

### Сведения о научном консультанте

по диссертации Суворова Олега Александровича  
на тему «Научные и практические основы обеспечения безопасности  
пищевого сырья и продуктов общественного питания  
с использованием физико-химических методов обработки»

|  |   |
|--|---|
| Фамилия, имя, отчество   | Лабутина Наталья Васильевна   |
| Ученая степень, № диплома  | Доктор технических наук, ДК 025878  |
| Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация | 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства (технические науки)  |
| Ученое звание, № аттестата   | ПР № 043987   |
| 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 зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий  |
| <b>Список публикаций и патентов по профилю рассматриваемой работы</b>  |   |
| 1.   | Богатырева, Т. Г. Технология ржано-пшеничного хлеба на основе зерновых заквасок / Т. Г. Богатырева, <b>Н. В. Лабутина</b> , И. Г. Белявская, Т. А. Юдина // Хлебопродукты. – 2016. – № 9. – С. 49–51.   |
| 2.   | Чернышова, В. А. Влияние льняной муки на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки / В. А. Чернышова, <b>Н. В. Лабутина</b> , И. Г. Белявская, Т. Г. Богатырева, Т. А. Юдина // Пищевая промышленность. – 2016. – № 5. – С. 66–69.                            |
| 3.   | Козловская, А. Э. Использование муки чиа в технологии ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности / А.Э. Козловская, <b>Н. В. Лабутина</b> , Т. А. Юдина, Е. В. Карасева // Пищевая промышленность. – 2016. – № 8. – С. 62–65.                 |
| 4.   | <b>Лабутина, Н. В.</b> Актуальность непрерывного образования взрослых в сфере обеспечения качества и продовольственной безопасности продуктов питания / Н. В. Лабутина, Г. А. Ермолаева, Е. В. Ли // Пищевая промышленность. 2016. – № 12. – С. 40–41.                              |
| 5.   | Кучерявая, М. А. Комплексная дрожжевая биоконверсия зернового сырья / М. А. Кучерявая, А. Х. Хакриси, В. И. Родригес, <b>Н. В. Лабутина</b> , Е. Г. Борисенко // В сборнике: День Науки. Общеуниверситетская научная конференция молодых учёных и специалистов. – 2016. – С. 47–49. |
| 6.   | Быков, А. В. Дрожже-растительные субстанции как компоненты продуктов питания / А. В. Быков, Е. Р. Соколова, В. И. Родригес, <b>Н. В. Лабутина</b> , Е. Г.   |

|     |   |
|-----|---|
|     | Борисенко // В сборнике: День науки. Общеуниверситетская научная конференция молодых учёных и специалистов. – 2016. – С. 54–57.   |
| 7.  | Патент № 2604925 Российская Федерация, МПК А21D 13/02 (2006.01) Способ производства ржано-пшеничного хлеба на зерновой закваске : № 2015118790/13 : заявл. 20.05.2015 : опубл. 20.12.2016 / Т. Г. Богатырева, <b>Н. В. Лабутина</b> , Е. Н. Асадчих, И. Г. Белявская, Т. А. Юдина ; заявитель МГУПП. – 10 с.        |
| 8.  | Козловская, А. Э. Влияние хлебопекарных свойств ржаной обдирной муки на теплофизические характеристики ржано-пшеничных полуфабрикатов при замораживании и дефростации / А. Э. Козловская, <b>Н. В. Лабутина</b> , О. А. Суворов // Пищевая промышленность. – 2017. – № 4. – С. 56–59.                               |
| 9.  | Юдина, Т. А. Использование жирового продукта животного происхождения для производства хлебобулочных изделий / Т. А. Юдина, Н. В. Рубан, <b>Н. В. Лабутина</b> , К. Н. Валуева // Пищевая промышленность. – 2017. – № 5. – С. 32–34.   |
| 10. | Козловская, А. Э. Оценка терапевтической эффективности использования хлебобулочного изделия "Чемпион" в питании пациентов с заболеваниями сердечно-сосудистой системы / А.Э. Козловская, <b>Н. В. Лабутина</b> , В. Н. Сергеев // Хлебопродукты. – 2017. – № 5. – С. 48–49.   |
| 11. | Klabukova, D. L. Protamine Impact on Viability of Bacterial and Eukaryotic Cell Cultures / D. L. Klabukova, <b>N. V. Labutina</b> , N. V. Vasilievich, N. G. Mashentseva, V. A. Budaeva // Asian Journal of Pharmaceutics. – 2017. – Vol. 11, N 3. – P. S504–S509.  |
| 12. | Suvorov, O. Technological Solution for Increasing Efficiency of Using and Shelf-Life Extension of Food Products / O. Suvorov, E. Decheva, L. Voyno, A. Kuznetsov, I. Pugachev, <b>N. Labutina</b> // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. – 2017. – Vol. 8, N 2. – P. 2434–2438.   |
| 13. | Suvorov, O. A. Antibacterial Effect of Colloidal Solutions of Silver Nanoparticles on Microorganisms of Cereal Crops / O. A. Suvorov, S. Yu. Volozhaninova, G. V. Balandin, Yu. V. Frolova, A. E. Kozlovskaya, E. N. Fokina, <b>N. V. Labutina</b> // Foods and Raw Materials. – 2017. – Vol. 5, N 1. – P. 100–107. |
| 14. | Патент № 170224 РФ, МПК А23L3/005 Устройство для обработки в электростатическом поле жидких пищевых продуктов и водных растворов : № 2016149425 : заявл. 15.12.2016 : опубл. 18.04.2017 / О. А. Суворов, <b>Н. В. Лабутина</b> , Д. И. Полякова, В. А. Будаева, А. Л. Кузнецов ; заявитель МГУПП. – 7 с.            |
| 15. | Патент № 173521 Российская Федерация, МПК В03С3/08 Устройство для обеспечения безопасности полуфабрикатов и готовых блюд : № 2016149424 : заявл. 15.12.2016 : опубл. 30.08.2017 / О. А. Суворов, <b>Н. В. Лабутина</b> , Д. И. Полякова, В. А. Будаева, А. Л. Кузнецов ; заявитель МГУПП. – 6 с.                    |
| 16. | <b>Лабутина, Н. В.</b> Полуфабрикаты белково-сбивных кондитерских изделий длительного хранения с пищевыми волокнами / Н. В. Лабутина, Е. Н. Молчанова, О. А. Суворов, Н. Д. Посохов, Д. Г. Мустафина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2018. – № 11–12 (178). – С. 44–47.                             |
| 17. | Герасимова, Э. О. Криогенные технологии в хлебопечении / Э. О. Герасимова, <b>Н. В. Лабутина</b> // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 1 (367). – С. 6–9.   |
| 18. | Белявская, И. Г. Технологические аспекты криогенных технологий  |

|     |  |
|-----|--|
|     | хлебобулочных изделий с использованием Carbo Activatus / И. Г. Белявская, <b>Н. В. Лабутина</b> , М. Г. Балыхин, К. С. Юркина, Д. С. Никифорова, И. В. Матвеева // Пищевая промышленность. – 2019. – № 3. – С. 40–44.  |
| 19. | Герасимова, Э. О. Исследование теплофизических процессов, происходящих при выпечке ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности / Э. О. Герасимова, <b>Н. В. Лабутина</b> // В сборнике: Качество зерна, муки и хлеба. Материалы докладов IV Международной конференции. – 2019. – С. 151–155.  |
| 20. | Герасимова, Э. О. Исследование влияния температуры пекарной камеры на процесс прогрева при выпечке ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности / Э. О. Герасимова, <b>Н. В. Лабутина</b> // В сборнике: Балтийский морской форум. Материалы VII Международного Балтийского морского форума. – 2019. – С. 24–28.                     |
| 21. | Balykhin, M. G. Model of training in the dual training for the food and processing industry / M. G. Balykhin, <b>N. V. Labutina</b> , T. B. Tsyganova // INTED2019 13th International Technology, Education and Development Conference. Conference proceedings. – 2019. – С. 9493–9500.  |
| 22. | Локтионова, А. О. Эффективность технологии ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов с использованием зерновых заквасок высокой степени готовности для профилактического питания / А. О. Локтионова, Е. М. Маркин, <b>Н. В. Лабутина</b> , Э. О. Герасимова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – № 2–3 (374–375). – С. 17–20. |
| 23. | Герасимова, Э. О. Исследование процесса нагрева ржано-пшеничных тестозаготовок электро-контактным способом / Э. О. Герасимова, <b>Н. В. Лабутина</b> , В. И. Маклюков, Е. Н. Рогозкин // Хлебопродукты. – 2020. – № 4. – С. 60–61.   |
| 24. | Герасимова, Э. О. Построение теплофизической модели процесса выпечки ржано-пшеничного формового хлеба / Э. О. Герасимова, <b>Н. В. Лабутина</b> , В. И. Маклюков, Е. Н. Рогозкин // Хлебопродукты. – 2020. – № 5. – С. 46–49.  |
| 25. | Маклюков, В. И. Анализ электро- и теплофизических процессов, протекающих при электроконтактной выпечке мучных изделий / В. И. Маклюков, Э. О. Герасимова, <b>Н. В. Лабутина</b> , Е. Н. Рогозкин // Хлебопродукты. – 2020. – № 11. – С. 50–55.   |
| 26. | Kandrokov, R. Kh. Technological properties of triticale-hemp flour / R. Kh. Kandrokov, <b>N. V. Labutina</b> , M. Sh. Begeulov, E. S. Taranova, A. V. Bykov / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – 2021. – Vol. 640, N 2. – P. 022035.  |

*Лабутина Наталья Васильевна*

ЗАМЕСТИТЕЛЬ  
НАЧАЛЬНИКА  
ОТДЕЛА КАДРОВ



Лабутина Наталья Васильевна,  
доктор технических наук, профессор,  
кафедра зерна, хлебопекарных  
и кондитерских технологий,  
заведующий кафедрой

*Лабутина Наталья Васильевна*