

Сведения о научном руководителе

По диссертации Нгуен Бао Тъау «Разработка биотехнологии низколактозной творожной массы с пюре папайи» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.5. – «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

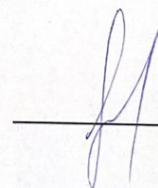
Фамилия, имя, отчество	Тихомирова Наталья Александровна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая Степень (с указанием шифра и наименование специальности научных работников по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук, специальность: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор по кафедре технологии молока и молочных продуктов
Телефон	+7 9165144776
Адрес электронной почты	tihomirovana@mail.ru
Почтовый адрес	140404, г. Коломна, ул. Девичье поле, д.1, кв. 197
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Основное – ГОУ ВО МО «Государственный социально-гуманитарный университет», профессор кафедры физики и химии
Должность	Профессор
Публикации	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Будрик, В.Г. Производство творожных продуктов на отечественном оборудовании / В.Г. Будрик, Н.А. Тихомирова, Н.В. Иванов // Молочная промышленность. – 2017. – № 8. – С. 32-34. 2. Тихомирова, Н.А. Определение размера коллоидных белков молока методом динамического рассеяния света/ Н.А. Тихомирова, А.Д. Левин, М.К. Аленичев, И. Е. Жованник// Молочная промышленность. – 2017. – № 10. – С. 54-55. 3. El-Hadad S.S and Tikhomirova N.A. Physicochemical properties and oxidative stability of butter oil supplemented with corn oil and dihydroquercetin. Journal of Food Processing and Preservation. – 2018. – Vol. 42, N 10. – P. 1–7. 4. El-Hadad S.S and Tikhomirova N. A. Minor components and thermal stability of butter, wheat germ and corn oils in the Russian market. Bioscience research. – 2018. – Vol. 15, N 3. – P. 2770-2779. 	

5. El-Hadad S.S, Tikhomirova N.A. and Abd El-Aziz M. Biological activities of dihydroquercetin and its effect on the oxidative stability of butter oil. *Journal of Food Processing and Preservation*. – 2020. – Vol. 44, N 5. – P. 1–6.
6. El-Hadad S.S, Tikhomirova N.A, Tvorogova A.A, Shobanova T.V. and Abd El-Aziz M. Physical properties and microstructure of ice cream supplemented with minor components of wheat germ oil. *International Journal of Dairy Science*. – 2020 – Vol. 15, N 4. – P. 189–199.
7. Тихомирова, Н.А. Низколактозный кисломолочный продукт с растительными компонентами / Н.А. Тихомирова, З.В. Волокитина, Б.Т. Нгуен // *Молочная промышленность*. – 2020. – № 6. – С. 60-62.
8. Тихомирова, Н.А. Разработка низколактозного творожного продукта с папайей / Н.А. Тихомирова, Б.Т. Нгуен // *Health, Food & Biotechnology*. – 2020. – Т. 2, № 3. – С. 33-39. – DOI 10.36107/hfb.2020.i3.s72.
9. Тихомирова, Н.А. Состояние и перспективы рынка специализированной низколактозной продукции / Н.А. Тихомирова, Б.Т. Нгуен // *Вестник Государственного социально-гуманитарного университета*. – 2021. – № 4 (44). – С. 60-67.
10. Ионова, И.И. Разработка и оценка потребительских свойств сырного плавленого продукта, обогащенного йодом/ И.И. Ионова, Н.А. Тихомирова// *Сыроделие и маслоделие*. – 2021. – №3. – С. 26-28.
11. Нгуен, Б.Т. Папайя и её использование в функциональном питании для жителей Вьетнама / Б.Т. Нгуен, И.И. Ионова, Н.А. Тихомирова // *Пищевая промышленность*. – 2023. – № 7. – С. 66-70. – DOI 10.52653/PPI.2023.7.7.013.

Профессор кафедры физики и химии
ГОУ ВО МО «ГСГУ»

Доктор технических наук, по специальности 05.18.04 -
Технология мясных, молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств.

г. Коломна, ул. Зеленая, дом.30



Тихомирова Н.А.