

СВЕДЕНИЯ О НАУЧНОМ КОНСУЛЬТАНТЕ

по диссертации Китаевской Светланы Владимировны,
выполненной на тему «Биотехнология криорезистентных молочнокислых бактерий и их применение в хлебопекарной промышленности», на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 1.5.6. Биотехнология

Фамилия Имя Отчество	Решетник Ольга Алексеевна
Ученая степень, ученое звание	доктор технических наук, профессор
Научная специальность по которой была защищена докторская диссертация	03.00.23 – Биотехнология
Основное место работы, должность	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет» (ФГБОУ ВО «КНИТУ»), профессор кафедры технологии пищевых производств
Почтовый индекс, адрес организации	420015, Российская Федерация, Республика Татарстан, г. Казань, ул. К. Маркса, д. 68
Веб-сайт	www.kstu.ru
Телефон	+7(843) 238-56-94
Адрес электронной почты	office@kstu.ru
Основные работы, опубликованные в рецензируемых научных журналах за последние пять лет	1. Agafonova, A.N. Study of the influence of lactic acid bacteria on hydrolytic and oxidation processes in stuffed meat / A.N. Agafonova, T.V. Bagaeva, S.V. Kitaevskaya, N.K. Romanova, O.A. Reshetnik // Helix. – 2019. – Vol. 9 (5). – P. 5318-5322 (Web of Science). 2. Габдукаева, Л. З. Влияние нетрадиционных видов муки на формирование потребительских свойств вафель / Л. З. Габдукаева, О. А. Решетник // Современная наука и инновации. – 2019. – № 1(25). – С. 100-108. 3. The study of the possibility of using the additive of plant origin for improvement the quality of yeast and wheat bread / E. V. Savelyeva, E. E. Zinurova, Z. S. Mingaleeva, A.V. Maslov, O.V. Starovoitova, S.V. Borisova, O.A. Reshetnik // Journal of Environmental Treatment Techniques. – 2019. – Vol. 7, No. Special Issue. – P. 1036-1040. 4. Совершенствование технологии хлеба белого из муки пшеничной высшего сорта / З. Ш. Мингалеева, А. В. Маслов, О. В. Старовойтова, О. А. Решетник // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. – № 6(59). – С. 29-33. 5. Китаевская, С.В. Оптимизация рецептурного состава ржано-пшеничного хлеба, выработанного на основе замороженных полуфабрикатов / С.В. Китаевская, Н.К. Романова, Е.В. Попова, Д.Р. Камартдинова, О.А. Решетник // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2019. – Том 8. – № 4 (48). – С. 171-176. 6. Влияние пророщенной спельты на качество хлеба белого в процессе хранения / З. Ш. Мингалеева, А. В. Маслов, О. В. Старовойтова, С.В. Борисова,

О.А. Решетник // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – № 1(60).

7. Китаевская, С.В. Влияние низкотемпературной обработки на активность протеолитических ферментов различных видов муки / С.В. Китаевская, **О.А. Решетник** // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2020. – Т. 10. – № 3(34). – С. 439-449. (Web of Science).

8. Маслов, А. В. Применение грибного порошка вёшенки обыкновенной для активации прессованных хлебопекарных дрожжей / А.В. Маслов, З.Ш. Мингалеева, **О. А. Решетник** // Индустрия питания. – 2020. – Т. 5, № 4. – С. 38-44.

9. Патент № 2762430 С1 Российская Федерация, МПК А21D 2/36. Способ активации прессованных хлебопекарных дрожжей для производства хлебобулочных изделий : № 2021110140 : заявл. 12.04.2021 : опубл. 21.12.2021 / А. В. Маслов, З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л.И. Агзамова, А.И. Биктагирова, **О.А. Решетник**; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет»

10. Китаевская, С.В. Оценка протеолитической активности новых штаммов молочнокислых бактерий с криорезистентными свойствами / С.В. Китаевская, В.Я. Пономарев, **О.А. Решетник** // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2022. – Т. 12. – № 1(40). – С. 76-86. (Web of Science).

11. Артемьева, В.А. Влияние экстрактов травы клевера лугового и плодов облепихи на окислительную стабильность липидной фракции овсяного печенья в процессе хранения / В.А. Артемьева, Т.А. Ямашев, **О.А. Решетник** // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2022. – № 1(51). – С. 29-46.

12. Гумеров, Т. Ю. Разработка рецептур и оценка показателей качества и безопасности злаковых продуктов / Т. Ю. Гумеров, З. Ш. Мингалеева, **О.А. Решетник** // Индустрия питания. – 2022. – Т. 7, № 1. – С. 70-81.

Научный консультант
Заслуженный деятель науки РТ,
доктор технических наук, профессор

Ученый секретарь Ученого совета ФГБОУ ВО «КНИТУ»



О.А. Решетник

З.В. Коновалова

31.08.2023