

	Иванова Вера Анатольевна к.т.н., доцент
Научные интересы	✓ Микробиология пищевых производств ✓ Микробные биотехнологии ✓ Промышленно используемые микроорганизмы и микробные закваски ✓ Поиск новых микроорганизмов-продуцентов ✓ Антимикробная активность и антибиотикорезистентность микроорганизмов ✓ Биотехнологии переработки микробной биомассы ✓ Синтез микробных и растительных БАВ
Перечень исследовательских проектов потенциального научного руководителя (участие/руководство)	✓ РНФ, 23-26-00134, Разработка микробных заквасок с целью расширения ассортимента хлебобулочных изделий из нетрадиционных видов муки, 12.01.2023 – 31.12.2024, руководитель ✓ Университет ИТМО, 423024, Разработка биоматериала из грибов рода Ganoderma, 01.04.2023 – 31.12.2023, участник ✓ Университет ИТМО, 620143, Использование биопотенциала дрожжей в создании инновационных продуктов питания, 01.09.2020 - 30.06.2021, участник ✓ Университет ИТМО, 218801, Разработка технологии биомодификации семенных дрожжей, 27.04.2018 - 15.10.2018, участник ✓ РНФ, 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 ✓ Университет ИТМО, 617027, Ресурсосберегающие экологически безопасные биотехнологии функциональных и специализированных продуктов на основе глубокой переработки продовольственного сырья, 01.09.2017 - 31.08.2020, участник ✓ РФФИ, 714625, Золь – гель синтез функциональных наноматериалов, 16.07.2020 - 30.11.2020, участник
Перечень возможных тем для исследования	✓ Применение альтернативных видов дрожжей в технологии пищевых продуктов

	✓ Биотехнология получения и применения фукоолигосахаридов в технологии функциональных добавок ✓ Антимикробные препараты природного происхождения и их применение для пролонгации сроков годности пищевых продуктов
Количество публикаций в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science, Scopus, RSCI, за последние 5 лет	10
Основные публикации	1. Novichenko A., Gur'ev S., Korovyansky V., Ivanova V. Study of antimicrobial activity and fermentability of the yeast <i>Wickerhamomyces anomalus</i> in wheat dough // E3S Web of Conferences - 2024, Vol. 480, pp. 03018 2. Коровянский В.С., Новиченко А.А., Иванова В.А., Гурьев С.С., Кондратьев М.А., Гудь В.А. Baking and rheological properties of alternative flour types // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств - 2024. - № 4(62). - С. 33-46 3. Sergeeva A., Novichenko A., Ivanova V., Gur'ev S., Korovyansky V. Evaluation of breadmaking potential of the yeasts <i>Wickerhamomyces anomalus</i> (CBS S605T) and <i>Torulaspora delbrueckii</i> (YIT3) // E3S Web of Conferences - 2024, Vol. 539, pp. 02037 4. Gur'ev S., Ivanova V., Korovyansky V., Novichenko A., Kostin I. Rheological properties of wheat dough with the addition of green buckwheat flour // E3S Web of Conferences - 2023, Vol. 420, pp. 01010 5. Meledina T.V., Ivanova V.A., Golovinskaia O.V., Harba R. Yeast. Morphology and Physiology: Study Guide / Saint-Petersburg: ITMO University, 2021. - Pp. 69
Наиболее значимые результаты интеллектуальной деятельности	✓ 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) ✓ 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) ✓ 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) ✓ 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) ✓ Исследовано влияние бета-глюкансодержащего препарата на реологические свойства тестовых полуфабрикатов и пшеничного хлеба (E3S Web of Conferences - 2020, Vol. 203, pp. 04010) ✓ Разработан способ применения бета-глюкансодержащих концентратов из хлебопекарных и остаточных пивных дрожжей в технологии зефира (проект Университета ИТМО, 620143) ✓ 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)
Требования, предъявляемые к аспиранту	✓ Базовые знания в области биохимии, микробиологии ✓ Начальные навыки проведения микробиологических работ ✓ Инициативность ✓ Заинтересованность в исследовательской работе
Наименование научных специальностей для зачисления аспиранта	2.7.1 Биотехнологии пищевых продуктов, лекарственных и биологически активных веществ 4.3.3 Пищевые системы 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ