

**Сведения о научном руководителе**  
 по диссертационной работе Вольновой Екатерины Романовны  
 на тему «Совершенствование технологии сухих соусов с использованием  
 пектина»

Фамилия, имя, отчество	Бутова Светлана Николаевна
Ученая степень, № диплома	Доктор биологических наук, ДК № 027366
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	03.00.16 – Экология, 03.00.23 – Биотехнология
Ученое звание, № аттестата	Профессор по кафедре биотехнологии, ПР № 002684
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 «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза»
Адрес организации основного места работы	г. Москва, Волоколамское ш., д. 11, 125080
Телефон, адрес электронной почты организации основного места работы	Тел.: +7 (499) 750-01-11 Эл. почта: zhirmgupp@mgupp.ru, mgupp@mgupp.ru

**Список публикаций по профилю рассматриваемой работы**

1. Бутова, С. Н. Использование биопектина в детском питании / С. Н. Бутова, Н. Б. Рогова, М. Д. Дулькис // Сборник тезисов конференции Безопасность продукции и импортозамещение продуктов питания, Москва, 21-22 апреля 2015 г. – С. 68-73.
2. Бутова, С. Н. Использование пектина для придания масложировому продукту функциональных свойств // С. Н. Бутова, В. В. Рылков // Сборник трудов 5-ой Международной научно-практической конференции Актуальные вопросы науки и практики XXI в., Нижневартовск, 05-08 апреля 2017 г. – С. 42-46.
3. Бутова, С. Н. Целесообразность использования пектина в продуктах с функциональными свойствами // С. Н. Бутова, В. В. Рылков // Сборник тезисов конференции Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности России: кадры и наука, Москва, 11-12 апреля 2017 г. – С. 205-208.
4. Егунова, В. А. Применение функциональных добавок в производстве майонезных соусов / В. А. Егунова, В. В. Рылков, С. Н. Бутова // Сборник материалов общеуниверситетской студенческой конференции студентов и молодых ученых «День науки», Москва, 18 апреля – 25 мая 2017 г. – С. 85-88

5. Бутова, С. Н. Использование биологически активной добавки «Биопектин» в технологии функциональных продуктов / С. Н. Бутова, В. В. Рылков // Пищевая промышленность. – 2018. – № 6. – С 11 – 13.
6. Butova, S. N. Study of physicochemical, biochemical, and organoleptic properties of vegetable and fruit and berry biopectines / S. N. Butova, A.P. Nechaev, L. A. Ivanova, G. E. Indisova, T. I. Demidova // Asian Journal of pharmaceuticals. – 2018. – Т. 12. – № 2. – С. 655-659.
7. Бутова, С. Н. Применение пектина в технологии продуктов функционального назначения и косметических средствах / С.Н. Бутова, В. В. Рылков, К. В. Карташова // Сборник материалов национальной научно-практической конференции «Биотехнология и продукты биоорганического синтеза». – Москва, ФГБОУ ВО «МГУПП», 24 апреля 2018 г. – С. 148–152.
8. Бутова, С. Н. Создание пектин-сывороточных гелей на основе биопектина из растительного сырья и гидролизованной молочной сыворотки / С.Н. Бутова, М.Ю. Музыка, Ю. В. Краснова, Е. Р. Вольнова // Пищевая промышленность. – 2019. – № 6. – С. 14–18.
9. Butova, S. N. The use of pectin substance in sauce production technologies / S.N. Butova, M. Y. Musika, E. R. Volnova, J. V. Nicolaeva // Eurasian Journal of BioSciences. – 2019. – № 13. – Р. 491–494.
10. Бутова, С. Н. Биологически активная добавка к пище – биопектин / С.Н. Бутова, М.Ю. Музыка, Ю. В. Николаева // Материалы Международного конгресса «Биотехнология: состояние и перспективы развития», Москва, Гостинный двор, 25–27 февраля 2019 г. – С. 512–514.
11. Бутова, С. Н. Биопектин, его выделение и значение для профилактики заболеваний различной природы / С. Н. Бутова, Е. Р. Вольнова, Ю. В. Краснова // Сборник материалов участников XIII Международного биотехнологического форума-выставки «РосБиоТех-2019», Москва, ФГБОУ ВО «МГУПП», 24 – 26 апреля 2019 г. – С. 314–325.
12. Krasnova, J. V. Biopectin – a natural bacteriostatic agent / J.V. Krasnova, S.N. Butova // Materials of the International Conference “Scientific research of the SCO countries: synergy and integration” – Reports in English. – Beijing, PRC: Minzu University of China, 2019. – Р. 143-149.
13. Butova, S. N. Bacteriostatic action of biopectin / S.N. Butova, V.V. Tarasova, I.D. Shegoleva, M.Yu. Musika, Ju.V. Krasnova // Archivcos Venesolanos de Farmacologia y Terapeutica. 2019. – Vol. 39. – №3. – Р. 180-186.
14. Вольнова, Е. Р. Разработка математической модели процесса стабилизации сырного соуса и его оптимизация / Е. Р. Вольнова, С. Н. Бутова, М. Ю. Музыка // Инновационные достижения науки и техники АПК: сборник научных трудов. – Кинель: РИО Самарского ГАУ. – 2019. – С. 537–540.
15. Бутова, С. Н. Усовершенствование технологии плодово-ягодных соков с использованием пектолитических ферментов / С. Н. Бутова, Е. Р. Вольнова, Ю. В. Николаева, Я. Едличкова // Health, Food & Biotechnology. – 2020. – Vol. 2, Issue 1. – Р. 129-139.

16. Музыка, М. Ю. Анализ перспектив создания функциональных напитков с использованием пектина / М. Ю. Музыка, С. Н. Бутова, Е. Р. Вольнова, Ю. В. Николаева // Colloquium-journal. Część 2. – № 4 (56), 2020. – 36–42.
17. Музыка, М. Ю. Товароведная оценка томатных соусов, содержащих пектиновые вещества / М.Ю. Музыка, С.Н. Бутова, Е. Р. Вольнова, Ю. В. Николаева // Colloquium-journal. Część 2. – 2020. – № 4 (56). – С. 36–42.
18. Бутова, С. Н. Характеристика пектинов из нетрадиционного сырья / С. Н. Бутова, Е. Р. Вольнова, К. В. Зуева // Молодой ученый. – 2020. – № 22 (312). – С. 424–426.
19. Бутова, С. Н. Использование пектина в технологии ореховых паст / С. Н. Бутова, Н. А. Тарасова, Е. Р. Вольнова // Сборник XXX Международная научно-практическая конференция «Российская наука в современном мире», 2020. – С. 88–94.
20. Алексеева, А. А. Исследование физико-химических свойств плодового желе, обогащённого пектином / А. А. Алексеева, С.Н. Бутова, Е.Р. Вольнова / Студенческий вестник. Часть 8. – 2020. – № 18 (116). – С. 92–95.
21. Куликов, М. А. Обоснование пектина в качестве гидроколлоида для соуса / М. А. Куликов, С.Н. Бутова, Е. Р. Вольнова // Вестник современных исследований. – 2021. – № 6-1 (44). – С. 37–39.
22. Плюхина, Ю. А. Выявление потребительских предпочтений в области эмульсионных соусов / Ю. А. Плюхина, Е. Р. Вольнова, С. Н. Бутова, М. Ю. Музыка // Вестник современных исследований. – 2021. – С. 43–46.

« 11 » января 2022 г.

Д.б.н., проф. кафедры  
«Биотехнология и технология продуктов  
биоорганического синтеза»  
ФГБОУ ВО «МГУПП»



Бутова С.Н.

Подпись <u>Бутова С.Н.</u> Нудостоверяю	
Начальник отдела <b>ОБРАЗОВАНИЯ</b> кадров <b>ОТДЕЛ КАДРОВ</b>	Е.М. Гиря
	20.22 г.

