

	Никифорова Анна Платоновна к.т.н. доцент
Научные интересы	✓ Биотехнология пищевых продуктов ✓ Микробиология пищевых продуктов ✓ Пищевая химия ✓ Управление качеством
Перечень исследовательских проектов потенциального научного руководителя (участие/руководство)	✓ Разработка технологии производства качественных и безопасных рыбных продуктов функционального назначения с применением пробиотических микроорганизмов, 2020–2021 гг. ✓ Изучение формирования вкусоароматических компонентов ферментированных рыбных продуктов, 2019–2020 гг. ✓ Разработка инновационных технологий ферментированных рыбных продуктов и изучение их качества и безопасности, 2015–2016 гг. ✓ Проекты по разработке новых технологий рыбных продуктов, 2018 г., 2019 г., 2023 г.
Перечень возможных тем для исследования	✓ Применение молочнокислых бактерий при производстве пищевых продуктов ✓ Разработка новых технологий рыбных продуктов ✓ Повышение качества и безопасности производства пищевых продуктов ✓ Разработка новых технологий пробиотических продуктов питания
Количество публикаций в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science, Scopus, RSCI, за последние 5 лет	11
Основные публикации	1. Никифорова А.П., Хамагаева И.С. Изучение микробиологических показателей ферментированного байкальского омуля, изготовленного с применением молочнокислых бактерий [Study of microbiological parameters of fermented Baikal omul made with the use of lactic acid bacteria] // Рыбное хозяйство. 2022. № 3. С. 104-108. (Web of Science Zoological Records)

	2. Никифорова А.П. Изучение процесса ферментации байкальского омуля с применением молочнокислых бактерий [Study of Baikal omul fermentation process using lactic acid bacteria] / А.П. Никифорова, С.Н. Хазагаева, И.С. Хамагаева // Вестник Камчатского государственного технического университета. 2021. № 55. С. 17–28. Включен в международную информационную систему по водным наукам и рыболовству ASFIS (Aquatic Sciences and Fisheries Information System) 3. Никифорова А.П. Перспективы производства ферментированных рыбных продуктов с использованием молочнокислых бактерий [Prospects for the production of fermented fish products using lactic acid bacteria] / А.П. Никифорова // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2020. № 2. С. 17–24. (Agris) 4. Никифорова А.П. Изучение биотехнологического потенциала штамма <i>Lactobacillus sakei</i> LSK-103 [Study of biotechnological potential of <i>Lactobacillus sakei</i> strain LSK-103] / А.П. Никифорова, И.С. Хамагаева // Вестник МГТУ. 2021. Т. 24, № 3. С. 277–286 (Web of Science Zoological Records, Food Science and Technology Abstracts (FSTA), GeoRef) 5. Nikiforova, A. P., Khazagaeva, S. N., Khamagaeva, I. S. Tolerance of <i>Lactobacillus Sakei</i> to Osmotic Stress [Исследование устойчивости <i>Lactobacillus Sakei</i> к осмотическому стрессу]. Food Processing: Techniques and Technology 2021, 51 (3), 574–583. https://doi.org/10.21603/2074-9414-2021-3-574-583. (Scopus, RSCI) SJR2023=0.161
Наиболее значимые результаты интеллектуальной деятельности	✓ Патент «Способ производства бактериальной закваски» ✓ Патент «Способ производства бактериального концентрата» ✓ Патент «Способ производства ферментированного рыбного продукта»
Требования, предъявляемые к аспиранту	✓ Навыки работы в лаборатории ✓ Знание пищевой химии ✓ Навыки микробиологических исследований
Наименование научных специальностей для зачисления аспиранта	1.5.6 Биотехнология 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