

	<p>Еремеева Наталья Борисовна к.т.н., доцент, в.н.с.</p>
<p>Научные интересы</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Активная биоупаковка ✓ Извлечение биологически активных веществ из растительного сырья ✓ Пищевая химия ✓ Увеличение сроков годности пищевых продуктов ✓ Пищевая безопасность
<p>Перечень исследовательских проектов потенциального научного руководителя (участие/руководство)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Разработка интеллектуальных активных биоупаковок ✓ Лаборатория пищевой биобезопасности ✓ Деконтаминация афлатоксина и родственных ему метаболитов из различных видов йогурта с использованием фитохимических веществ в сочетании с новыми технологиями
<p>Перечень возможных тем для исследования</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Извлечение биологически активных веществ из растительного сырья и использование их для продления сроков годности пищевых продуктов ✓ Разработка интеллектуальных активных биоупаковок для пищевых продуктов ✓ Разработка пищевых функциональных продуктов с использованием биотехнологий
<p>Количество публикаций в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science, Scopus, RSCI, за последние 5 лет</p>	<p>12</p>
<p>Основные публикации</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eremeeva N. Nanoparticles of metals and their compounds in films and coatings: A review//Foods and Raw Materials, 2024, Vol. 12, No. 1, pp. 60-79 2. Frolova K.O., Eremeeva N.B. Antiradical, pH and ammonia sensitive properties of Aronia melanocarpa L. and Beta vulgaris L. aqueous extracts//Journal of Food Measurement and Characterization, 2024, Vol. 18, No. 8, pp. 7234–7245 3. Gebremeskal Y.H., Nadtochii L.A., Eremeeva N.B., Mensah E.O., Kazydub N., Soliman T.N., Baranenko D.A., El-Messery T.M., Tantawy A.A. Comparative Analysis of the Nutritional Composition, Phytochemicals, and Antioxidant Activity of Chia seeds, Flax seeds, and psyllium husk//Food Bioscience, 2024, Vol. 61, pp. 104889

	<p>4. Бычкова Е.С., Еремеева Н.Б., Подгорбунских Е.М., Кудачева П.В. Особенности производства и усвоения белков растительного и животного происхождения: обзор предметного поля // Хранение и переработка сельхозсырья - 2024. - № 1. - С. 7-12</p> <p>5. Eremeeva N., Makarova N.V. Study of the Content of Antioxidants and Their Activity in Concentrated Extracts of Cranberry (<i>Vaccinium oxycoccus</i>), Sea Buckthorn (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.), Blackberry (<i>Rubus fruticosus</i>), Guelder Rose (<i>Viburnum opulus</i> L.) and Mountain Ash (<i>Sorbus aucuparia</i> L.)//Russian Journal of Bioorganic Chemistry, 2022, Vol. 48, pp. 1392-1398</p>
Наиболее значимые результаты интеллектуальной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Патент на изобретение 2655216 Способ производства двойных съедобных пленок с использованием в одном слое яблочного сока и альгината натрия ✓ Патент на изобретение 2643722 Способ производства съедобных пленок из яблочного сырья ✓ Патент на изобретение 2652162 Способ производства двойных съедобных пленок из яблочного сырья ✓ Патент на изобретение 2699656 Способ получения плодово-ягодных экстрактов ✓ Патент на изобретение 2709676 Способ получения съедобной упаковки из яблочного сырья
Требования, предъявляемые к аспиранту	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Знание пищевой химии ✓ Умение работать в лаборатории, знание техники безопасности, умение выполнять эксперимент по заданной методике ✓ Находить научную литературу и анализировать ее
Наименование научных специальностей для зачисления аспиранта	<p>4.3.3 Пищевые системы</p> <p>4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ</p> <p>2.7.1 Биотехнологии пищевых продуктов, лекарственных и биологически активных веществ</p>