

Сведения о научном консультанте

по диссертации Никитиной Марины Александровны: «Интеграция цифровых технологий в процесс принятия решений при разработке пищевых продуктов заданного состава и свойств», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научным специальностям 05.13.06 – «Автоматизация и управление технологическими процессами и производствами (пищевая промышленность)» и 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Фамилия, имя, отчество	Лисицын Андрей Борисович
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор
Телефон	+7(495) 676-95-11
Адрес электронной почты	lis@vniimp.ru
Почтовый адрес	115583, РФ, Москва, Ореховый бульвар, д. 16, кв. 189
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» Российской Академии Наук
Должность	Научный руководитель
Публикации	
1. Лисицын, А.Б. От продовольственной безопасности к безопасности и качеству продовольствия / А.Б. Лисицын, И.М. Чернуха, О.И. Лунина // Пищевая промышленность. – 2021. -№ 2. – С. 8-14. DOI: 10.24412/0235-2486-2021-2-0010 2. Lisitsyn, A. Approaches in animal proteins and natural polysaccharides application for food packaging: Edible film production and quality estimation / A.	

Lisitsyn, A. Semenova, V. Nasonova, E. Polishchuk, N. Revutskaya, I. Kozyrev, E. Kotenkova // Polymers. – 2021. – Т. 13. – № 10 -article 1592. DOI 10.3390/polym13101592. (Scopus Q1, SJR=0,77)

3. Чернуха, И.М. Изучение биологических эффектов ягод годжи различного географического происхождения на крысах с моделью алиментарной гиперлипидемии / И.М. Чернуха, Е.А. Котенкова, Е.Р. Василевская, А.Н. Иванкин, **А.Б. Лисицын**, Л.В. Федулова // Вопросы питания. – 2020. – Т.89. - № 1. – С. 37-45. DOI: 10.24411/0042-8833-2020-10004. (Scopus, SJR=0.19)

4. **Lisitsyn, A.** Russian methodology for designing multicomponent foods in retrospect / A. Lisitsyn, I. Chernukha, M. Nikitina // Foods and Raw Materials. – 2020. – Т. 8. – № 1. – Pp. 2-11. DOI: 10.21603/2308-4057-2020-1-2-11 (WOS, Scopus, SJR=0,171)

5. **Лисицын, А.Б.** Состав и безопасность пищевой продукции / А.Б. Лисицын, О.М. Розенталь, И.М. Чернуха, Н.Л. Вострикова // Контроль качества продукции. – 2020. - № 2. – С. 26-31.

6. Bolshakova, L.S. Effect of organic and inorganic iodine compounds on pig productivity and meat quality / L.S. Bolshakova, N.V. Shelepina, I.G. Parshutina, **A.B. Lisitsyn**, I.M. Chernukha // Periodico tche quimica. – 2020. – vol. 17. - № 34. – Pp. 552-561. (WOS, Scopus)

7. Nikitina, M.A. About a "digital twin" of a food product / M.A. Nikitina, I.M. Chernukha, **A.B. Lisitsyn** / Theory and practice of meat processing. – 2020. – Т. 5. - № 1. –Pp. 4-8. DOI: 10.21323/2414-438X-2020-5-1-4-8.

8. **Lisitsyn, A.B.** A system approach to simulation of individual food products / A.B.Lisitsyn, I.M. Chernukha, M.A. Nikitina // Theory and practice of meat processing. – 2020. – Т. 5. - № 3. –Pp. 12-17. DOI: 10.21323/2414-438X-2020-5-3-12-17.

9. Galstyan, A.G. Modern approaches to storage and effective processing of agricultural products for obtaining high quality food products / A.G. Galstyan, L.M. Aksenova, **A.B. Lisitsyn**, L.A. Oganesyants, A.N. Petrov // Herald of the russian academy of sciences. – 2019. – Т. 89. - № 2. – Pp. 211-213. DOI: 10.1134/S1019331619020059 (WOS; Scopus, Q2, SJR=0,23)

10. **Лисицын, А.Б.** Продукты функционального питания: инновационные методы выявления фальсификата / А.Б. Лисицын, И.М. Чернуха, О.И. Лунина // Контроль качества продукции. – 2018. - № 4. – С. 13-18.

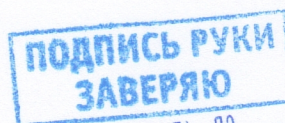
11. Васильев, В.Н. О путях реализации стратегии научно-технологического развития в АПК / В.Н. Васильев, М.И. Кременевская, **А.Б. Лисицын**, А.А.

Семенова // Все о мясе. – 2017. - № 1. – С. 3-7.

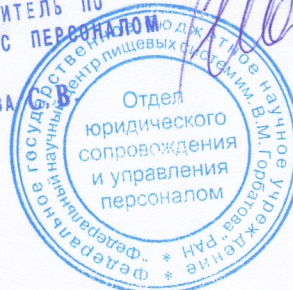
12. **Lisitsyn, A.B.** Fatty acid composition of meat from various animal species and the role of technological factors in trans- isomerization of fatty acids / A.B. Lisitsyn, I.M. Chernukha, O.I. Lunina // Foods and raw materials. – 2017. – Т. 5. - № 2. – Рр. 54-61. DOI: 10.21603/2308-4057-2017-2-54-61

Научный консультант,
Научный руководитель
ФГБНУ «Федеральный научный
центр пищевых систем имени
В.М. Горбатова» РАН,
профессор, академик РАН,
д.т.н. по научной специальности
05.18.04 – «Технология мясных,
молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств»

Андрей Борисович Лисицын



РУКОВОДИТЕЛЬ ПО
РАБОТЕ С ПЕРСОНАЛОМ
Шаплова



30.06.2021