

Сведения о научном консультанте

по диссертации Миневич Ирины Эдуардовны

на тему «Научное обоснование и разработка научно-практических основ технологий глубокой переработки семян льна с получением ингредиентов для создания продуктов здорового питания»

Фамилия, имя, отчество	Цыганова Татьяна Борисовна
Ученая степень, № диплома	Доктор технических наук, ДТ № 014568
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.01-Технология, хлебопекарных, макаронных и кондитерских продуктов
Ученое звание, № аттестата	Профессор, ПР № 001509
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	Профессор кафедры индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса
Список публикаций по профилю рассматриваемой работы	
1.	Зубцов, В. <i>Linium usitatissimum</i> – самый полезный / В.Зубцов, И. Миневич, Т. Цыганова // Хлебопродукты. – 2009.— №6, С.64 – 65.
2.	Цыганова, Т.Б. , Миневич И.Э., Зубцов В.А., Осипова Л.Л.// Пищевая ценность семян льна и перспективные направления их переработки/ – Калуга: издательство «Эйдос». – 2010. – 128 с.
3.	Цыганова, Т.Б. О перспективах использования семян льна и льняной муки для создания функциональных продуктов./ Т.Б. Цыганова, И.Э. Миневич, В.А. Зубцов, Л.Л. Осипова // Хлебопечение России. – 2014. - №4. – С.18 – 19.
4.	Цыганова, Т.Б. Рациональные подходы к обеспечению безопасности продукции хлебопекарных предприятий на основе принципов ХАССП / Т.Б. Цыганова, Н.Г. Семенкина // Хлебопечение России. – 2015.— № 3.— С. 14-17.
5.	Миневич, И.Э., Перспективы глубокой переработки семян льна. / И.Э. Миневич, Т.Б. Цыганова , В.А. Зубцов, Л.Л. Осипова // Хлебопечение России.

	– 2016. - №4. – С. 12 – 15.
6.	Цыганова, Т.Б. К вопросу о пищевой безопасности семян льна и продуктов их переработки /Т.Б. Цыганова, И.Э. Миневич, Л.Л. Осипова, В.А. Зубцов, Е.А. Смирнова // Хлебопечение России. – 2017. – №2.– С.23-26.
7.	Цыганова, Т.Б. Влияние гидроколлоидов семян льна на качество маффинов / Т.Б. Цыганова, И.Э. Миневич, Л.Л. Осипова, В.А. Зубцов // Хлебопечение России. – 2017. – №6. – С. 32 – 35.
8.	Цыганова, Т.Б., Влияние тепловой обработки на качество и сохранение свежести упакованных сдобных хлебобулочных изделий длительного хранения / Т.Б. Цыганова, А.В. Грекова // Хлебопечение России. – 2018. – № 2. – С. 25 – 28.
9.	Миневич, И.Э. Использование семян льна и льняной муки в рецептурах мучных кондитерских изделий// И.Э. Миневич, Л.Л. Осипова, Т.Б. Цыганова // Хлебопечение России.— 2018. – №3.-С.38 – 41.
10.	Грекова, А.В. Технологические решения для повышения качества сдобных хлебобулочных изделий длительного хранения /А.В. Грекова, Т.Б. Цыганова Т.Б . // Вопросы питания. 2018. Т. 87. № S5. – С. 274 – 275.
11.	Миневич, И.Э. Гидроколлоиды семян льна в технологии безглютеновых маффинов/ И.Э. Миневич, Л.Л. Осипова, Т.Б. Цыганова // Хлебопродукты. – 2019. – №1. – С.56-58.
12.	Цыганова, Т.Б. Системный подход к разработке функциональных хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий / Т.Б. Цыганова, С.Я. Классина // Сборник научных трудов. Пищевые ингредиенты и БАД в технологиях продуктов питания и парф. косм. средств. М.: МГУПП, 2019. – С. 66 – 72.
13.	Minevich, I.E. IR-spectroscopy of polysaccharide flaxseed (<i>Linum usitatissimum</i> L.) products / I.E. Minevich, L.L. Osipova, A.P. Nechiporenko, M.I. Melnikova, T.B. Tsyganova // Foods and Raw Materials. – 2019. – Vol.7, N 2. – 274–282.
14.	Миневич, И. Э.Исследование влияния условий переработки семян льна на соотношение макронутриентов в целевых продуктах методом ИК-спектроскопии НПВО / И.Э. Миневич, Л.Л. Осипова, А.П. Нечипоренко, Т.Б. Цыганова, Д.А. Громова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2019. – № 4. – С. 47– 57.
15.	Цыганова, Т. Б. Полисахариды семян льна: практическое применение/ Т.Б. Цыганова, И.Э. Миневич, Л.Л. Осипова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2019.– №2. – С. 24 – 36.
16.	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 proceedings/ – 2019. – С. 9493 – 9500.
17.	Миневич, И.Э. Характеристика порошков белкового концентрата и

	экстракта, полученных из льняного сырья методом распылительной сушки. И.Э. Миневич, Т.Б. Цыганова // Хранение и переработка сырья . – 2020. – №3. – С.46 – 57
18.	Нечаев. А.П. Разработки нового поколения макаронных изделий быстрого приготовления на основе применения обобщенной функции желательности Харрингтона / А.П. Нечаев., Т.Б. Цыганова , Ю.В. Николаева, В.В. Тарасова, Д.А. Смирнов, И.В. Речкин С.В. Шихалев // Пищевая промышленность. – 2020. – №4 – С.12 – 16
19.	Миневич, И.Э. Влияние добавки измельченных семян льна и льняной муки на технологические и потребительские свойства мучных изделий / И.Э. Миневич, Т.Б. Цыганова //Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. –2020. –№2–3 (374-375). – С.88–91.
20.	Цыганова, Т.Б. Использование семян льна и продуктов их переработки для оптимизации питания населения России /Т.Б. Цыганова, И.Э.Миневич // Материалы XII Международной конференции «Торты. Вафли. Печенье. Пряники-2020». М. – 2020. – С. 41-46.
21.	Зерно, мука и хлеб России. Производство-хранение-переработка-рынок: монография/ М.Г. Балыхин, В.А. Бутковский, О.А. Ильина, М.П. Щетинин, В.С. Иунихина, Н.В. Лабутина, В.Б. Фейденгольд, Т.Г. Богатырева, Т.Б. Цыганова , Л.Н. Шатнюк; под общ. ред. М.Г. Балыхина, В.А., Бутковского. – М.: Издательство «Проспект», 2020. – 564 с.
22.	Пищевые ингредиенты в продуктах питания: от науки к технологиям / под ред. В. А. Тутельяна, А. П. Нечаева, М. Г. Балыхина. 2-е изд., испр. и доп. М. : МГУПП, 2021. – 662 с.
23.	A. P Nechaev, Development of a new generation of instant pasta based on gluten-free raw materials and dietary fiber.A. P Nechaev, T B Tsyganova , J V Nikolaeva, V V Tarasova, D A Smirnov. //Сборник трудов конференции «International conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials» (P2ARM 2020), серия IOP Conference Series «Earth and Environmental Sciences», Voronezh, ВГУИТ, 26–29 february 2020. – 2021. – Vol. 640, № 2. – 022006.
24	Фарзалиев, Э.Б. Исследование и идентификация пектиновых веществ дикорастущих плодов облепихи (<i>Hipporhae rhamnoides L.</i>) / Э.Б. Фарзалиев, В.Н. Голубев, Т.Б. Цыганова .// Хранение и переработка сельхозсырья. 2021; (3):115-125 .

21

Цыганова Татьяна Борисовна

Доктор технических наук, профессор
кафедра индустрии питания,
гостиничного бизнеса и сервиса

гостиничного
бизнеса и сервиса

М. Гиря

2022 г.