

	<p>Иванова Вера Анатольевна к.т.н., доцент</p>
<p>Научные интересы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Микробиология пищевых производств</li> <li>✓ Микробные биотехнологии</li> <li>✓ Промышленно используемые микроорганизмы и микробные закваски</li> <li>✓ Поиск новых микроорганизмов-продуцентов</li> <li>✓ Антимикробная активность и антибиотикорезистентность микроорганизмов</li> <li>✓ Биотехнологии переработки микробной биомассы</li> <li>✓ Синтез микробных и растительных БАВ</li> </ul>
<p>Перечень исследовательских проектов потенциального научного руководителя (участие/руководство)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ РФФ, 23-26-00134, Разработка микробных заквасок с целью расширения ассортимента хлебобулочных изделий из нетрадиционных видов муки, 12.01.2023 – 31.12.2024, руководитель</li> <li>✓ Университет ИТМО, 423024, Разработка биоматериала из грибов рода Ganoderma, 01.04.2023 – 31.12.2023, участник</li> <li>✓ Университет ИТМО, 620143, Использование биопотенциала дрожжей в создании инновационных продуктов питания, 01.09.2020 - 30.06.2021, участник</li> <li>✓ Университет ИТМО, 218801, Разработка технологии биомодификации семенных дрожжей, 27.04.2018 - 15.10.2018, участник</li> <li>✓ РФФ, 14.581.21.0020, Разработка технологий функциональных пищевых продуктов на основе наноинкапсулированных комплексных биологически активных ингредиентов с научно подтвержденным профилактическим эффектом, 03.10.2017 – 31.12.2019, участник</li> <li>✓ Университет ИТМО, 617027, Ресурсосберегающие экологически безопасные биотехнологии функциональных и специализированных продуктов на основе глубокой переработки продовольственного сырья, 01.09.2017 - 31.08.2020, участник</li> <li>✓ РФФИ, 714625, Золь – гель синтез функциональных наноматериалов, 16.07.2020 - 30.11.2020, участник</li> </ul>
<p>Перечень возможных тем для исследования</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Применение альтернативных видов дрожжей в технологии пищевых продуктов</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Биотехнология получения и применения фукоолигосахаридов в технологии функциональных добавок</li> <li>✓ Антимикробные препараты природного происхождения и их применение для пролонгации сроков годности пищевых продуктов</li> </ul>
Количество публикаций в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science, Scopus, RSCI, за последние 5 лет	10
Основные публикации	<p>1. L. A. Nadtochii, D. A. Baranenko, W. Lu, A. V. Safronova, A. I. Lepeshkin, и V. A. Ivanova, «Rheological and physical-chemical properties of yogurt with oat-chia seeds composites», <i>Agron. Res.</i>, v. 18, Special Issue 3, pp. 1816–1828, 2020, doi: 10.15159/AR.20.142</p> <p>2. Milyuhina A.K., Kyzdarbek U., Ivanova V.A., Zabodalova L.A., Baranenko D.A. Comparative evaluation of the antimicrobial properties of plant extracts // <i>IOP Conference Series: Earth and Environmental Science</i> - 2020, Vol. 613, No. 1, pp. 012079, doi: 10.1088/1755-1315/613/1/012079</p> <p>3. Davydenko S.G., Meledina T.V., Ivanova V.A. New Foresight Methodology for Toxicity Assessment // <i>Scientific Study and Research: Chemistry and Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry [Studii si Cercetari Stiintifice Chimie si Inginerie Chimica, Biotehnologii, Industrie Alimentara]</i> - 2020, Vol. 21, No. 3, pp. 333-342</p> <p>4. Harbah R., Agembo E., Meledina T.V., Kritchenkov A.S., Ivanova V.A. Extraction of crude Mannan oligosaccharides from yeast and their uses [Экстракция олигосахаридов маннана из дрожжей и их применение] // <i>Вестник Международной академии холода</i> - 2020, No. 1(74), pp. 46-51, doi: 10.17586/1606-4313-2020-19-1-46-51</p> <p>5. Меледина Т.В., Маньшин Д.В., Головинская О.В., Харба Р., Иванова В.А., Морозов А.А. Факторы, влияющие на поверхностный электрический заряд дрожжевых клеток <i>Saccharomyces cerevisiae</i> // <i>Хранение и переработка сельхозсырья</i> - 2020. - № 2. - С. 73-84, doi: 10.36107/spfp.2020.246</p>
Наиболее значимые результаты интеллектуальной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Разработана микробная закваска для хлебобулочных изделий с мукой из зерна гречихи, не обработанного гидротермически (проект РНФ 23-26-00134, E3S Web of Conferences - 2023, Vol. 420, pp. 01010, диссертация на соискание степени кандидата технических наук Гурьев С.С. - 2023)</li> <li>✓ Исследована антимикробная активность дрожжей <i>Wickerhamomyces anomalus</i> в пшеничном тесте (проект РНФ 23-26-00134, E3S Web of Conferences - 2024, Vol. 480, pp. 03018)</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Разработаны сухая композиция для получения заварного крема и способ производства мучного кондитерского изделия функционального назначения с добавлением микро- и наноинкапсулированных холекальциферола и фитостеринов (пат. 2702177 и пат.2729462, проект ФЦП 14.581.21.0020)</li> <li>✓ Разработана ресурсосберегающая технология получения концентрата бета-глюкансодержащего из остаточных пивных дрожжей (E3S Web of Conferences - 2020, Vol. 164, pp. 06027, диссертация на соискание степени кандидата технических наук Иванова В.А. - 2020)</li> <li>✓ Исследовано влияние бета-глюкансодержащего препарата на реологические свойства тестовых полуфабрикатов и пшеничного хлеба (E3S Web of Conferences - 2020, Vol. 203, pp. 04010)</li> <li>✓ Разработан способ применения бета-глюкансодержащих концентратов из хлебопекарных и остаточных пивных дрожжей в технологии зефира (проект Университета ИТМО, 620143)</li> <li>✓ Разработан метод оценки токсичности соединений за счет использования дрожжей рода <i>Saccharomyces</i> в качестве модельного организма (Scientific Study and Research: Chemistry and Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry - 2020, Vol. 21, No. 3, pp. 333-342)</li> </ul>
Требования, предъявляемые к аспиранту	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Базовые знания в области биохимии, микробиологии</li> <li>✓ Начальные навыки проведения микробиологических работ</li> <li>✓ Инициативность</li> <li>✓ Заинтересованность в исследовательской работе</li> </ul>
Наименование научных специальностей для зачисления аспиранта	<p>2.7.1 Биотехнологии пищевых продуктов, лекарственных и биологически активных веществ</p> <p>4.3.3 Пищевые системы</p> <p>4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ</p>