

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ
по диссертации **Черемных Дарьи Андреевны**
на тему «**Разработка и формирование качества новых видов**
продукции из папоротника *Pteridium Aquilinum*,
произрастающего в Красноярском крае»,
представленной на соискание ученой степени
кандидата технических наук по научной специальности
4.3.3. Пищевые системы

Название организации:	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» (ФГАОУ ВО «ДВФУ»)
Место нахождения:	690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10
Почтовый адрес:	690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10
Телефон:	+7(423)265-24-29, +7(423)243-34-72
Адрес электронной почты:	rectorat@dvfu.ru
Адрес официального сайта организации:	https://www.dvfu.ru/
Список публикаций работников по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях:	
- Сапронова, А. О. Исследование ресурсного потенциала аралии маньчжурской, произрастающей в Хабаровском крае, как сырья для обогащения продуктов питания / А. О. Сапронова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2025. – № 2-3(400). – С. 15-20. – DOI 10.26297/0579-3009.2025.2-3.2. - Использование люцерны изменчивой для получения компонентов специализированных пищевых продуктов / Н. Г. Ли, Е. П. Иванова, А. Н. Емельянов [и др.] // Ползуновский вестник. – 2025. – № 2. – С. 137-142. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2025.02.021. - Изучение возможности использования папоротника Орляка обыкновенного (<i>Pteridium aquilinum</i>) в технологии бисквитов для школьного питания / Е. А. Гуз, Н. Ю. Чеснокова, А. А. Кузнецова, Н. М. Портнов // Ползуновский вестник. – 2024. – № 2. – С. 53-65. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2024.02.007. - Медведева, Д. А. Использование ягод актинидии в биотехнологии напитков брожения / Д. А. Медведева, Л. В. Шульгина // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. – 2024. – № 4(112). – С. 125-134. – DOI 10.24866/2311-2271/2024-4/1228. - Идентификация биологически активных веществ, извлеченных из растительных объектов Дальневосточного региона, с помощью комбинации инструментальных аналитических методов / Т. В. Левчук, Е. Н. Артемова, Н. Г. Ли [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2024. – № 3(86). – С. 84-93. – DOI 10.33979/2219-8466-2024-86-3-84-93. - Рочин, Е. О. Обоснование состава и разработка технологии нового витаминного премикса для энергетических напитков с использованием экстрактов дикорастущего сырья Дальнего Востока / Е. О. Рочин, М. В. Палагина // Пищевая промышленность. – 2023. – № 2. – С. 91-95. – DOI 10.52653/PPI.2023.2.2.020.	

7. Использование дикорастущих растений Дальнего Востока с адаптогенными и антиоксидантными свойствами в производстве продуктов питания / М. В. Палагина, Е. О. Рочин, М. В. Марченко, Е. И. Черевач // Пищевая промышленность. – 2023. – № 8. – С. 87-90. – DOI 10.52653/PPI.2023.8.8.016.
8. Чеснокова, Н. Ю. Влияние условий извлечения на экстрагирование антоцианов из ягодного сырья / Н. Ю. Чеснокова, А. А. Кузнецова, Л. В. Кушнарченко // Вестник КрасГАУ. – 2023. – № 8(197). – С. 218-226. – DOI 10.36718/1819-4036-2023-8-218-226.
9. Оценка влияния пищевых ингредиентов из плодов шиповника на основное сырьё для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий / Л. Н. Федянина, Е. С. Смертина, В. А. Лях, А. Е. Елизарова // Хлебопродукты. – 2023. – № 2. – С. 36-40. – DOI 10.32462/0235-2508-2023-32-2-36-40.
10. Обоснование использования элеутерококка колючего в производстве нового хлеба / К. Ф. Курапова, Е. С. Смертина, Л. Н. Федянина, В. А. Лях // Пищевая промышленность. – 2023. – № 3. – С. 16-19. – DOI 10.52653/PPI.2023.3.3.003.
11. Оптимизация технологических режимов экстрагирования растительных биоресурсов / Е. И. Черевач, М. П. Разгонова, М. Е. Вдовченко [и др.] // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. – 2023. – № 1(105). – С. 92-100. – DOI 10.24866/2311-2271/2023-1/92-100.
12. О возможности применения экстракта корня одуванчика в качестве инновационного ингредиента в составе хлебобулочных изделий / В. А. Лях, А. Д. Хасиева, Л. Н. Федянина, Е. С. Смертина // Хлебопродукты. – 2023. – № 12. – С. 54-59. – DOI 10.32462/0235-2508-2023-32-12-54-59.
13. Безопасность применения Дальневосточного растительного сырья в производстве чайных напитков / Д. А. Полосков, Е. В. Добрынина, Т. В. Владыкина, Е. Д. Ковалева // Вестник Камчатского государственного технического университета. – 2023. – № 65. – С. 18-28. – DOI 10.17217/2079-0333-2023-65-18-28.
14. Рочин, Е. О. Обоснование состава и разработка технологии нового витаминного премикса для энергетических напитков с использованием экстрактов дикорастущего сырья Дальнего Востока / Е. О. Рочин, М. В. Палагина // Пищевая промышленность. – 2023. – № 2. – С. 91-95. – DOI 10.52653/PPI.2023.2.2.020.
15. Солобаева, Н. Ю. Разработка технологии обогащенных сладких десертов на основе сапонинсодержащих растительных пенообразователей / Н. Ю. Солобаева, Е. И. Черевач, Л. А. Текутьева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2022. – № 2(73). – С. 24-29. – DOI 10.33979/2219-8466-2022-73-2-24-29.