

Сведения
о научном руководителе диссертационной работы
Бензика Ильи Николаевича
на тему «Разработка технологий и комплексная оценка качества
кулинарных изделий из субпродуктов одомашненного северного оленя»

Фамилия, имя, отчество	Бражная Инна Эдуардовна
Ученая степень, номер диплома	Кандидат технических наук, КТ № 055589
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств», 05.18.04 «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание, номер аттестата	Доцент, ДЦ № 029748
Полное наименование организации, являющееся основным местом работы	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Мурманский государственный технический университет»
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Профессор, кафедра технологий пищевых производств
Адрес организации основного места работы	183010, г. Мурманск, ул. Спортивная, д.13
Телефон, адрес электронной почты организации основного места работы	Телефон: (8152) 40-32-01 E-mail: office@mstu.edu.ru

Список публикаций по профилю рассматриваемой работы

1. Бражная, И.Э. Разработка технологии производства рыборастворительных рубленых изделий / И. Э. Бражная, О. М. Грибова, В. В. Корчунов // Вестник МГТУ. – 2015 г. – №1. – С. 74–79.
2. Грибова, О.М. Технология рыбных рубленых изделий с мукой амаранта из малорентабельных объектов промысла Северного бассейна / О. М. Грибова, И. Э. Бражная, В.В. Корчунов // Рыбное хозяйство. – 2015 г. – № 1. – С. 116 –119.
3. Грибова, О.М. Установление сроков годности рыбных рубленых изделий с мукой амаранта в процессе холодильного хранения / О. М. Грибова, И. Э. Бражная // Рыбное хозяйство. – 2015г. – № 5. – С. 102–103.
4. Грибова, О.М. Разработка технологии рыбных рубленых изделий с добавлением муки полбы из неиспользуемых видов рыб Северного бассейна / О.М. Грибова, И.Э. Бражная, Д.А. Филющенко, Д.А. Иванова, А.Е. Быкова // Рыбное хозяйство. – 2017г. – № 5. – С. 108 –112.
5. Грибова, О.М. Разработка технологии производства рыбных рубленых изделий с мукой амаранта / О.М. Грибова, И.Э. Бражная // Современные эколого-биологические и химические исследования, техника и технология производств: материалы международной научно-практической конференции. – 2015 г. – Ч. 2. – С. 93 – 99.
6. Грибова, О.М. Технология рыбных рубленых изделий с мукой амаранта / О.М. Грибова, И.Э. Бражная // Материалы очно-заочной научно-практической конференции «Социальные проблемы Арктического региона». – 2015 г. – С. 98 – 102.
7. Тришина, Н.А. Разработка технологии рыборастворительных рубленых кулинарных изделий из неиспользуемых видов рыб Северного бассейна в условиях измененной атмосферы / Н.А. Тришина, И.Э. Бражная, О.М. Грибова, М.А. Пономарева, О.А. Штенгель // Материалы междунауч.-практич. конференции «Современные эколого-биологические и химические исследования, техника и технология производств» (Мурманск, 8 апреля 2016 г.). – Мурманск: МГТУ, 2016 г. – Ч.2. – С. 11 – 17.
8. Тришина, Н.А. Применение условий измененной атмосферы для изготовления рыбных полуфабрикатов в общественном питании / Н. А. Тришина, И. Э. Бражная, О. М. Грибова, М.

- А. Пономарева, О. А. Штенгель // Сборник тезисов студенческой научно-технической конференции – 2016, (Мурманск, 20 апр. 2016 г.). В 2 т. Т. 1 / ФГБОУ ВПО «МГТУ». – Мурманск : Изд-во МГТУ, 2016. – С. 93 – 95.
9. Филющенко, Д.А. Влияние предварительной тепловой обработки растительного сырья на качество рыбных рубленых изделий / Д.А. Филющенко, И.Э. Бражная, О.М. Грибова, А.Е. Быкова // Материалы Всероссийской заочной науч.-практ. конф. «Наука и образование» (Мурманск, 21 октября 2016).- Мурманск : МГТУ, 2016 г. – С. 15 – 21.
10. Грибова, О.М. Разработка технологических режимов доведения до степени кулинарной готовности рыбных рубленых полуфабрикатов / О.М. Грибова, И.Э. Бражная, Д.А. Филющенко, Д.А. Иванова // Материалы междунар. науч.-практ. конф. «Современные эколого-биологические и химические исследования, техника и технология производств», Мурманск, 7 апреля 2017 г. : в 2 ч. : ч. 2 / ФГБОУ ВО «МГТУ». – Мурманск : Изд-во МГТУ, 2017. – С. 23 – 28.
11. Бражная, И.Э. Разработка технологии соуса из регионального сырья с добавлением пектина / И.Э. Бражная, А.С. Чернявская, С.Н. Судак, А.Е. Быкова // Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета, 2018 г. – Т. 21, № 3. – С. 434 – 446.
12. Бражная, И.Э. Апробирование технологии обогащенных кулинарных изделий из рыбного сырья Северного бассейна / И.Э. Бражная, А.В. Тифанюк, Е. С. Кудельникова, Р.А. Никонова, Н.Н. Смирнов // Наука и образование – 2018 [Электронный ресурс] : материалы всерос. науч.-практ. конф., Мурманск, 15 ноября 2018 / Федер. гос. Бюджетное образоват. учреждение высш. проф. образования "Мурм. гос. техн. ун-т". – Электрон. текст. дан. (9,3 Mb). – Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018. – С. 238 – 242.- 1 опт. ком-пакт-диск (CD-ROM). – Си-стем. требования: РС не ниже класса Pentium II 128 MbRAM ; Windows 7–10 ; свободное место на HDD 131Mb ; привод для компакт дис-ков CD-ROM 2-х и выше.
13. Рысикова, А-М.В. Анализ потребительских предпочтений населения и мониторинг ассортимента рыбных изделий в крупных торговых сетях и предприятиях питания города Мурманска / А-М.В. Рысикова, И.Э. Бражная // Проблемы и перспективы развития экспериментальной науки: сборник статей Международной научно-практической конференции (26 декабря 2018г, г. Тюмень) / в 5 ч. – Ч.2 – Уфа: ОМЕГА САЙНС, 2018. – С. 89 – 94.
14. Бражная, И.Э. Применение ультрафиолетового бактерицидного облучения в технологии изготовления рыбных рубленых полуфабрикатов из малорентабельного сырья Северного бассейна / И.Э. Бражная, А.В. Тифанюк, А.В. Михайловская, С.Н. Судак, О.М. Кулик // Вестник МГТУ, 2019. – Т. 22, № 3. – С. 338 – 348.
15. Brazhnaia, I. E. Development of fish soups technology with using food supplements from fish remaining feedstock / I. E. Brazhnaia, A.V.Tifanyuk, O. M. Kulik, C. N. Sudak // Published under licence by IOP Publishing Ltd, 302 (2019) 012016 IOP Publishing , doi:10.1088/1755-1315/302/1/012016, p.1 – 8. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volume 302, conference 1.
16. Евсеенко, Ю.С. Обоснование необходимости расширения ассортимента хлебобулочных продуктов с функциональными свойствами на примере анализа ассортимента, представленного в торговых сетях Мурманска и области / Ю.С. Евсеенко, И.Э. Бражная // Современные научные исследования: актуальные вопросы, достижения и инновации : сборник статей VII Международной науч.-практ. конф., Пенза, 20 марта 2019 года.- Пенза : "Наука и Просвещение" (ИП Гуляев Г.Ю.), 2019. – С.46 – 49.
17. Мищенко, А.Р. Исследование минерального состава голубики Кольского полуострова / А.Р. Мищенко, Е.Г. Туршук, И.Э. Бражная // Ключевые факторы развития северных территорий России: духовность, социальная сфера, экология, промышленность. Уроки истории в свете решений XXII Всемирного Русского Народного Собора: сборник докладов региональной науч.-практ. конф. в рамках общественного форума «Всемирный русский

народный собор», 29-30 марта 2019 г., г. Кировск Мурманской области // отв. за выпуск А.М. Ершов.- Мурманск : ПИНРО им. Н.М. Книповича, 2019. – С. 239 – 242.

18. Бензик, И.Н. Окислительные изменения липидов языка одомашненного северного оленя в процессе хранения / И. Н. Бензик, Е. Г. Туршук, И. Э. Бражная // Наука и образование – 2019 : материалы всерос. науч.-практ. конф., 15 нояб. 2019 г. – Мурманск, 2020. – С. 150–154.

19. Benzik, I. Effects of the Marinating Process on the Quality of the Domesticated Reindeer (Rangifer Tarandus) By-products / I. Benzik, I. Brazhnaia, E. Bogdan, A. Ershov // International applied research conference «Biological Resources Development and Environmental Management», 21st June 2019 / Murmansk State Technical University. – Murmansk, 2020. – P. 686–695. – (KnE Life Sciences)

20. Тифанюк, А.В. Установление сроков годности кулинарного изделия «Крем-суп рыбный обогащенный замороженный / А.В. Тифанюк, И.Э. Бражная // Журнал «Рыбное хозяйство» № 1, 2020 г. – С.112 – 116. DOI 10.37663/0131-6184-2020-1-112-116 <https://tsuren.ru/files/journal/01-2020.pdf>.

21. Бензик, И.Н. Товароведная характеристика языка одомашненного северного оленя / И. Н. Бензик, И. Э. Бражная, Е. Г. Туршук, А. М. Ершов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – № 4 (63). – С. 66–72.

22. Бражная, И.Э. Разработка технологии сиропа полуфабриката из клюквы Кольского полуострова / И.Э. Бражная, А.Г. Башканов, А.С. Чернявская, Е.Е. Хармич // Известия высших учебных заведений. Арктический регион, 2020. – С. 53 – 56.


23. Бражная, И.Э. Разработка технологии производства творожных полуфабрикатов / И.Э. Бражная, И.В. Ускова, О.М. Кулик, В.А. Потешкина, А.С. Осадчук // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов, 2021.- № 2(67). – С. 15–21
DOI:10.33979/2219-8466-2021-67-2-15-21

Научный руководитель:

Профессор кафедры технологий пищевых производств
ФГАОУ ВО «МГТУ», кандидат технических наук, доцент

 И. Э. Бражная

Заведующий кафедрой технологий пищевых производств
ФГАОУ ВО «МГТУ», доктор технических наук, профессор

 В. А. Гроховский

Подпись кандидата технических наук, доцента, профессора кафедры технологий пищевых производств И. Э. Бражной, подпись доктора технических наук, профессора, заведующего кафедрой технологий пищевых производств В. А. Гроховского заверяю:

Ученый секретарь

Ученого совета ФГАОУ ВО «МГТУ»





Т. В. Пронина