

СВЕДЕНИЯ О НАУЧНОМ РУКОВОДИТЕЛЕ

по кандидатской диссертации Брыксиной Кристины Вячеславовны на тему «Разработка технологий фруктовой и овощной паст с использованием энергии СВЧ для применения их в производстве хлеба функционального назначения» по специальности: 4.3.3. Пищевые системы.

Фамилия, имя, отчество	Перфилова Ольга Викторовна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием отрасли науки, шифра и наименования научных специальностей, по которым защищена диссертация)	доктор технических наук по специальности: 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Ученое звание (по кафедре, специальности)	доцент по специальности «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Мичуринский государственный аграрный университет»
Наименование подразделения	кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства
Должность	профессор

Публикации по теме диссертации

1	Advantages of microwave heating when processing broccoli into a semi-finished product for baking / O. V. Perfilova, K. V. Bryksina, E. P. Ivanova [et al.] // IOP Conference Series : Earth and Environmental Science. - Tashkent: IOP Publishing Lt, 2022. - Vol. 1112. - P. 012052.
2	Перфилова, О. В. Технология производства овощной пасты - источника физиологически активных ингредиентов для хлеба / О. В. Перфилова, К. В. Брыксина // Пищевая промышленность. - 2022. - № 11. - С. 38-41.
3	Перфилова, О. В. Инновационная технология фруктовой пасты и ее применение в хлебопечении / О. В. Перфилова, К. В. Брыксина, Е. П. Иванова, Н. Ю. Толстова // Пищевая промышленность. - 2022. - № 10. - С 55-58.

4	Влияние фруктовой и овощной паст на органолептические показатели качества ржано-пшеничного хлеба / О. В. Перфилова, К. В. Брыксина, Е. П. Иванова, Н. Ю. Толстова // Наука и Образование. - 2022. - Т. 5. - № 4.
5	Пат. 2776789 Российская Федерация, МПК A23L 21/10. Способ производства пюре из рябины обыкновенной / Перфилова О. В., Брыксина К. В., Иванова Е. П., Толстова Н. Ю. : заявитель и патентообладатель ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ. - № 2021116717 ; заявл. 07.06.2021 ; опубл. 26.07.2022, Бюл. № 21.
6	Брыксина, К. В. Исследование качества ржано-пшеничного теста в зависимости от дозировки фруктовой пасты / К. В. Брыксина, О. В. Перфилова // Наука и Образование. - 2022. - Т. 5. - № 1.
7	Bryksina, K. V. Prospects for the use of fruit enhancers in bakery technology for healthy diet / K. V. Bryksina, O. V. Perfilova, E. I. Popova // IOP Conference Series : Earth and Environmental Science. - Michurinsk, 2021. - P. 012091.
8	Development of an innovative technological solution for processing european rowan / O. V. Perfilova, K. V. Bryksina, E. P. Ivanova, N. Yu. Tolstova // International Journal of Mechanical Engineering. - 2021. - Vol. 6. - № 3. - P. 161-166.
9	Perfilova, O. V. A comparative study of the chemical composition and antioxidant value of fruits and vegetables / O. V. Perfilova, K. V. Bryksina // IOP Conference Series : Earth and Environmental Science. - Michurinsk, 2021. - P. 012082.
10	Пат. 2787977 Российская Федерация, МПК A23L 3/02. Способ производства пасты из капусты брокколи, перца стручкового сладкого и хмеля обыкновенного / Перфилова О. В., Брыксина К. В., Иванова Е. П., Попова Е. И. : заявитель и патентообладатель ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ. - № 2021136040 ; заявл. 07.12.2021 ; опубл. 07.12.2021, Бюл. № 2.
11	Пат. 2786708 Российская Федерация, МПК A23L 3/01. Способ производства порошка из высушенных шишек хмеля обыкновенного в поле СВЧ / Перфилова О. В., Брыксина К. В. : заявитель и патентообладатель ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ. - № 2021134319 ; заявл. 23.11.2021 ; опубл. 23.11.2021, Бюл. № 36.
12	Перфилова, О. В. Перспективы применения СВЧ-нагрева при переработке плодов рябины обыкновенной / О. В. Перфилова, К. В. Брыксина, Е. П. Иванова, Н. Ю. Толстова // Пищевая промышленность. - 2021. - № 10. - С. 60-63.

13	Перфилова, О. В. Экспериментальные исследования по изучению изменения антиоксидантной ценности мяты перечной при сушке в поле СВЧ / О. В. Перфилова, К. В. Брыксина, Е. П. Иванова, Н. Ю. Толстова // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. - 2021. - № 3. - С. 172-176.
14	Возможность применения хмеля обыкновенного в технологии хлебобулочных изделий функционального назначения / К. В. Брыксина, О. В. Перфилова, Е. П. Иванова, Е. И. Попова, Н.Ю. Толстова // Наука и Образование. - 2021. - Т. 4. - № 2.
15	Брыксина, К. В. Перспективы использования нетрадиционного растительного сырья при производстве функциональных продуктов питания / К. В. Брыксина, О. В. Перфилова // Наука и Образование. - 2020. - Т. 3. - № 4. - С. 126.
16	Брыксина, К. В. Использование перца сладкого в производстве хлебобулочных изделий функционального назначения / К. В. Брыксина, О. В. Перфилова // Наука и Образование. - 2020. - Т. 3. - № 4. - С. 254.

Профессор кафедры продуктов питания,
товароведения и технологии переработки
продукции животноводства
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, доктор
технических наук, доцент

О.В. Перфилова



ДОСТОВЕРНОСТЬ ПОДПИСИ(ЕЙ)

О.В. Перфилова

ЗАВЕРЯЮ
Ученый секретарь
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Е.Е. Попова