

Сведения о научном руководителе

по диссертации Соболева Романа Владимировича на тему «Разработка пищевых олеогелей с использованием фракций пчелиного воска для создания жировых продуктов»

Фамилия, Имя, Отчество	Кочеткова Алла Алексеевна
Ученая степень, № диплома	Доктор технических наук, диплом ДК № 003178
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.01 – Технология хлебопекарных, макаронных и кондитерских продуктов 05.18.06 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
Ученое звание, № аттестата	Профессор, аттестат ПР № 007361
Полное наименование организации, являющееся основным местом работы	Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Заведующий лабораторией пищевых биотехнологий и специализированных продуктов
Список публикаций по профилю рассматриваемой работы	
<p>1. Кочеткова А.А. Пищевые олеогели: свойства и перспективы использования / Кочеткова А.А., Саркисян В.А., Коденцова В.М., Фролова Ю.В., Соболев Р.В // Пищевая промышленность. – 2019. – №. 8. – С. 30-35.</p> <p>2. Коденцова В.М. Обогащение пищевых продуктов витамином D: международный опыт и новые тенденции / Коденцова В.М., Саркисян В.А., Воробьева В.М., Воробьева И.С., Кочеткова А.А., Рисник Д.В. // Пищевая промышленность. 2019. № 9. С. 70-74.</p> <p>3. Frolova Y. V. Oleogels as prospective nutritional ingredients of lipid nature / Frolova Y.V., Kochetkova, A. A., Sobolev, R. V., Vorobyeva, V. M., & Kodentsova, V. M // Voprosy Pitaniia. – 2021. – Т. 90. – №. 4. – С. 64-73.</p> <p>4. Frolova Y. V. Approaches to study the oxidative stability of oleogels / Frolova Y. V., Sobolev R.V., Sarkisyan V.A., Kochetkova A.A. // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – IOP Publishing, 2021. – Т. 677. – №. 3. – С. 032045.</p> <p>5. Фролова Ю. В. Исследование печенья с модифицированным жировым компонентом / Фролова Ю. В., Соболев Р. В., Кочеткова А. А. // Пищевая промышленность. – 2021. – №. 4. С 8-11.</p>	

6. Frolova Y.V. Comparative analysis of the properties of cookies containing oleogel based on beeswax and its fractions / Frolova Y.V., Sobolev R. V., **Kochetkova A. A.**//IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – IOP Publishing, 2021. – T. 941. – №. 1. – C. 012033.

7. Frolova Y. Influence of oil combinations on the structural properties of oleogels / Frolova Y., Sobolev R., **Kochetkova A.** // E3S Web of Conferences. – EDP Sciences, 2021. – T. 285. – C. 05009.

8. Sarkisyan V. Beeswax fractions used as potential oil gelling agents / Sarkisyan V., Sobolev R., Frolova Y., Malinkin A., Makarenko M., **Kochetkova A.** // Journal of the American Oil Chemists' Society. – 2021. – T. 98. – №. 3. – C. 281-296.

9. Sarkisyan V. Study of the Quantitative Relationship between Yield Strength and Crystal Size Distribution of Beeswax Oleogels / Sarkisyan V., Sobolev, R., Frolova, Y., Vorobiova, I., & **Kochetkova, A. A** // Gels. – 2022. – T. 8. – №. 1. – C. 39.

10. Sobolev R. Effect of beeswax and combinations of its fractions on the oxidative stability of oleogels / Sobolev R., Frolova Y., Sarkisyan V., Makarenko M., **Kochetkova A.**// Food Bioscience. – 2022. –T. 48. – C. 101744.

11. Frolova Y. V. Formation of the organoleptic profile of sugar cookies with a modified fat component / Frolova, Y. V., Sobolev, R. V., Sarkisyan, V. A., & **Kochetkova, A. A.** // Voprosy pitaniia. – 2022. – T. 91. – №. 2. – C. 93-98.

12. Sarkisyan V. A. Prediction of melting temperatures of wax gelators depending on their component composition / Sarkisyan, V. A., Frolova, Y. V., Sobolev, R. V., & **Kochetkova, A. A.** // Voprosy Pitaniia. – 2022. – T. 91. – №. 2. – C. 99-104.

13. Frolova Y. Ultrasonic Treatment of Food Colloidal Systems Containing Oleogels: A Review / Frolova, Y., Sarkisyan, V., Sobolev, R., & **Kochetkova, A.** // Gels. – 2022. – T. 8. – №. 12. – C. 801.

14. Sarkisyan V. On the Role of Beeswax Components in the Regulation of Sunflower Oil Oleogel Properties / Sarkisyan, V., Frolova, Y., Sobolev, R., & **Kochetkova, A.** // Food Biophysics. – 2022 – T. 18. – № 2 – C. 1-11.

15. Frolova Y. The Influence of Edible Oils' Composition on the Properties of Beeswax-Based Oleogels / Frolova Y., Sarkisyan, V., Sobolev, R., Makarenko, M., Semin, M., & **Kochetkova, A.**// Gels. – 2022. – T. 8. – №. 1. – C. 48.

16. Sobolev R. Waxy Oleogels for Partial Substitution of Solid Fat in Margarines / Sobolev, R., Frolova Y., Sarkisyan V., **Kochetkova A.** // Gels. – 2023. – T. 9. – №. 9. – C. 683.

17. Фролова Ю. В., Саркисян В. А., Соболев Р. В., Воробьева И. С., **Кочеткова А.А.** Влияние добавления витаминов D₃ и K₂ на свойства

пищевых олеогелей / Пищевая промышленность. 2023. – № 12 – С. 64-67.

18. Frolova Y., Makarenko M., **Kochetkova A.** Analysis of Oleogel Volatile Profile Formation under Ultrasonic Treatment // Gels. – 2023. – Т. 9. – №. 10. – С. 823.

чл.- корр. РАН, д.т.н., профессор,
Зав. лабораторией
пищевых биотехнологий и
специализированных продуктов
ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»

9 } – А.А. Кочеткова

