

Сведения о научном руководителе

по диссертации Барковской Ирины Александровны на тему: «Разработка технологических решений для иммобилизации йода и цинка белковыми матрицами молочной сыворотки» по научным специальностям 4.3.3 – «Пищевые системы» и 4.3.5 – «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

Фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) научного руководителя	Кручинин Александр Геннадьевич
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень	Доктор технических наук
Ученое звание (при наличии)	-
Шифр и наименование специальности научных работников, по которой защищена диссертация	4.3.3 – «Пищевые системы» 4.3.5 – «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы научного руководителя	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Занимаемая в организации должность с указанием структурного подразделения	Старший научный сотрудник Экспериментальной клиники – лаборатории биологически активных веществ животного происхождения
Адрес организации основного места работы научного руководителя (индекс, город (населенный пункт), улица, дом)	109316, Москва, ул. Талалихина, 26
Телефон (с кодом города), адрес электронной почты и адрес сайта (при наличии) организации основного места работы научного руководителя	+7 (919) 774-97-64 a.kruchinin@fncps.ru https://www.vniimp.ru
Публикации	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kruchinin, A. Effect of enzymatic degradation of proteins on technological properties of whey powdered products / A. Kruchinin, I. Barkovskaya, E. Illarionova [et al.] // International Journal of Dairy Technology. – 2025. – Vol. 78, No. 2. – P. e70005. – DOI 10.1111/1471-0307.70005. 2. Барковская, И. А. Исследование процесса селективной термоденатурации белков молочной сыворотки / И. А. Барковская, А. Г. Кручинин // Пищевая промышленность. – 2024. – № 11. – С. 34-37. – DOI 10.52653/PPI.2024.11.11.006. 	

3. **Кручинин, А. Г.** Интегративный подход к классификации молочной сыворотки / А. Г. Кручинин, Е. И. Мельникова, И. А. Барковская // Сыроделие и маслоделие. – 2024. – № 1. – С. 93-98. – DOI 10.21603/2073-4018-2024-1-7.
4. Барковская, И. А. Дефицит йода в России: современное состояние проблемы, мировая практика и новые подходы к терапии / И. А. Барковская, **А. Г. Кручинин**, И. В. Рожкова // Пищевые системы. – 2024. – Т. 7, № 2. – С. 238-245. – DOI 10.21323/2618-9771-2024-7-2-238-245.
5. **Kruchinin, A. G.** Bioinformatic Modeling (In Silico) of Obtaining Bioactive Peptides from the Protein Matrix of Various Types of Milk Whey / A. G. Kruchinin, E. I. Bolshakova, I. A. Barkovskaya // Fermentation. – 2023. – Vol. 9, No. 4. – P. 380. – DOI 10.3390/fermentation9040380.
6. **Кручинин, А. Г.** Исследование структурно-механических характеристик полипептидного комплекса концентрированных молочных систем в процессе ферментирования / А. Г. Кручинин // Пищевая промышленность. – 2022. – № 3. – С. 32-35. – DOI 10.52653/PPI.2022.3.3.008.
7. **Кручинин, А. Г.** Пептидомика в молочной промышленности: систематический обзор / А. Г. Кручинин, С. Н. Туровская // Вестник КрасГАУ. – 2022. – № 2(179). – С. 173-181. – DOI 10.36718/1819-4036-2022-2-173-181.
8. **Кручинин, А. Г.** Современное состояние рынка вторичных сырьевых ресурсов молочной промышленности / А. Г. Кручинин, А. В. Бигаева, С. Н. Туровская, Е. Е. Илларионова // Ползуновский вестник. – 2022. – № 4-1. – С. 140-148. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2022.04.018.
9. **Kruchinin, A. G.** Hybrid Strategy of Bioinformatics Modeling (in silico): Biologically Active Peptides of Milk Protein / A. G. Kruchinin, E. I. Bolshakova // Food Processing: Techniques and Technology. – 2022. – Vol. 52, No. 1. – P. 46-57. – DOI 10.21603/2074-9414-2022-1-46-57.
10. **Kruchinin, A. G.** Kinetics of changes in the granulometric composition of thermodenatured whey proteins / A. G. Kruchinin, E. I. Bolshakova, A. V. Bigaeva // Carpathian Journal of Food Science and Technology. – 2022. – Vol. 14, No. 3. – P. 116-127. – DOI 10.34302/crpfst/2022.14.3.10.
11. **Кручинин, А. Г.** Сравнительная оценка коагулянтов белков молока различного происхождения / А. Г. Кручинин, С. Н. Туровская, Е. Е. Илларионова, А. В. Бигаева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2021. – № 1(379). – С. 6-11. – DOI 10.26297/0579-3009.2021.1.1.
12. **Kruchinin, A. G.** Baromembrane technologies as a prospective alternative to vacuum evaporation in the dry milk production / A. G. Kruchinin, E. E. Illarionova, A. V. Bigaeva, S. N. Turovskaya // Известия Национальной академии наук Республики Казахстан. Серия химии и технологии. – 2021. – No. 1. – P. 133-138. – DOI 10.32014/2021.2518-1491.17.

13. **Kruchinin, A. G.** Hypotensive and hepatoprotective properties of the polysaccharide-stabilized foaming composition containing hydrolysate of whey proteins / A. G. Kruchinin, E. Y. Agarkova, O. S. Savinova [et al.] // *Nutrients*. – 2021. – Vol. 13, No. 3. – P. 1031. – DOI 10.3390/nu13031031.

Старший научный сотрудник
Экспериментальной клиники –
лаборатории биологически активных
веществ животного происхождения
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им.
В.М. Горбатова» РАН,
д.т.н. по научным специальностям
4.3.3 – «Пищевые системы» и 4.3.5 –
«Биотехнология продуктов питания и
биологически активных веществ»

Специалист по код. аут.

Кулакова Е.И.

ПОДПИСЬ РУКИ
ЗАБЕРЯЮ

А. Г. Кручинин



ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Почтовый адрес: 109316, Москва, ул. Талалихина, 26.
e-mail: a.kruchinin@fncps.ru. Тел.: +7 (919) 774-97-64

24.06.2025