

Сведения о результатах научной работы руководителя образовательной программы по направлению подготовки Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения магистерская программа Технология пищевых продуктов специализированного назначения Табакаевой О.В., профессора ДПНиТ, д.т.н., доцента

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.	Lipids and fatty acids from soft tissues of the bivalve mollusk <i>Spisula Sachalinensis</i>	Tabakaev, A.V.	Chemistry of Natural Compounds. - 2017. - № 53 (1), - pp. 16-20. URL: https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85012883695&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&st1=Tabakaeva&st2=O.V.&nlo=1&nlr=20&nls=count-f&sid=ad56345802a1d2f537fc2eef5bd05bb6&sot=anl&sdt=aut&sl=50&s=AU-ID%28%22Tabakaeva%2c+Oksana+Vatslavovna%22+56737195500%29&relpos=4&citeCnt=4&searchTerm=	0,58	web of science
2.	Amino Acids and Related Compounds of the Ascidian <i>Halocynthia aurantium</i> from the Sea of Japan	Tabakaev, A.V.	Chemistry of Natural Compounds. - 2017. - № 53 (4), - pp. 722-725. URL: https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85025130313&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&st1=Tabakaeva&st2=O.V.&nlo=1&nlr=20&nls=count-f&sid=ad56345802a1d2f537fc2eef5bd05bb6&sot=anl&sdt=aut&sl=50&s=AU-ID%28%22Tabakaeva%2c+Oksana+Vatslavovna%22+56737195500%29&relpos=3&citeCnt=0&searchTerm=	0,46	web of science
3.	Compositions of Lipids and Fatty Acids	Tabakaev, A.V.	Chemistry of Natural Compounds. - 2017. -	0,69	web of

	from Various Parts of the Brown Alga <i>Undaria pinnatifida</i>		№ 53 (5), - pp. 843-848. URL: https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85029906754&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&st1=Tabakaeva&st2=O.V.&nlo=1&nlr=20&nls=count-f&sid=ad56345802a1d2f537fc2eef5bd05bb6&sot=anl&sdt=aut&sl=50&s=AU-ID%28%22Tabakaeva%2c+Oksana+Vatslavovna%22+56737195500%29&relpos=2&citeCnt=0&searchTerm=		science
4.	Lipids, Vinyl Alcohols, and Fatty Acids From Soft Tissues of the Bivalve Mollusk <i>Macra chinensis</i>	Tabakaev, A.V.	Chemistry of Natural Compounds. - 2018. - № 54 (2), - pp. 223-227. URL: https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85045111847&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&st1=Tabakaeva&st2=O.V.&nlo=1&nlr=20&nls=count-f&sid=ad56345802a1d2f537fc2eef5bd05bb6&sot=anl&sdt=aut&sl=50&s=AU-ID%28%22Tabakaeva%2c+Oksana+Vatslavovna%22+56737195500%29&relpos=1&citeCnt=0&searchTerm=	0,58	web of science
5.	Nutritional composition and total collagen content of two commercially important edible bivalve molluscs from the Sea of Japan coast	Tabakaev, A.V., Piekoszewski, W.	Journal of Food Science and Technology. - 2018. - № 55 (12), - pp. 4877-4886. URL: https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85054398184&origin=resultslist&sort=plf-f&src=s&st1=Tabakaeva&st2=O.V.&nlo=1&nlr=20&nls=count-f&sid=ad56345802a1d2f537fc2eef5bd05bb6&sot=anl&sdt=aut&sl=50&s=AU-ID%28%22Tabakaeva%2c+Oksana+Vatslavovna%22+56737195500%29&relpos=0&citeCnt=0&searchTerm=	1,15	web of science
6.	Исследование возможности применения отходов креветки северной <i>Pandalus borealis</i> для	Киселева М.В., Татаренко Г.С., Комлев С.А.	Пищевая промышленность, № 1, 2017, С.20-24.		БАК

	обогащения продуктов питания, человека				
7.	Обоснование использования мяса яка в технологии диетической колбасы Вестник КрасГАУ, 2018, №5, с. 221-226	А.В. Попова	Вестник КрасГАУ, 2018, №5, с. 221-226		ВАК
8.	Антирадикальные свойства экстрактов каротиноидов из двустворчатого моллюска дальневосточного региона <i>Anadara broughtonii</i> и применение в масложировых эмульсионных продуктах	Табакаев А.В., Каленик Т.К.	Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление, 2018, № 4, С. 131-139.		ВАК
9.	Каротиноидный состав двустворчатого моллюска дальневосточного региона <i>Macra chinensis</i>	Табакаев А.В.	Материалы международной конференции Современные исследования основных направлений гуманитарных и естественных наук, Казань, 2017. С. 229-233.	0,59	РИНЦ
10.	Характеристика двустворчатого моллюска дальневосточного региона <i>mastrachinensis</i> как источника белка	Табакаев А.В.	Материалы международной конференции Современные исследования основных направлений гуманитарных и естественных наук, Казань, 2017. С. 233-236.	0,46	РИНЦ
11.	Разработка получения экстракта каротиноидов из двустворчатого моллюска <i>Mastrachinensis</i>	А.В. Табакаев, Т.К. Каленик	Материалы Международной научно-технической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство» Воронеж, 2017, с. 16-18	0,35	РИНЦ
12.	Липиды двустворчатого моллюска <i>M. Chinensis</i>	А.В. Табакаев	Материалы Международной научно-технической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство» Воронеж, 2017, с. 437-440	0,46	РИНЦ

13.	Обоснование выбора мяса яков в качестве сырья для производства высокобелковых диетических колбас	А.В. Попова.	Материалы Международной научно-технической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство» Воронеж, 2017, с. 523-524	0,23	РИНЦ
14.	Преимущества использования ягодных экстрактов в производстве сыровяленых изделий из мяса птицы	Попова А.В., Грузд А.А.	Актуальные вопросы развития производства пищевых продуктов: технологии, качество, экология, оборудование, менеджмент и маркетинг – Материалы II Всероссийской научно-практической конференции, март 2018, Уссурийск, С.208-213.	0,69	РИНЦ
15.	Влияние экстрактов морских каротиноидов на хранение масложировых эмульсионных продуктов	Табакаев А. В., Каленик Т. К.	Материалы Международной научно-технической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство» Воронеж, 2018 С.141-144	0,46	РИНЦ
16.	Исследование антирадикальных свойств экстрактов каротиноидов морского гениза	Табакаев А. В.	Материалы Международной научно-технической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство» Воронеж, 2018 С.495-498	0,46	РИНЦ
17.	О безопасности весового паштета	Косенко Т.А., Каленик Т.К.	Материалы Международной научно-технической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство» Воронеж, 2018 С. 40-43	0,46	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	2015-2018	грант	«Технологии мониторинга и рационального использования морских биологических ресурсов»	Грант Российского научного фонда (№ проекта 14-50-00034)	Табакаева О.В.	18,5 млн. руб. ежегодно
---	-----------	-------	---	--	----------------	-------------------------

Руководитель ОП



Табакаева О.В.