

Сведения о научном руководителе
по диссертационной работе Фроловой Александры Евгеньевны
на тему: «Разработка и товароведная оценка обогащенной кондитерской пасты»

Фамилия Имя Отчество	Щетинин Михаил Павлович
Ученая степень, № диплома	Доктор технических наук, ДК № 000617
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание, № аттестата	Профессор, ПР № 010233
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы	Федеральное государственное бюджетное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств»
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Проректор по научной работе
Адрес организации основного места работы	125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11
Телефон, адрес электронной почты организации основного места работы	тел.: +7 (499) 750-01-11 доб. 6014; +7 (499) 750-00-05 эл. почта: shchetininmihail@mgupp.ru ; mgupp@mgupp.ru
Список публикаций по профилю рассматриваемой работы	
<p>1. Щетинин М.П. Исследование показателей качества кондитерской пасты с мукой подсолнечной / М.П. Щетинин, А.Е. Фролова // Вопросы питания. — 2021. — Т.90. — № 3. - С. 116-124. DOI: https://doi.org/10.33029/0042-8833-2021-90-3-00-00</p> <p>2. Фролова, А. Е. Функционально-технологические свойства подсолнечной муки / А. Е. Фролова, М.П. Щетинин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2020. - № 4. – С. 104-113 DOI: https://doi.org/10.36107/spfp.2020.349</p> <p>3. Щетинин М.П. Использование вторичных продуктов растительного и животного происхождения в производстве сахаристых кондитерских изделий / М. П. Щетинин, Е. В. Писарева, А. Е. Фролова //Ползуновский вестник. – 2011.-№ 3/2.- С. 105-108</p> <p>4. Щетинин М.П. Изучение функционально-технологических свойств сырья растительного и животного происхождения при разработке рецептур кондитерских изделий / М. П. Щетинин, А. Е. Фролова // Ползуновский вестник. – № 4/4 2013. - С. 156-160</p> <p>5. Щетинин М.П. Исследование потребительских предпочтений в отношении кондитерских изделий / М. П. Щетинин, А. Е. Фролова, Л. Е.</p>	

Мелёшкина // Вестник алтайской науки. 2015. № 1 (23). - С. 502-505.

6. **Щетинин М.П.** Использование вторичных продуктов животного происхождения в производстве кондитерских изделий / М. П. Щетинин, Е. В. Писарева, А. Е. Фролова // Актуальные проблемы техники и технологии переработки молока: сборник научных трудов с международным участием, выпуск 8.- Барнаул: АЗБУКА, 2011.- С. 121-123

7. **Щетинин М.П.** Рынок кондитерских изделий / М. П. Щетинин, А. Е. Фролова // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: сборник статей и докладов пятой Всероссийской научно-практической конференции «Исследования и достижения в области теоретической и прикладной химии. Экология. Продукты питания» (15 декабря 2011 г.) Часть 2./ под ред. М. П. Щетинина; Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова. – Барнаул, 2011. – С. 219-224.

8. **Щетинин М.П.** Кондитерские изделия в структуре питания населения / М. П. Щетинин, А. Е. Фролова // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: сборник статей и докладов пятой Всероссийской научно-практической конференции «Исследования и достижения в области теоретической и прикладной химии. Экология. Продукты питания» (15 декабря 2011 г.) Часть 2./ под ред. М. П. Щетинина; Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова. – Барнаул, 2011. – С. 224 – 228.

9. **Щетинин М.П.** Перспективы использования продуктов масложировой промышленности в кондитерских изделиях / М. П. Щетинин, А. Е. Фролова // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XIV международной научно-практической конференции (29 ноября 2012 г.) / под ред. В. П. Коцюбы и Е. С. Дикаловой; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2013. – С. 51-53

10. **Щетинин М.П.** Актуальность разработки технологии кондитерских изделий с использованием высокобелкового растительного сырья / М. П. Щетинин, А. Е. Фролова // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XIV международной научно-практической конференции (29 ноября 2012 г.) / под ред. В. П. Коцюбы и Е. С. Дикаловой; Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2013. – С. 54-56

11. **Щетинин М.П.** Разработка рецептур обогащенных кондитерских паст / М. П. Щетинин, А. Е. Фролова, Л. Е. Мелёшкина // Современные проблемы здорового питания. Инновации и традиции: Сборник статей и докладов международной научно-практической конференции (11-12 ноября 2014 года) / Под ред. Л. А. Козубаевой, А. С. Захаровой; С. И. Коневой, С. С. Кузьминой, Е. А. Кладова; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова - Барнаул, 2014.- С. 104-107

12. **Щетинин М.П.** Влияние режимов термической обработки на физико-химические показатели муки подсолнечной / М. П. Щетинин, А. Е.

Фролова, Л. Е. Мелёшкина // GRAND ALTAI RESEARCH & EDUCATION. - Изд. Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова, - Барнаул. 2014. №1- с. 129-132. - Режим доступа: http://edu.secna.ru/media/f/01_1_.pdf

13. Фролова А.Е. Использование сырья растительного происхождения в технологии кондитерских изделий / А. Е. Фролова, М.П. Щетинин // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств [Электронный ресурс]: материалы XX Международной научно-практической конференции (14-15 марта 2019 г.) / АлтГТУ им. И.И. Ползунова. - Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2019. - с. 362-363. - Режим доступа: http://elib.altstu.ru/disser/conferenc/2019/2019_spttpp.pdf

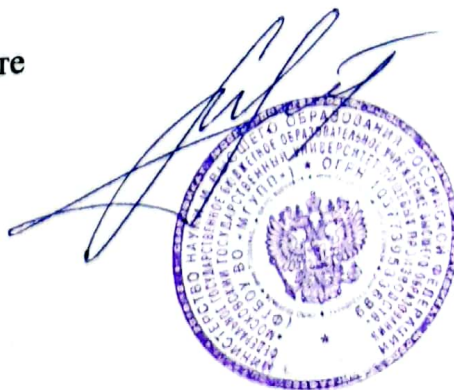
14. Щетинин М.П. Исследование пищевой ценности обогащенных кондитерских паст / М. П. Щетинин, А. Е. Фролова // Аграрная наука – сельскому хозяйству: сборник материалов: в 2 кн. / XIV Международная научно-практическая конференция (7-8 февраля 2019 г.). – Барнаул: РИО Алтайского ГАУ, 2019. – Кн. 2. – с. 88-90

15. Фролова, А. Е. Тенденции современного рынка кондитерских изделий / А. Е. Фролова, М.П. Щетинин // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств [Электронный ресурс]: материалы XXI Международной научно-практической конференции (23-24 апреля 2020 г.) / Отв. редактор Е. В. Писарева; АлтГТУ им. И.И. Ползунова. – Барнаул : АлтГТУ, 2020. — с. 160-165. – Режим доступа: https://journal.altstu.ru/konf_2020/2020_1/69/

16. Патент № 2602284 Российская Федерация, МПК A23G 3/36 (2006.01). Композиция для получения пасты кондитерской на фруктозе: № 2015120995 заявл. 02.06.2015 : опубл. 20.11.2016 / Щетинин М.П., Фролова А. Е., Мелёшкина Л. Е. – 11 с.

17. Патент № 2602286 Российская Федерация, МПК A23G 3/36 (2006.01). Композиция для получения пасты кондитерской: № 2015120991 заявл. 02.06.2015 : опубл. 20.11.2016 / Щетинин М.П., Фролова А. Е., Мелёшкина Л. Е. – 10 с.

Проректор по научной работе
ФГБОУ ВО «МГУПП»,
д.т.н., профессор
03.09.2021



М.П. Щетинин