

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ
по диссертации **Мотовиловой Натальи Владимировны**
на тему «**Обоснование регламентированных характеристик**
качества продуктов переработки ягод крыжовника для
применения в технологии пищевых систем», представленной на
соискание ученой степени
кандидата технических наук по научной специальности
4.3.3. Пищевые системы

<i>Название организации:</i>	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)» (ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»)
<i>Место нахождения:</i>	454080, Уральский федеральный округ, Челябинская область, г. Челябинск, просп. В.И. Ленина, д. 76
<i>Почтовый адрес:</i>	454080, Уральский федеральный округ, Челябинская область, г. Челябинск, просп. В.И. Ленина, д. 76
<i>Телефон:</i>	+7 (351)267-99-00
<i>Адрес электронной почты:</i>	info@susu.ru
<i>Адрес официального сайта организации:</i>	https://www.susu.ru/
<i>Список публикаций работников по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях:</i>	
1. Anjum, V. Berberine in emulsions: possibilities to stimulate GABA production in yogurt / V. Anjum, A. M. Y. Kadi, I. Yu. Potoroko // Bulletin of the South Ural State University. Series: Food and Biotechnology. – 2024. – Vol. 12, No. 3. – P. 12-21. – DOI 10.14529/food240302. 2. Development of yogurt based on lactose-free milk with a functional bioactive compound / I. Yu. Potoroko, A. M. Y. Kadi, Wang Minglei [et al.] // Bulletin of the South Ural State University. Series: Food and Biotechnology. – 2023. – Vol. 11, No. 2. – P. 57-64. – DOI 10.14529/food230207. 3. Алексеева, С. С. Применение порошка из сублимированной облепихи в рецептуре хлебобулочных изделий / С. С. Алексеева, С. В. Соломаха, Н. Л. Наумова // Вестник Камчатского государственного технического университета. – 2021. – № 56. – С. 6-18. – DOI 10.17217/2079-0333-2021-56-6-18. 4. Биологически активные вещества и безопасность яблок разных сортов уральской селекции / Н. Л. Наумова, А. А. Лукин, Е. А. Велисевич, Н. А. Наумов // Инновации и продовольственная безопасность. – 2024. – № 1(43). – С. 55-62. – DOI 10.31677/2311-0651-2023-43-1-55-62. 5. Изучение районированных сортов плодовоовощной продукции для разработки технологий получения биоэкологических продуктов с функциональными свойствами / М. Т. Велямов, А. Б. Оспанов, Н. В. Попова [и др.] // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2022. – Т. 10, № 1. – С. 30-38. – DOI 10.14529/food220104. 6. Использование экстрактов яблочного жмыха для интенсификации биосинтеза эргостерина / И. В. Калинина, Н. В. Науменко, Р. И. Фаткуллин [и др.] // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2021. – Т. 9, № 2. – С. 75-82. – DOI 10.14529/food210208.	

7. Нилова, Л. П. Каротиноиды в растительных пищевых системах / Л. П. Нилова, И. Ю. Потороко // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2021. – Т. 9, № 4. – С. 54-69. – DOI 10.14529/food210407.
8. Оценка биодоступности флавоноидов в растительных напитках с антиоксидантными свойствами / Р. И. Фаткуллин, И. В. Калинина, Н. В. Науменко [и др.] // Аграрная наука. – 2022. – № 10. – С. 143-148. – DOI 10.32634/0869-8155-2022-363-10-143-148.
9. Попова, Н. В. Особенности встраивания биологически активных компонентов растительного сырья в молочную матрицу. Часть 1 / Н. В. Попова, Д. Г. Ускова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2021. – Т. 9, № 3. – С. 32-40. – DOI 10.14529/food210304.
10. Сонохимически модифицированный крахмал в технологии жележных кондитерских изделий / А. А. Руськина, И. В. Калинина, Н. В. Попова [и др.] // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2021. – Т. 9, № 3. – С. 14-22. – DOI 10.14529/food210302.