

Сведения о результатах научной работы руководителя образовательной программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья магистерская программа Технология броидильных производств и виноделие

№ п/п	Ф.И.О. научного руководителя	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Ученая степень, ученое звание	Тематика самостоятельной научно-исследовательской (творческой) деятельности (участие в осуществлении такой деятельности) по направлению подготовки, а также наименование и реквизиты документа, подтверждающие ее закрепление	Публикации в ведущих отечественных рецензируемых научных журналах и изданиях	Публикации в зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях	Апробация результатов научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях, с указанием темы статьи (темы доклада)
1	Приходько Юрий Вадимович	внутренний совместитель	Д.т.н., профессор		Танашкина Т.В., Семенова А.А., Приходько Ю.В., Клыков А.Г. Функциональные пищевые ингредиенты в зерне гречихи и продуктах ее переработки // Пищевая промышленность, 2019, № 2, С. 18-21. Чеснокова Н.Ю., Левочкина Л.В., Приходько	Tsygankov V.Yu., Lukyanova O.N., Boyarova M.D., Gumovskiy A.N., Donets M.M., Lyakh V.A., Korchagin V.P., Prikhodko Yu.V. Organochlorine pesticides in commercial Pacific salmon in the Russian Far Eastern seas: food safety and human health risk assessment //	III Национальная (Всероссийская) научно-практическая конференция «Актуальные вопросы развития производства пищевых продуктов: технологии, качество, экология, оборудование, менеджмент и маркетинг», Уссурийск, 20-21 февраля 2019. Ис-

				<p>Ю.В., Кузнецова А.А. Влияние условий экстрагирования на степень извлечения антоцианового пигмента черной смородины // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов, 2019, № 2(55), С. 23-28.</p> <p>Шульгин Ю.П., Приходько Ю.В., Шульгин Р.Ю., Шкарина Т.Ю.. Качество и биологическая ценность консервов на основе нетрадиционного мясного сырья // Вестник КамчатГТУ, 2018, № 45, С. 66-71.</p> <p>Приходько Ю.В., Шульгин Ю.П., Шульгин Р.Ю. Товароведные свойства колбасных изделий с использованием нетрадиционного мясного сырья // Известия ДВФУ. Экономика и управление. 2018. №3, С. 123–130</p> <p>Чеснокова Н.Ю., Левочкина Л.В., Приходько Ю.В., Кузнецова А.А., Шевченко Ю.В. Влияние желатина на степень выделения антоцианового пигмента жимолости и черной смородины</p>	<p>Marine Pollution Bulletin. 2019. V. 140. P. 503-508. (Scopus/WoS)</p> <p>Chesnokova N. Yu., Levochkina L. V., Prikhod'ko Yu. V., Kuznetsova A. A., Vladykina T. V.. Influence of Polysaccharide Functional Groups on the Extraction Degree of Blackcurrant Anthocyanin Pigment // Journal of Pharmaceutical Sciences and Research (JPSR).- Pharm Sci. & Res., 2018. Vol. 10(3), P. 659-661. (Scopus/WoS)</p>	<p>пользование антоцианового пигмента в производстве крема сливочного</p> <p>VII Международная научно-практическая конференция «Пищевая и морская биотехнология» в рамках VI Международного «Балтийского морского форума». Калининград, 4-6 сентября 2018.</p> <p>II Национальная (Все-российская) научно-практическая конференция «Роль аграрной науки в развитии лесного и сельского хозяйства Дальнего Востока» Уссурийск, 08-09 ноября 2018 г. Пищевая и биологическая ценность консервов из мяса кенгуру</p> <p>1st China Russia Cold-Region Food Resources Conference. Harbin, May. 22-26. 2017. The value of the plant resources of the Far East in functional beverage technology</p>
--	--	--	--	---	---	--

					// Техника и технология пищевых производств. 2017. № 4(47), С. 92-97. Патент РФ 2619983 Способ приготовления вяленой рыбы // Прокопец Ж.Г., Журавлева С.В., Бойцова Т.М., Приходько Ю.В. Оpubл. 22.05.2017. Бюл. №15		
--	--	--	--	--	---	--	--

Руководитель ОП,
доктор техн. наук, профессор



Ю.В. Приходько