

Сведения о научном руководителе
 по диссертационной работе Красновой Юлии Валерьевны
 на тему «Разработка биотехнологий функциональных продуктов питания на
 основе пектин-сывороточных гелей»

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	Заведующий кафедрой «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	
<ol style="list-style-type: none"> 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. Пурецкий, А.А. Разработка майонезного соуса с добавлением облепихового масла / А.А. Пурецкий, С.Н. Бутова, С.Ю. Солдатова // Вестник Нижневартковского государственного университета. – 2015. - № 3. – С. 61-66. Гуров, П.О. Майонезный соус с добавлением облепихового масла / О.П. Гуров, А.А. Пурецкий, С.Н. Бутова // Сборник материалов общеуниверситетской научной конференции ученых и специалистов «День науки», Москва, 21-22 апреля 2015 г. – С. 87-89. Мороз, К.В. Технология функциональных продуктов на основе майонеза с использованием облепихового масла / К.В. Мороз, С.Н. Бутова // Сборник материалов общеуниверситетской научной конференции ученых и специалистов «День науки», Москва, 21-22 апреля 2015 г. – С. 195-197. 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., Нижневартонск, 05-08 апреля 2017 г. – С. 42-46.
6. 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.
 7. 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
 8. Панкашева, Т.А. Анализ рынка майонезной продукции в России / Т.А. Панкашева, С.Н. Бутова // Сборник материалов общеуниверситетской студенческой конференции студентов и молодых ученых «День науки», Москва, 18 апреля – 25 мая 2017 г. – С. 227-229.
 9. 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.
 10. 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.
 11. Вирясова, К.А. Влияние продуктов, обогащенных омега-3 по полиненасыщенным жирными кислотам, на организм человека / К.А. Вирясова, С.Н. Бутова // Сборник материалов национальной научно-практической конференции «Биотехнология и продукты биоорганического синтеза». – Москва, ФГБОУ ВО «МГУПП», 24 апреля 2018 г. – С. 154–156.
 12. Степанова, С.Ю. Значение полиненасыщенных жирных кислот семейства омега-3 в питании / С.Ю. Степанова, С.Н. Бутова // Сборник материалов национальной научно-практической конференции «Биотехнология и продукты биоорганического синтеза». – Москва, ФГБОУ ВО «МГУПП», 24 апреля 2018 г. – С. 293–296.
 13. 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.
 14. 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.
 15. Svetlana N. Butova, MaximYu. Musika, EkaterinaR. Volnova, JuliaV. Nikolaeva. The use of pectin substances in sauce production technologies / Eur Asian Journal of BioSciences. – 2019. – Vol. 13 (May), Issue 1. – P. 491–494.

16. 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.
17. 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.
18. Мирутенко, Д.О. Сравнение вкусоароматических портретов майонезного соуса с применением миндального и арахисового масел / Д.О. Мирутенко, С.Н. Бутова // Сборник статей Международной научно-практической конференции. – 2019. – С. 34-38.
19. Krasnova, J.V. Biopectin – a natural bacteriostatic agent [Text] / 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. – P. 143-149.
20. 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. – P. 180-186.

Д.б.н., зав. кафедрой

«Биотехнология и технология продуктов

Биоорганического синтеза»

ФГБОУ ВО «МГУПП»

Подпись Бутовой С.Н. заверено

специалист по кадрам



Бутова С.Н.