0,09	Scopus
25.	The influence of vegetable puree containing carotenoids on the nutrient composition and	Guz E.A., Novitskaya E.G., Levochkina L.V., Piekoszewski, W.	International Journal of Dairy Technology V. 71(1), 2018. pp. 89-95.	0,27	Scopus

	structure of milk yoghurt				
26.	Preparation of casein non-phosphopeptide–soybean polypeptide complex, its structure and emulsifying properties' evaluation	Zhang N., Guo, Q.-Q. Shi, Y.-G., Piekoszewski W., Guan H.-N., Madej K., Motkina E.V.	European Food Research and Technology. 2019. DOI: 10.1007/s00217-018-3167-4.	-	Scopus
27.	Effects of casein non-phosphopeptide on the development of rat muscle analyzed using computed tomography scanning technology	Shi Y.-G., Zhang, N., Guo, Q.-Q., Guan, H.-N., Ikeda, S., Guo C.-H., Piekoszewski W.	Food and Function. V. 9 (11), 2018. pp. 5805-5812.	0,315	Scopus
28.	Структурированный паштет на основе субпродуктов и гидробионтов	Алтухова М.С., Супрунова И.А.	Молодые ученые - агропромышленному комплексу Дальнего Востока Материалы XIV межвузовской научно-практической конференции. – г. Уссурийск: Изд. Приморская государственная сельскохозяйственная академия. – 2014. – С. 6-8.	0,135	РИНЦ
29.	Разработка новых видов функциональных продуктов питания на основе местного дикорастущего сыра	Медведева Е.В., Головкова Е.В.	Пищевая промышленность и агропромышленный комплекс: достижения, проблемы, перспективы сборник статей 8 Международной научно-практической конференции. Под редакцией В.А. Авророва. – г. Пенза: Изд. Автономная некоммерческая научно-образовательная организация «Приволжский Дом знаний». – 2014. – С. 60-62.	0,135	РИНЦ
30.	Биологическая модификация жирно-кислотного состава яиц <i>in vivo</i> с помощью сульфатированных полисахаридов бурых водорослей тихоокеанского шельфа	Шульжицкая Н.В., Косенко Т.А., Юферова А.А., Супрунова И.А.	Пищевая промышленность и агропромышленный комплекс: достижения, проблемы, перспективы сборник статей 8 Международной научно-практической конференции. Под редакцией В.А. Авророва. – г. Пенза: Изд. Автономная некоммерческая научно-образовательная организация Приволжский Дом знаний». – 2014. – С. 33-39.	0,315	РИНЦ
31.	Биологическая модификация растительного сырья с целью повышения биодоступных функциональных продуктов	Косенко Т.А., Шлыкова А.Г., Ли Н.Г.	Биотехнология: состояние и перспективы развития материалы VIII Московского Международного Конгресса. ЗАО «Экспо-	0,225	РИНЦ

	специализированного питания		биохим-технологии», РХТУ им. Д.И. Менделеева. – г. Москва: Изд. Закрытое акционерное общество «Экспо-биохим-технологии». – 2015. – С. 421-425.		
32.	Изучение влияния растительных добавок антиоксидантного действия на весовые паштеты из мяса кролика	Купчак Д.В., Ли Н.Г., Моткина Е.В.	Пищевые инновации и биотехнологии материалы IV Международной научной конференции. Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет). – 2016. – С. 70-71.	0,09	РИНЦ
33.	Search for raw materials for creation fortified foods	Kadnikova I.A., Kosenko T.A., Piekoszewski W., Velieva A.S., Motkina E.V., Kiseleva M.V.	Draft Book of Abstracts. – Alboraya, Valencia Spain: Publisher Knowledge Management for Food Innovation. – 2017. – P. 117.	0,045	РИНЦ
34.	Обогащение пищевых продуктов модифицированным сырьем животного происхождения	Косенко Т.А., Табакаева О.В.	Роль Аграрной науки в развитии лесного и сельского хозяйства Дальнего Востока: материалы II Национальной (Всероссийской) научно-практической конференции, 8-9 ноября 2018 г. в 3-х ч.: ЧП – Технические, ветеринарные науки / ФГБОУ ВО Приморская ГСХА; отв.ред. С.В. Иншаков. – Уссурийск. 2018. С.65-68.	0,135	РИНЦ

II. Сведения о научно-исследовательских работах и опытно-конструкторских разработках

№ п/п	Год выполнения проекта (темы)	Вид проекта (фундаментальный, прикладной, разработка)	Наименование проекта (темы)	Название программы (конкурса, гранта) и источник финансирования (фонд, организация)	ФИО преподавателя, участника научного коллектива	Объём финансирования
1	2	3	4	5	6	7

1	2014-2015	грант	«Технологии мониторинга и рационального использования морских биологических ресурсов»	Грант Российского научного фонда №14-50-00034	Каленик Т.К.	2 млн. руб.
2	2017-2019	Мобильность для учащихся и сотрудников – Мобильность студентов и сотрудников высшего образования. Межведомственное соглашение 2017-2019 между учреждениями из стран-партнеров Программы	«Erasmus +»	КА 107 2017-2018 STA MA	Каленик Т.К.	1,7 млн. руб.

Руководитель ОП



Каленик Т.К.