

Сведения о научном руководителе

по диссертации Герасимовой Эллы Олеговны

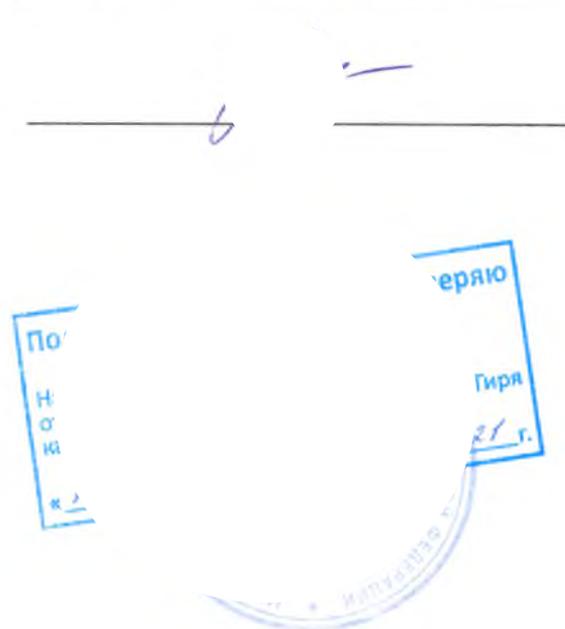
на тему «Совершенствование технологии ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности на основе моделирования параметров выпечки»

Фамилия, имя, отчество	Лабутина Наталья Васильевна
Ученая степень, № диплома	Доктор технических наук, ДК 025878
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства (технические науки)
Ученое звание, № аттестата	Профессор, ПР № 043987
Полное наименование организации, являющееся основным местом работы	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств»
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Заведующий кафедрой зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий
Список публикаций и патентов по профилю рассматриваемой работы	
1.	Богатырева, Т. Г. Технология ржано-пшеничного хлеба на основе зерновых заквасок / Т. Г. Богатырева, Н. В. Лабутина , И. Г. Белявская, Т. А. Юдина // Хлебопродукты. – 2016. – № 9. – С. 49–51.
2.	Чернышова, В. А. Влияние льняной муки на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки / В. А. Чернышова, Н. В. Лабутина , И. Г. Белявская, Т. Г. Богатырева, Т. А. Юдина // Пищевая промышленность. – 2016. – № 5. – С. 66–69.
3.	Козловская, А. Э. Использование муки чиа в технологии ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности / А.Э. Козловская, Н. В. Лабутина , Т. А. Юдина, Е. В. Карасева // Пищевая промышленность. – 2016. – № 8. – С. 62–65.
4.	Лабутина, Н. В. Актуальность непрерывного образования взрослых в сфере обеспечения качества и продовольственной безопасности продуктов питания / Н. В. Лабутина, Г. А. Ермолаева, Е. В. Ли // Пищевая промышленность. 2016. – № 12. – С. 40–41.
5.	Кучерявая, М. А. Комплексная дрожжевая биоконверсия зернового сырья / М. А. Кучерявая, А. Х. Хакризи, В. И. Родригес, Н. В. Лабутина , Е. Г. Борисенко // В сборнике: День Науки. Общеуниверситетская научная конференция молодых учёных и специалистов. – 2016. – С. 47–49.
6.	Быков, А. В. Дрожже-растительные субстанции как компоненты продуктов питания / А. В. Быков, Е. Р. Соколова, В. И. Родригес, Н. В. Лабутина , Е. Г.

	Борисенко // В сборнике: День науки. Общеуниверситетская научная конференция молодых учёных и специалистов. – 2016. – С. 54–57.
7.	Патент № 2604925 Российская Федерация, МПК А21D 13/02 (2006.01) Способ производства ржано-пшеничного хлеба на зерновой закваске : № 2015118790/13 : заявл. 20.05.2015 : опубл. 20.12.2016 / Т. Г. Богатырева, Н. В. Лабутина , Е. Н. Асадчих, И. Г. Белявская, Т. А. Юдина ; заявитель МГУПП. – 10 с.
8.	Козловская, А. Э. Влияние хлебопекарных свойств ржаной обдирной муки на теплофизические характеристики ржано-пшеничных полуфабрикатов при замораживании и дефростации / А. Э. Козловская, Н. В. Лабутина , О. А. Суворов // Пищевая промышленность. – 2017. – № 4. – С. 56–59.
9.	Юдина, Т. А. Использование жирового продукта животного происхождения для производства хлебобулочных изделий / Т. А. Юдина, Н. В. Рубан, Н. В. Лабутина , К. Н. Валуева // Пищевая промышленность. – 2017. – № 5. – С. 32–34.
10.	Козловская, А. Э. Оценка терапевтической эффективности использования хлебобулочного изделия "Чемпион" в питании пациентов с заболеваниями сердечно-сосудистой системы / А.Э. Козловская, Н. В. Лабутина , В. Н. Сергеев // Хлебопродукты. – 2017. – № 5. – С. 48–49.
11.	Klabukova, D. L. Protamine Impact on Viability of Bacterial and Eukaryotic Cell Cultures / D. L. Klabukova, N. V. Labutina , N. V. Vasilievich, N. G. Mashentseva, V. A. Budaeva // Asian Journal of Pharmaceutics. – 2017. – Vol. 11, N 3. – P. S504–S509.
12.	Suvorov, O. Technological Solution for Increasing Efficiency of Using and Shelf-Life Extension of Food Products / O. Suvorov, E. Decheva, L. Voyno, A. Kuznetsov, I. Pugachev, N. Labutina // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. – 2017. – Vol. 8, N 2. – P. 2434–2438.
13.	Suvorov, O. A. Antibacterial Effect of Colloidal Solutions of Silver Nanoparticles on Microorganisms of Cereal Crops / O. A. Suvorov, S. Yu. Volozhaninova, G. V. Balandin, Yu. V. Frolova, A. E. Kozlovskaya, E. N. Fokina, N. V. Labutina // Foods and Raw Materials. – 2017. – Vol. 5, N 1. – P. 100–107.
14.	Патент № 170224 РФ, МПК А23L3/005 Устройство для обработки в электростатическом поле жидких пищевых продуктов и водных растворов : № 2016149425 : заявл. 15.12.2016 : опубл. 18.04.2017 / О. А. Суворов, Н. В. Лабутина , Д. И. Полякова, В. А. Будаева, А. Л. Кузнецов ; заявитель МГУПП. – 7 с.
15.	Патент № 173521 Российская Федерация, МПК В03С3/08 Устройство для обеспечения безопасности полуфабрикатов и готовых блюд : № 2016149424 : заявл. 15.12.2016 : опубл. 30.08.2017 / О. А. Суворов, Н. В. Лабутина , Д. И. Полякова, В. А. Будаева, А. Л. Кузнецов ; заявитель МГУПП. – 6 с.
16.	Лабутина, Н. В. Полуфабрикаты белково-сбивных кондитерских изделий длительного хранения с пищевыми волокнами / Н. В. Лабутина, Е. Н. Молчанова, О. А. Суворов, Н. Д. Посохов, Д. Г. Мустафина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2018. – № 11–12 (178). – С. 44–47.
17.	Герасимова, Э. О. Криогенные технологии в хлебопечении / Э. О. Герасимова, Н. В. Лабутина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 1 (367). – С. 6–9.
18.	Белявская, И. Г. Технологические аспекты криогенных технологий

	хлебобулочных изделий с использованием Carbo Activatus / И. Г. Белявская, Н. В. Лабутина , М. Г. Балыхин, К. С. Юркина, Д. С. Никифорова, И. В. Матвеева // Пищевая промышленность. – 2019. – № 3. – С. 40–44.
19.	Лабутина Н.В. Исследование влияния процесса прогрева ржано-пшеничного формового хлеба из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности на физико-химические показатели / Лабутина Н.В. , Герасимова Э.О., Рогозкин Е.Н., Шаймерденова Д.А., Юрченко Т.И. // Health, Food & Biotechnology. – 2019. – Т. 1. – № 4. – С. 70-80.
20.	Герасимова Э.О. Влияние режима выпечки на протекание теплофизических процессов при производстве ржано-пшеничного хлеба из полуфабрикатов высокой степени готовности / Герасимова Э.О., Лабутина Н.В. , Зудина В.А., Козлов И.Д. // В сборнике: Пищевые технологии будущего: инновационные идеи, научный поиск, креативные решения. Сборник материалов научно-практической молодежной конференции, посвященной памяти Р.Д. Поландовой. – 2019. – С. 193-197.
21.	Герасимова, Э. О. Исследование теплофизических процессов, происходящих при выпечке ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности / Э. О. Герасимова, Н. В. Лабутина // В сборнике: Качество зерна, муки и хлеба. Материалы докладов IV Международной конференции. – 2019. – С. 151–155.
22.	Герасимова, Э. О. Исследование влияния температуры пекарной камеры на процесс прогрева при выпечке ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности / Э. О. Герасимова, Н. В. Лабутина // В сборнике: Балтийский морской форум. Материалы VII Международного Балтийского морского форума. – 2019. – С. 24–28.
23.	Balykhin, M. G. Model of training in the dual training for the food and processing industry / M. G. Balykhin, N. V. Labutina , T. B. Tsyganova // INTED2019 13th International Technology, Education and Development Conference. Conference proceedings. – 2019. – С. 9493–9500.
24.	Локтионова, А. О. Эффективность технологии ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов с использованием зерновых заквасок высокой степени готовности для профилактического питания / А. О. Локтионова, Е. М. Маркин, Н. В. Лабутина , Э. О. Герасимова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – № 2–3 (374–375). – С. 17–20.
25.	Герасимова, Э. О. Исследование процесса нагрева ржано-пшеничных тестозаготовок электро-контактным способом / Э. О. Герасимова, Н. В. Лабутина , В. И. Маклюков, Е. Н. Рогозкин // Хлебопродукты. – 2020. – № 4. – С. 60–61.
26.	Герасимова, Э. О. Построение теплофизической модели процесса выпечки ржано-пшеничного формового хлеба / Э. О. Герасимова, Н. В. Лабутина , В. И. Маклюков, Е. Н. Рогозкин // Хлебопродукты. – 2020. – № 5. – С. 46–49.
27.	Маклюков, В. И. Анализ электро- и теплофизических процессов, протекающих при электроконтактной выпечке мучных изделий / В. И. Маклюков, Э. О. Герасимова, Н. В. Лабутина , Е. Н. Рогозкин // Хлебопродукты. – 2020. – № 11. – С. 50–55.
28.	Kandrokov, R. Kh. Technological properties of triticale-hemp flour / R. Kh. Kandrokov, N. V. Labutina , M. Sh. Begeulov, E. S. Taranova, A. V. Vykov / IOP

	Conference Series: Earth and Environmental Science. – 2021. – Vol. 640, N 2. – P. 022035.
29.	Самошин П.Н. Обзор технологий рустикальных хлебобулочных изделий / Самошин П.Н., Белявская И.Г., Богатырёва Т.Г., Лабутина Н.В. , Титов А.Ю. // Хлебопродукты. – 2021. – № 5. – С. 48-51.
30.	Ткаченко В.А. Маркетинговое исследование потребительских предпочтений при выборе хлеба и хлебобулочных изделий / Ткаченко В.А., Ооржак В.В., Бондаренко Ю.В., Лабутина Н.В. // Хлебопродукты. – 2021. – № 7. – С. 54-57.
31.	Ткаченко В.А. Анализ статистических данных целевой аудитории при выборе хлебобулочной продукции в городе Москве / Ткаченко В.А., Ооржак В.В., Лабутина Н.В. // Инновационные технологии производства и хранения материальных ценностей для государственных нужд. – 2021. – № 15. – С. 249-260.



Лабутина Наталья Васильевна,
 доктор технических наук, профессор,
 кафедра зерна, хлебопекарных
 и кондитерских технологий,
 заведующий кафедрой