

Сведения о ведущей организации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Национальный исследовательский университет ИТМО»

Полное и сокращенное наименование организации в соответствии с уставом, ведомственная	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО» (Университет ИТМО)
Руководитель организации	Васильев Владимир Николаевич
Почтовый индекс и адрес организации	197101, Россия, г. Санкт-Петербург, Кронверкский проспект, 49, лит.А
Телефон	Тел./факс: +7 (812) 480-00-00
Адрес электронной почты	E-mail: od@itmo.ru
Официальный сайт организации	https://itmo.ru/ru/
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (до 15 публикаций):	
1. Постбиотики и парапробиотики: новая концепция в области функциональных пищевых продуктов / Гунькова П.И., Трофимов А.А., Ишевский А.Л. // Переработка молока. 2025. № 7 (309). С. 30-33. 2. Получение и применение бактериальной целлюлозы / Абдул-Галил А.А., Кригер О.В. // Вестник Балтийского федерального университета им. И. Канта. Серия: Естественные и медицинские науки. 2025. № 1. С. 82-102. 3. Перспективы применения пробиотических микроорганизмов при производстве ферментированных продуктов на соевой основе / Яковченко Н.В., Анцыперова М.А. // Аграрная наука. 2024. № 3. С. 149-156. 4. Перспективы применения пробиотических микроорганизмов при производстве ферментированных продуктов на гречневой основе / Гелазов Р.Х., Яковченко Н.В., Баязитов К.Р., Ширяев В.А. // Аграрная наука. 2024. № 4. С. 138-145. 5. Влияние условий экстракции на извлечение биологически активных компонентов из растительного сырья / Еремеева Н.Б., Иванова В.А. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2023. № 2-3 (392). С. 100-104. 6. Влияние экстракта зеленого чая на процесс молочнокислого брожения и органолептические показатели ферментированного напитка на основе яблочного сока / Аль-Ясари А.Х., Баракова Н.В., Басковцева А.С., Гунькова П.И., Фан Тхи Хонг Л., Оганнисян Ф.А. // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. 2023. № 4 (58). С. 29-40. 7. Интеграция оценки жизненного цикла в практику выбора перспективной технологии функциональных пищевых ингредиентов / Миниахметова А.В., Сергиенко О.И., Бараненко Д.А., Ильина В.С., Лепешкин А.И., Эминова Э.Р. // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. 2023. № 4 (58). С. 41-50. 8. Оценка биодоступности флавоноидов в растительных напитках с антиоксидантными свойствами / Фаткуллин Р.И., Калинина И.В., Наumenко Н.В., Попова Н.В., Наumenко Е.Е., Иванисова Е., Токар М., Антонова А.Д. // Аграрная наука. 2022. № 10. С. 143-148. 9. Продукты функционального назначения с растительными компонентами / Белякова Т.Н., Морозова О.В., Забодалова Л.А., Гурская Е.П., Печуркина Д.С., Фомина В.Г. // Молочная промышленность. 2021. № 5. С. 56-57. 10. Анализ возможностей оптимизации процесса экстракции компонентов с высокой	

биологической ценностью / Алексеев Г.В., Кравцова Е.В., Шанин В.А. // Естественные и технические науки. 2022. № 5 (168). С. 287-288.

11. Исследование потенциала экстрактов из вегетативных частей растений Алтая для использования в пищевой промышленности / Мартыненко К.В., Баланов П.Е., Смотраева И.В. // Вестник КрасГАУ. 2022. № 10 (187). С. 215-220.

12. Оптимизация условий экстракции для извлечения фенольных соединений и антиоксидантов из ароматических растений / Хуссайне Р., Сучкова Е.П., Арсеньева Т.П. // Вестник Международной академии холода. 2024. № 2. С. 58-63.

13. Разработка биологически активной добавки с высокой антиоксидантной активностью / Кочубей Е.А., Андреева А., Алексеенко А.В., Бычкова Е.С., Ломовский И.О., Коптев В.Ю. // Пищевая промышленность. 2025. № 1. С. 11-14.

14. Биотехнологический потенциал молочнокислых бактерий при ферментации растительной основы альтернативного напитка из полбы / Трофимов А.А., Лавриненко Е.А., Шевякова П.А., Гунькова П.И., Москвичева Е.В., Фединашина Е.Ю. // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. 2024. № 3 (61). С. 26-35.

15. Применение дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* var. *Boulardii* и Wildbrew philly sour™ рода *Lachancea* spp. в технологии ферментированного напитка из овса (*Avena sativa* L) / Иванов В.А., Иванова А.А., Андреева А.С., Новикова И.В. // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2025. Т. 87. № 2 (104). С. 116-125

Проректор по научной работе
Университета ИТМО
доктор технических наук, профессор

«22» апреля 2026 г.



 В.О. Никифоров