

Сведения о научном руководителе

По диссертации Соловьева Александра Олеговича «Разработка ресурсосберегающей биотехнологии протеиновых кормопродуктов на основе вторичных сырьевых ресурсов зерноперерабатывающих производств и топинамбура» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.5 – «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

Фамилия Имя Отчество	Абрамова Ирина Михайловна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности)	Доктор технических наук, специальность: 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
Ученое звание	-
Телефон	8(495)362-44-95
Адрес электронной почты	4953624495@mail.ru
Почтовый адрес	111033, г. Москва, ул. Самокатная, д. 4Б.
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии – филиал Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи

Должность	Директор
Публикации по теме диссертации в научных изданиях за последние 5 лет	
<p>1. Абрамова, И. М. Исследование биохимического состава топинамбура и получаемых на его основе этилового спирта и пищевых функциональных продуктов / И. М. Абрамова, М. В. Туршатов, В. А. Кривченко, А. О. Соловьев, В. Д. Никитенко // Биотехнология. – 2022. – Т. 38. - № 4. – С. 56-61. DOI 10.56304/S0234275822040020</p> <p>2. Абрамова, И. М. Биоконверсия растительного сырья в этиловый спирт и кормопродукты по замкнутому циклу / И. М. Абрамова, М. В. Туршатов, В. А. Кривченко, А. О. Соловьев, В. Д. Никитенко // Биотехнология. – 2021. – Т. 37. - № 4. – С. 106-111. DOI 10.21519/0234-2758-2021-37-4-106-111</p> <p>3. Abramova, I. M. Protein feedstuff production based on microbial biomass / I. M. Abramova, A. O. Soloviev, M. V. Turshatov, V. A. Krivchenko, V. V. Kononenko // AGRITECH-III-2020: Agribusiness, Environmental Engineering and Biotechnologies: materials of III International Scientific Conference, Volgograd, Krasnoyarsk, 18–20 June 2020 year. – Volgograd, Krasnoyarsk: Institute of Physics and IOP Publishing Limited. - 2020. – Vol. 548. – p. 82080. DOI 10.1088/1755-1315/548/8/082080</p> <p>4. Абрамова, И. М. Исследование химического состава пищевых ингредиентов, получаемых при переработке топинамбура на спирт / И. М. Абрамова, М. В. Туршатов, А. О. Соловьев, В. В. Кононенко, В. Д. Никитенко, Т. В. Юраскина, А. Ю. Шариков // Пищевая промышленность. – 2024. – № 3. – С. 47-51. DOI 10.52653/PPI.2024.3.3.009</p> <p>5. Шариков, А. Ю. Применение высоковлажной дисперсной фракции топинамбура, образуемой при его переработке на спирт, в технологии пищевой экструзии / А. Ю. Шариков, М. В. Туршатов, М. В. Амелякина, А. О. Соловьев, И. М. Абрамова // Аграрная наука Евро-Северо-Востока. – 2023. – Т. 24. - № 4. – С. 612-622. DOI 10.30766/2072-9081.2023.24.4.612-</p>	

6. Кривченко, В. А. Спиртовое производство - технологическая основа комплексной переработки зерна с получением пищевых продуктов / В. А. Кривченко, М. В. Туршатов, А. О. Соловьев, И. М. Абрамова // Пищевая промышленность. – 2019. – № 4. – С. 53-54. DOI 10.24411/0235-2486-2019-10027

7. Влияние особенностей состава зерна сорго на эффективность его микробной конверсии в этанол и лизин / Е. М. Серба, Л. В. Римарева, В. Т. Чан [и др.] // Журнал Сибирского федерального университета. Серия: Биология. – 2022. – Т. 15, № 3. – С. 347-362. – DOI 10.17516/1997-1389-0392.

8. Study of drying conditions effect on the quality of products based on grain stillage / I. M. Abramova, A. O. Soloviev, M. V. Turshatov [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Krasnoyarsk, 16–19 июня 2021 года / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering. Vol. Volume 839. – Krasnoyarsk: IOP Publishing Ltd, 2021. – P. 22051. – DOI 10.1088/1755-1315/839/2/022051.

9. Биотехнологические аспекты получения функциональных ингредиентов на основе конверсии биомассы *Saccharomyces cerevisiae* 985-T / Е. М. Серба, Л. В. Римарева, М. Б. Оверченко [и др.] // Биотехнология. – 2020. – Т. 36, № 4. – С. 34-41. – DOI 10.21519/0234-2758-2020-36-4-34-41.

10. Пути повышения пищевой ценности зерновой клетчатки спиртового производства / И. М. Абрамова, В. В. Бессонов, М. Н. Богачук [и др.] // Вопросы питания. – 2020. – Т. 89, № 5. – С. 110-118. – DOI 10.24411/0042-8833-2020-10071.

11. Исследование биохимического состава зерновой клетчатки спиртового производства / В. В. Бессонов, М. Н. Богачук, М. А. Макаренко [и др.] // Пищевая промышленность. – 2020. – № 2. – С. 12-15. – DOI 10.24411/0235-2486-2020-10014.

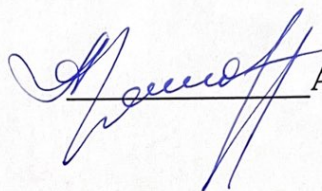
12. Абрамова, И. М. Исходные требования к качеству зернового сырья, обеспечивающие высокие показатели эффективности производства спирта / И. М. Абрамова, Л. В. Римарева, М. В. Туршатов ; Всероссийский научно-

исследовательский институт пищевой биотехнологии – филиал
Федерального государственного бюджетного учреждения науки
Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и
безопасности пищи. – Москва : Издательский дом «БИБЛИО-ГЛОБУС»,
2019. – 114 с. – ISBN 978-5-907063-55-6. – DOI 10.18334/9785907063556.

Директор ВНИИПБТ – филиала ФГБУН

ФИЦ «питания и биотехнологии»,

д.т.н.

 Абрамова И. М.

Подпись руки
ЗАВЕРЯЮ: ученый
секретарь
" " " 20 г.

