

**Сведения о результатах научной работы руководителя образовательной программы
по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология
магистерская программа «Agri-Food Biotechnology»**

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.	Document Anti-radical activity of products of processing of holothurian <i>Cucumaria japonica</i> and their practical application for lipid stabilization	Tabakaeva O.V., Tabakaev A.V.	Voprosy Pitaniia. 2015. 84 (1). P. 66-72.	0,27	Scopus
2.	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
3.	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
4.	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
5.	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
6.	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

7.	Применение инновационных решений для производства натуральных высокобелковых продуктов	Косенко Т.А.	Пищевая промышленность. 2015. № 12. С. 26-29	0,18	РИНЦ
8.	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
9.	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
10.	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
11.	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
12.	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
13.	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
14.	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
15.	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

16.	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
17.	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
18.	Sample preparation and determination of pesticides in fat-containing foods	Madej K., Piekoszewski W.	Food Chemistry. 2018. V. 269. pp. 527-541	0,63	Scopus
19.	Amino-Acid Composition of Soft Tissues of Bivalve Mollusk <i>Corbicula japonica</i>	Li N.G.	Chemistry of Natural Compounds 2018.V.54(5), pp. 1031-1032	0,09	Scopus
20.	The influence of vegetable puree containing carotenoids on the nutrient composition and structure of milk yoghurt	Guz E.A., Novitskaya E.G., Levochkina L.V., Piekoszewski, W.	International Journal of Dairy Technology.2018.V. 71(1), pp. 89-95	0,27	Scopus
21.	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. 2018. DOI: 10.1007/s00217-018-3167-4.	-	Scopus
22.	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. 2018. V. 9 (11), pp. 5805-5812	0,315	Scopus
23.	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
24.	Разработка новых видов функциональных продуктов питания на основе местного дикорастущего сырья	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	0,135	РИНЦ

			«Приволжский Дом знаний». – 2014. – С. 60-62.		
25.	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
26.	Биологическая модификация растительного сырья с целью повышения биодоступных функциональных продуктов специализированного питания	Косенко Т.А., Шлыкова А.Г., Ли Н.Г.	Биотехнология: состояние и перспективы развития материалы VIII Московского Международного Конгресса. ЗАО «Экспо-биохим-технологии», РХТУ им. Д.И. Менделеева. – г. Москва: Изд. Закрытое акционерное общество «Экспо-биохим-технологии». – 2015. – С. 421-425.	0,225	РИНЦ
27.	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
28.	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
29.	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	0,135	РИНЦ

			ГСХА; отв.ред. С.В. Иншаков. – Уссурийск. 2018. С.65-68.		
30.	Supercritical green technologies for obtaining ginsenosides from far-eastern wild ginseng <i>Panax Ginseng meyer</i> using SFE for applying in drug, food and cosmetic industries	Razgonova M.P., Veselov V. V., Zakharenko A.S., Taghizadehghalehjoughi A.L.I., Vuță V., Bărbuceanu F., Izotov B.N., Stratidakis A.K., Tsatsakis A.M., Golokhvast K.S.	Farmacia. –V. 67, Issue 1. – 2019. – P. 81-91	1,155	Scopus
31.	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. – V. 245.Issue 2. P. 355-363.	0,36	Scopus
32.	Supercritical fluid technology and supercritical fluid chromatography for application in ginseng extracts	Razgonova M.P., Zakharenko A.M., Nosyrev A.E., Stratidakis A.K., Mezhuev Y.O., Burykina T.I., Nicolae A.C., Arsene A.L., Tsatsakis A.M., Golokhvast, K.S.	Farmacia. 2019. –V. 67, Issue 2. – 2019. – P. 202-212.	0,45	Scopus
33.	Antiradical activity of hydrolysates and extracts from mollusk <i>A. Broughtonii</i> and Practical Application to the Stabilization of Lipids	Tabakaeva O.V., Piekoszewski W., Kalenik T.K., Maximova S.N., Tabakaev A.V., Poleshyk D.V., Proniewicz L.	Foods. 2020. 9 (3), статья № 304	4,092	Scopus
34.	Effects of soy protein isolate hydrolysates on cholecystokinin released by rat intestinal mucosal cells and food intake in rats	Yang Y., Guo Q.-Q., Guan H.-N., Piekoszewski W., Wang B., Liu L.-L., Shi Y.-G., Ikeda S., Liu L.-J., Kalenik T., Zhang N.	Journal of Food Science and Technology. 2020. 57(12), стр. 4459-4468	1,946	Scopus
35.	Astaxanthin extract utilization in the technology of producing cooked sausages with a low content of sodium nitrite	Veliyeva A.S., Kadnikova I.A., Kalenik T.K.	Periodico Tche Quimica. 2019. V. 16. Issue 31. P. 719-728	0,670	Scopus
36.	КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ LAMINARIA JAPONICA	Каленик Т.К., Медведева Е.В.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2020. № 2 (61). С. 77-80.	0,186	РИНЦ
37.	Изучение реологических характеристик печеночного паштета	Каленик Т.К., Сенотрусова Т.А., Татаренко Г.С.	Вестник ВСГУТУ. – 2019. – №3(74). – С. 42-46.	0,18	РИНЦ
38.	Исследование пигментов сине-зеленой водоросли спирулины платенсис для практического использования в технологиях кондитерских изделий	Каленик Т.К., Добрынина Е.В., Остапенко В.М., Тори Я., Хиромии Ю.	Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2019. – №2(80). – Т. 81. – С. 170-176.	0,265	РИНЦ
39.	Исследование компонентного состава CO ₂ -экстракта березового гриба <i>Inonotus obliquus</i> методом хромато-масс-спектрометрии	Ли Н.Г., Каленик Т.К., Моткина Е.В., Моткина М.А.	XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. - №1 (49). – Том 9. – 2020. - С. 105-109.	0,879	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



Т.К. Каленик