

**Сведения о результатах научной работы руководителя образовательной программы
по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение
магистерская программа Биоэкономика и продовольственная безопасность**

Текутьева Людмила Александровна, зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент

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.	Development of host strains and vector system for an efficient genetic transformation of filamentous fungi (статья)	Balabanova LA, Shkryl YN, Slepchenko LV, Yugay YA, Gorpenchenko TY, Kirichuk NN, Khudyakova YV, Bakunina IY, Podvolotskaya AB, Bulgakov VP, Seitkhalieva AV, Son OM	Plasmid 2019;101:1-9.	0,52	
2.	Effect of pentacyclic guanidine alkaloids from the sponge monanchora pulchra on activity of α -glycosidases from marine bacteria (статья)	Bakunina I, Likhatskaya G, Slepchenko L, Balabanova L, Son O, Shubina L, Makarieva T.	Marine Drugs 2019;17(1).	0,5	
3.	Mutagenesis studies and structure-function relationships for GalNAc/Gal-specific lectin from the sea mussel crenomytilus grayanus (статья)	Kovalchuk SN, Buinovskaya NS, Likhatskaya GN, Rasskazov VA, Son OM, Balabanova LA.	Marine Drugs 2018;16(12).	0,5	
4.	Effect of Marine Fungal Secondary Metabolites on Plant Root Growth (статья)	Khudyakova Y.V., Kirichuk N.N., Pivkin M.V., Sobolevskaya M.P., Yurchenko E.A., Chaikina E.L., Son O.V., Balabanova L.A.	Евразийский союз ученых. 2018. № 6 (51), Ч. 1. С. 5-8.	0,23	
5.	Технологический комплекс производства кормовых белковых концентратов (статья)	Сон О.М., Подволоцкая А.Б., Скуртол И.А.	Вестник науки и образования. 2018. № 12 (48). С. 67-74.	0,46	
6.	Использование дальневосточных шиповников в технологии питьевых йогуртов (статья)	Палагина М.В., Фищенко Е.С., Козырева Е.С., Понамарев В.В.	Пищевая промышленность. 2018. № 6. С. 50-52.	0,4	
7.	Разработка рецептуры алкогольных ликёров с использованием экстрактов из	Фищенко Е.С., Палагина М.В., Батурина А.А., Золотова В.И.	Пиво и напитки. 2018. № 3. С. 68-71.	0,29	

	растительного сырья Дальневосточного региона (статья)				
8.	Снижение содержания паc1 в мясных продуктах: последствия, проблемы, решения (статья)	Жаринов А.И., Шипулин В.И.	Мясные технологии. 2018. № 10 (190). С. 55-57.	0,4	
9.	Снижение содержания паc1 в мясных продуктах: последствия, проблемы, решения (статья)	Жаринов А.И., Шипулин В.И.	Мясные технологии. 2018. № 11 (191). С. 22-25.	0,4	
10.	Characterization of properties and transglycosylation abilities of recombinant α -galactosidase from cold-adapted marine bacterium pseudoalteromonas KMM 701 and its C494N and D451A mutants (статья)	Bakunina I, Slepchenko L, Anastyuk S, Isakov V, Likhatskaya G, Kim N, Son O, Balabanova L.	Marine Drugs 2018;16(10).	0,5	
11.	Biotechnology potential of marine fungi degrading plant and algae polymeric substrates (статья)	Balabanova L, Slepchenko L, Son O	Frontiers Microbiology 2018;9(JUL).	0,5	
12.	Solid-State Fermentation of Soybean and Rice Processing Coproducts with <i>Thermothelomyces Thermophilla</i> for Protein Enrichment (статья)	A.B. Podvolotskaya, E.O . Rochin, O.M. Son	World Journal of Agricultural Sciences 14 (6): 180-183, 2018	0,2	
13.	Высокотехнологичные производства – ресурс экономического роста отрасли (статья)	Белкин В.Г., Сон О.М., Подволоцкая А.Б., Бобченко В.И., Скуртол И.А., Рочин Е.О.	Известия ДВФУ. Экономика и управление. – 2018. - №4. – С. 138-145	0,4	
14.	Агробактериальная трансформация мицелиального гриба <i>thermothelomyces thermophila</i> для получения рекомбинантных белков (тезисы докладов)	Сейткалиева А.В., Шкрыль Ю.Н., Югай Ю.А., Слепченко Л.В., Марченко М.В., Балабанова Л.А.	Научная конференция, посвященная 55-летию ТИБОХ ДВО РАН и 90-летию со дня рождения его основателя академика Г.Б. Елякова Материалы конференции. 2019. С. 66.	0,05	
15.	Влияние ферментов морских бактерий на экспрессию генов регуляции биопленки (тезисы докладов)	Балабанова Л.А., Подволоцкая А.Б., Слепченко Л.В., Бакунина И.Ю., Черанева Д.М., Шкрыль Ю.Н.	Научная конференция, посвященная 55-летию ТИБОХ ДВО РАН и 90-летию со дня рождения его основателя академика Г.Б. Елякова Материалы конференции. 2019. С. 60.	0,05	

16.	Оптимизация производства рекомбинантной высокоактивной щелочной фосфатазы морской бактерии <i>Cobetia Amphilecti</i> (тезисы докладов)	Буйновская Н.С., Носкова Ю.А., Христенко В.С., Слепченко Л.В., Балабанова Л.А.	Научная конференция, посвященная 55-летию ТИБОХ ДВО РАН и 90-летию со дня рождения его основателя академика Г.Б. Елякова Материалы конференции. 2019. С. 61.	0,05	
17.	Обогащенные продукты питания. Разработка технологии производства шоколадных изделий с использованием эхинохрома и астаксантина (тезисы докладов)	Кизенко Е.А.	В сборнике: Дни науки Сборник материалов научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых учёных. В 3-х частях. 2018. С. 546-551.	0,3	
18.	Современные биологические знания, как основа для промышленного производства и использования кормовых пробиотиков (тезисы)		Вопросы развития экономики и общества (Issues of Economy and Society Development): сб. аннотаций докладов Международной научной конференции (г. Владивосток, 17-18 декабря 2018 г.) / Дальневост. федерал. ун-т, Школа экономики и менеджмента. – Владивосток: ДВФУ, 2018.	0,05	
19.	Nucleolytic enzymes from the marine bacterium <i>cobetia amphilecti</i> КММ 296 with antibiofilm activity and biopreservative effect on meat products (статья)	Balabanova L, Podvolotskaya A, Slepchenko L, Eliseikina M, Noskova Y, Nedashkovskaya O, Son O, Rasskazov V.	Food Control 2017;78:270-8	0.52	
20.	Скрининг мицелиальных грибов как потенциальных продуцентов кормового белка (статья)	Балабанова Л.А., Пивкин М.В., Худякова Ю.В., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Киричук Н.Н.	Современные проблемы науки и образования. – 2017. – № 6.	0,51	
21.	Оценка перспектив использования кормовых пробиотиков в животноводстве РФ, как замены кормовых антибиотиков (тезисы)		Экономика и управление: современные вызовы и перспективы развития: сб. аннотаций докладов Национальной научно-практической конференции (г. Владивосток, 14-15 декабря 2017 г.) / Дальневост. федерал. ун-т, Школа экономики и менеджмента. – Владивосток: ДВФУ, 2017.	0,05	
22.	Современное состояние производства отечественного кормового лизина (тезисы)		Экономика и управление: тенденции и перспективы развития (Economics and Management: Trends and Development	0,05	

			Prospects): сб. аннотаций докладов Международной научной конференции (г. Владивосток, 30 ноября – 1 декабря 2017 г.) / Дальневост. федерал. ун-т, Школа экономики и менеджмента. – Владивосток: ДВФУ, 2017.		
23.	Кормовые антибиотики и риски их нерационального применения (тезисы)		Актуальные проблемы экономики и управления: сб. аннотаций докладов Национальной научно-практической конференции (г. Владивосток, 4-5 декабря 2018 г.) / Дальневост. федерал. ун-т, Школа экономики и менеджмента. – Владивосток: ДВФУ, 2018.	0,05	
24.	Рекомбинантная плазмидная ДНК pSAT1-ZmZeinB1, кодирующая кормовой белок альфа-зеин В1 кукурузы вида <i>Zea mays</i> , и рекомбинантный штамм <i>Muceliophthora thermophila</i> /pSAT1-ZmZeinB1 - продуцент кормового белка альфа-зеин В1 (патент на изобретение)	Балабанова Л.А., Шкрыль Ю.Н., Слепченко Л.В., Югай Ю.А., Марченко М.В., Подволоцкая А.Б., Сон О.М.	Решение о выдаче патента на изобретение, Заявка № 2017136593/10(063816), Дата подачи заявки 18.10.2017	0,58	
25.	Рекомбинантная плазмидная ДНК pSAT1-AhA1, кодирующая запасный белок А1 семян <i>Amaranthus hypochondriacus</i> , и рекомбинантный штамм <i>Muceliophthora thermophila</i> /pSAT1-AhA1 - продуцент запасного белка А1 (патент на изобретение)	Балабанова Л.А., Шкрыль Ю.Н., Слепченко Л.В., Югай Ю.А., Подволоцкая А.Б., Сон О.М.	Патент № 2679390	0,57	
26.	Средство антимикробной защиты мясной продукции (патент на изобретение)	Костенко Ю.Г., Лисицын А.Б., Подволоцкая А.Б., Сон О.М.	Решение о выдаче патента на изобретение, Заявка № 2017111668/10(020584), Дата подачи заявки 06.04.2017	0,57	
27.	Antioxidant effect of nonalcoholic syrups based on wild-growing herbal raw material (статья)	Son O.M., Fishchenko E.S., Bobchenko V.I., Plaksen N.V.	Biology and Medicine. 2016. Vol. 8-6.	0,5	
28.	BALB/C Mice Can be Used to Evaluate Allergenicity of Different Food Protein Extracts (статья)	Zhou C., Sun N., Wang C., Pu Q., Huang K., Che H.	Food and Agricultural Immunology. 2016. Vol. 27. No. 5.	0,5	
29.	Современные аспекты товароведения и экспертизы товаров (учебное пособие)	Ж.П.Павлова, Е.С.Фищенко, А.Б.Подволоцкая, В.И.Бобченко,	М.: Из-во Перо, г.Москва, 2016, 177 с.	3,375	

		О.М.Сон			
30.	Безопасность в производстве ферментированных продуктов (методические указания к практическим занятиям)	Е.С.Фищенко, А.Б.Подволоцкая, В.И.Бобченко	М.: Изд-во Перо, 2016. - 48 с.	3	
31.	Органические пищевые системы и концепции (методические указания к практическим занятиям)	Фищенко Е.С., Бобченко В.И., Палагина М.В., Сон О.М.	М.: Изд-во Перо, 2016. - 48 с.	3	
32.	Проектирование и производство потребительских товаров (учебно-методическое пособие)	Бобченко В.И., Сон О.М.	М.: Изд-во Перо, 2016. - 76 с.	12	
33.	Современные аспекты технологии и безопасности мясных продуктов (монография)	Ж.П.Павлова, Н.В.Ситун, А.Б.Подволоцкая, В.И.Бобченко, О.М.Сон, Н.В.Гаврилова	М.: Изд-во Перо, 2016. - 160 с.	8,44	
34.	Бактериостатические свойства пищевой добавки ликопин (тезисы докладов)	Ситун Н.В., Сон О.М., Фищенко Е.С., Подволоцкая А.Б.	В сборнике: Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности Материалы IX Всероссийской научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых с международным участием. 2016. С. 498-499.	0,11	
35.	Антимикробная обработка мясной продукции (тезисы докладов)	Сон О.М., Подволоцкая А.Б., Фищенко Е.С.	В сборнике: Современные проблемы товароведения, экономики и индустрии питания сборник статей по итогам I заочной Международной научно-практической конференции. Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Саратовский социально-экономический институт (филиал). 2016. С. 252-253.	0,11	
36.	Специализированные шоколадные изделия (тезисы докладов)	Сон О.М., Фищенко Е.С.	В сборнике: Современные проблемы товароведения, экономики и индустрии питания сборник статей по итогам I заочной Международной научно-практической конференции. Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Саратовский социально-экономический институт (филиал). 2016.	0,11	

			С. 250-252.		
37.	К вопросу о способах снижения содержания нитрита натрия в вареных колбасных изделиях (тезисы докладов)	Ситун Н.В., Сон О.М., Фищенко Е.С.	В сборнике: Современные проблемы товароведения, экономики и индустрии питания сборник статей по итогам I заочной Международной научно-практической конференции. Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Саратовский социально-экономический институт (филиал). 2016. С. 212-215.	0,2	
38.	Потребительские предпочтения в отношении вареных колбасных изделий на рынке г. Владивостока (тезисы докладов)	Ситун Н.В., Сон О.М., Фищенко Е.С.	В сборнике: Современные проблемы товароведения, экономики и индустрии питания сборник статей по итогам I заочной Международной научно-практической конференции. Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Саратовский социально-экономический институт (филиал). 2016. С. 210-212.	0,11	
39.	Влияние пищевой добавки ликопин на активность воды в вареных колбасных изделиях (тезисы докладов)	Ситун Н.В., Сон О.М., Фищенко Е.С.	В сборнике: Современные проблемы товароведения, экономики и индустрии питания сборник статей по итогам I заочной Международной научно-практической конференции. Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Саратовский социально-экономический институт (филиал). 2016. С. 208-210.	0,2	
40.	Санитарная обработка и дезинфекция производственной среды мясоперерабатывающих предприятий (тезисы докладов)	Подволоцкая А.Б., Фищенко Е.С., Балабанова Л.А., Сон О.М., Текутьева Л.А.	В сборнике: Современные проблемы товароведения, экономики и индустрии питания сборник статей по итогам I заочной Международной научно-практической конференции. Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Саратовский социально-экономический институт (филиал). 2016. С. 156-158.	0,2	
41.	Бактериальные биопленки, характерные	Подволоцкая А.Б., Фищенко Е.С.,	В сборнике: Современные проблемы	0,2	

	для пищевой промышленности и общественного питания (тезисы докладов)	Балабанов Л.А., Сон О.М.	товароведения, экономики и индустрии питания сборник статей по итогам I заочной Международной научно-практической конференции. Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Саратовский социально-экономический институт (филиал). 2016. С. 154-156.		
42.	Взаимосвязь уровня содержания гистамина в рыбе и ее безопасностью (тезисы докладов)	Подволоцкая А.Б., Кириллов А.В., Фищенко Е.С.	В сборнике: НАУКА ВЧЕРА, СЕГОДНЯ, ЗАВТРА материалы научно-практической конференции. 2016. С. 132-135.	0,2	
43.	Инновационные приемы формирования потребительских свойств мороженого (статья)	Павлова Ж.П., Пентехина Ю.К., Бобченко В.И.	Пищевая промышленность, 2016, №5, С.50 - 52	0,17	
44.	Гистамин, как показатель безопасности свежемороженой рыбы (статья)	Подволоцкая А.Б., Кириллов А.В., Фищенко Е.С., Бобченко В.И.	Хранение и переработка сельхозсырья. - 2016. - № 11. – С.35-38	0,23	
45.	Варёные колбасные изделия с использованием пищевой добавки "Ликопин" (статья)	Ситун Н.В., Фищенко Е.С., Сон О.М., Бобченко В.И.	Пищевая промышленность.- 2016. - № 12. – С.12-14	0,17	
46.	Перспективы использования отходов зерноперерабатывающей промышленности в микробиологическом синтезе кормового белка (статья)	Сон О.М., Черевач Е.И.	Хранение и переработка сельхозсырья. – 2016. - № 12. – С.24-27	0,23	
47.	Смесь для приготовления мороженого (патент на изобретение)	Пентехина Ю.К., Павлова Ж.П., Подволоцкая А.Б., Сон О.М.	Патент № 2631900	0,23	
48.	Смесь для приготовления мороженого (патент на изобретение)	Пентехина Ю.К., Павлова Ж.П., Подволоцкая А.Б., Сон О.М.	Патент № 2631902	0,23	
49.	Композиция ингредиентов для ликера (патент на изобретение)	Палагина М.В., Батурина А.А., Фищенко Е.С., Черевач Е.И.	Патент № 2623166	0,22	
50.	Средство для антимикробной обработки готовой мясной продукции (патент на изобретение)	Сон О.М., Подволоцкая А.Б., Мензорова Н.И., Балабанова Л.А., Голотин В.А., Слепченко Л.В.	Патент № 2311169	0,21	
51.	Смесь для приготовления мороженого (патент на изобретение)	Пентехина Ю.К., Павлова Ж.П., Подволоцкая А.Б., Сон О.М.	Патент № 2629286	0,22	
52.	Смесь для приготовления мороженого (патент на изобретение)	Пентехина Ю.К., Павлова Ж.П., Подволоцкая А.Б., Сон О.М.	Патент № 2629284	0,22	

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	2016-2018 г.г.	прикладной	Разработка комплексных биотехнологических решений по созданию и производству импортозамещающего белка и аминокислот, продуктов на их основе для развития кормовой базы страны в условиях агропромышленного комплекса Дальневосточного федерального округа	Договор от «01» декабря 2015 г. № 02.G25.31.0172 в рамках 6 очереди реализации Постановления Правительства от 9 апреля 2010 года №218	Текутьева Л.А.	170 млн.руб

Директор Школы экономики и менеджмента
М.П.



Е.Б.Гаффорова

21 ноября 2019 г.