

## Сведения о научном руководителе

по диссертационной работе Чхан Кристины Викторовны  
на тему «Улучшение вкусовых характеристик гликозидов стевии (*Stevia rebaudiana* Bertoni) методом ферментативной биотрансформации»

Фамилия, Имя, Отчество оппонента	Мойсеяк Марина Борисовна
Ученая степень, № диплома	кандидат технических наук, ДКН № 019295
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.05- Технология сахара и сахаристых веществ
Ученое звание, № аттестата	доцент, ДЦ № 022215
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы	ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств»
Занимаемая в организации должность с указанием структурного подразделения	Профессор кафедры «Кондитерские, сахаристые, субтропические и пищевкусные технологии»
Адрес организации основного места работы	г.Москва, Волоколамское шоссе д.11, 125080
Телефон, адрес электронной почты организации основного места работы	Тел.:+7 (499)750-01-11  Эл. почта <a href="mailto:marina-mgupp@mgupp.ru">marina-mgupp@mgupp.ru</a> <a href="mailto:mgupp@mgupp.ru">mgupp@mgupp.ru</a>

Список основных публикаций по профилю рассматриваемой работы в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

1. Мойсеяк, М.Б. Разработка функционального продукта на основе сахарозы, стевииозида, изомальтитолола / Мойсеяк М.Б., Бобряшева П.К. //В сборнике: Сборник материалов осенних конференций в четырех частях. - 2015. - С. 22-23.
2. Еделев, Д.А. / Альтернативная технология кристаллизации сахарозы / Еделев Д.А., Тужилкин В.И., Коваленок В.А., Клемешов Д.А., Мойсеяк М.Б., Филинов М.А., Уразбаева К.А. // Хранение и переработка сельхозсырья - 2016. - С. 5-11.

3. Скворцова, Д.М. Разработка напитка на основе растительного сырья с заданными функциональными свойствами / Скворцова Д.М., Мойсеяк М.Б. // В сборнике: Сборник материалов осенних конференций в четырех частях - 2015. - С. 129-130.
4. Роева, Н.Н. Аналитические возможности методов определения ксенобиотиков растительного происхождения в сахаристых продуктах. / Роева Н.Н., Мойсеяк М.Б., Янковский С.А., Зайцев Д.А. // Сахар - 2016. - С. 47-50.
5. Мойсеяк, М.Б. Разработка композиции кофейного напитка без глюкозы с заданными функциональными свойствами / Мойсеяк М.Б., Кириллов Д.Д., Суляева И.А. // Сахар. - 2016. № 11. - С. 32-36.
6. Тужилкин, В.И. Моделирование альтернативной технологии полунепрерывной кристаллизации сахарозы / Тужилкин В.И., Мойсеяк М.Б., Клемешов Д.А., Ковалёнок В.А. Известия высших учебных заведения. // Пищевая технология. 2017. № 1 (355). - С. 42-48.
7. Ермолаева, Г.А. Микробиологические исследования эффективности средства «Волсеп стерил» в отношении специфической микрофлоры при производстве сахара / Ермолаева Г.А., Мойсеяк М.Б., Ильяшенко Н.Г. // Сахар. - 2017. № 3. - С. 50-56.
8. Исследование биохимических свойств кофе натурального в зёрнах разных видов обжарки / Лобанова Е., Дудка Е., Мойсеяк М.Б. // В книге: Общеуниверситетская студенческая конференция студентов и молодых учёных « День науки», Сборник материалов конференции: в 6 частях. - 2017. - С. 155-159.
9. Мойсеяк М.Б. Технология производства высокосахаристого продукта, отвечающего требованиям здорового питания / Мойсеяк М.Б., Ремаева А.М., Воронина О.В. // Сахар - 2017. № 9. С. 48-52.
10. Чхан, К.В. Влияние ферментативного трансгликозилирования гликозидов стевии на их вкусовые характеристики / К.В. Чхан, М.Б. Мойсеяк //Хранение и переработка сельхозсырья. - 2019. – №.1- С.86 - 93
11. Чхан, К.В. Взаимосвязь между вкусовыми характеристиками и структурой гликозидов стевии /К.В.Чхан, В.А. Абелян, М.Б. Мойсеяк// Пищевая Промышленность. - 2019. – №.6.-С. 74-78
12. Чхан, К.В. Вкусовой профиль сладких минорных гликозидов стевии ребаудиана их модифицированных производных/ К.В. Чхан, В.А. Абелян, М.Б. Мойсеяк // Пищевая Промышленность. - 2019. – №.7.-С. 68-72
13. Чхан, К.В., Мойсеяк, М.Б., Использование ферментных препаратов при

получении сахарозаменителей из стевии / К.В. Чхан, М.Б. Мойсеяк // Кондитерское и хлебопекарное производство. –Москва, 2019 г. -С.62

14. Чхан, К.В., Природные некалорийные сахарозаменители полученные биотрансформацией сладких гликозидов стевии / К.В.Чхан, М.Б. Мойсеяк// Материалы XIII Международный биотехнологический Форум-Выставка «РосБиоТех-2019» / МГУПП 24-26 Апреля, Москва, С.200.

Научный руководитель, к.т.н.,  
доцент, профессор кафедры  
«Кондитерские, сахаристые,  
субтропические и пищевкусовые технологии»



Мойсеяк М.Б.