

Сведения о научном руководителе

по диссертации Носовой Марины Владимировны

на тему «Разработка технологических решений улучшения качества хлебобулочных изделий с применением мультэнзимных композиций на основе отечественных ферментных препаратов»

Фамилия, имя, отчество	Костюченко Марина Николаевна
Ученая степень, № диплома	Кандидат технических наук, диплом КТ № 066112
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.01: Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание, № аттестата	Доцент, аттестат ДЦ № 039195
Полное наименование организации, являющееся основным местом работы	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Директор
Список публикаций по профилю рассматриваемой работы	
<p>1. Дремучева, Г.Ф. Исследование влияния мультэнзимных композиций ферментных препаратов на качество и степень сохранения свежести хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта / Г.Ф. Дремучева, А.Г. Зуева, М.В. Носова, М.Н. Костюченко // Хлебопечение России. - 2018. - №4. - С.30-33.</p> <p>2. Костюченко, М.Н. Обогащение хлебобулочных изделий микронутриентами: международный опыт и новые тенденции / М.Н. Костюченко, В.М. Коденцова, Л.Н. Шатнюк // Хлебопродукты. - 2019. - № 7. - С. 36-41.</p> <p>3. Носова, М.В. Технологические свойства МЭК-1 на основе отечественных ферментных препаратов в технологии хлеба из пшеничной муки с различными хлебопекарными свойствами / М.В. Носова, Г.Ф. Дремучева, М.Н. Костюченко, Н.В. Цурикова // Пищевая промышленность. - 2019. - №4. - С.76-77.</p> <p>4. Патент № 2701969 РФ, МПК A21D 8/04. Способ производства хлебобулочных изделий / Дремучева Г.Ф., Невский А.А., Носова М.В., Костюченко М.Н., Бессонова Н.Г., Цурикова Н.В.; №. 2018126381; - заявл. 17.07.2018; опубл. 02.10.2019, Бюл. № 28.</p> <p>5. Носова, М.В. Влияние мультэнзимной композиции на степень черствости батончиков нарезных из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта / М.В. Носова, Г.Ф. Дремучева, М.Н. Костюченко, С.А. Смирнова // Хлебопечение России. - 2019. - №2. - С.39-43.</p> <p>6. Носова, М.В. Исследование технологических свойств мультэнзимных композиций на основе отечественных ферментных препаратов в производстве хлебобулочных изделий / М.В. Носова, Г.Ф. Дремучева, М.Н. Костюченко // Все о мясе. - 2020. - С. 242-245.</p> <p>7. Костюченко, М.Н. Реологические свойства муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, поставляемой на хлебопекарные предприятия РФ / М.Н. Костюченко, Г.Ф. Дремучева,</p>	

М.В. Носова, Е.В. Невская // Хлебопечение России. - 2020. - №4. - С. 29-32.

8. **Костюченко, М.Н.** Мониторинг органолептических и физико-химических показателей качества муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта и муки ржаной обдирной, поставляемой на хлебопекарные предприятия РФ / М.Н. Костюченко, Е.В. Невская, Г.Ф. Дремучева, М.В. Носова // Хлебопечение России. - 2020. - №2. - С. 36-40.

9. Savkina O. The influence of the flour amylolytic enzymes activity, dosage of ingredients and bread making method on the sugar content and the bread quality / O. Savkina, L. Kuznetsova, M. Burykina, O. Parakhina, **M. Kostyuchenko** // Agronomy Research. - 2020. - Т.1. - № Special Issue 3. - P. 1873-1887.

10. **Костюченко, М.Н.** Основные направления развития рынка хлебобулочных изделий России / М.Н. Костюченко, В.В. Мартиросян, А.П. Косован, И.И. Шапошников // Пищевая индустрия. - 2020. - № 2 (44). - С. 32-36.

11. **Kostyuchenko, M.** Effects of α -amylase, endo-xylanase and exoprotease combination on dough properties and bread quality / M. Kostyuchenko, V. Martirosyan, M. Nosova, G. Dremucheva, E. Nevskaya, O. Savkina / Agronomy Research 19(S3). - 1234-1248. - 2021.

12. Носова, М.В. Хлебопекарные свойства муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, поставляемой на хлебопекарные предприятия РФ / М.В. Носова, Г.Ф. Дремучева, **М.Н. Костюченко** // Хлебопечение России. - 2021. - № 2. - С. 44-49.

13. Патент № 2759226 РФ, МПК А21D 2/36. Смесь высокобелковая для производства хлебобулочных изделий / **Костюченко М.Н.**, Мартиросян В.В., Тюрина О.Е., Невская Е.В., Тюрина И.А., Борисова А.Е.; №. 2020143899; - заявл. 10.03.2021; опубл. 11.11.2021.

14. **Костюченко, М.Н.** Перспективы развития органического производства хлебобулочных изделий в России / М.Н. Костюченко, И.О. Шапошников, А.П. Косован // Хлебопечение России. - 2021. - № 4. - С. 14-17.

15. **Костюченко, М.Н.** Влияние длительного брожения при пониженных температурах на свойства теста / М.Н. Костюченко, О.Е. Тюрина, И.А. Тюрина, И.П. Пешкина // Хлебопечение России. - 2022. - № 1. - С. 30-34.

16. Акулич, А.В. Особенности рынка хлебопечения и перспективные направления развития хлебопекарной отрасли Беларуси и России / А.В. Акулич, **М.Н. Костюченко**, М.Г. Балыхин, Т.Д. Самуйленко, И.О. Шапошников // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2022. - № 3. - С. 187-209.

Кандидат технических наук, доцент,
директор ФГАНУ НИИХП

Начальник отдела
по работе с персоналом

«04» 04 2023 г.

Костюченко М.Н.