

Сведения о научном руководителе

По диссертации Абделлатиф Самех Собхи Галяль «РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЙ И ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ПРОДУКТОВ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ С МИНОРНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.15 - «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»

Фамилия, имя, отчество	Тихомирова Наталья Александровна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая Степень (с указанием шифра и наименование специальности научных работников по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук, специальность: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор по кафедре технологии молока и молочных продуктов,
Телефон	+7 9165144776
Адрес электронной почты	tihomirovana@mail.ru
Почтовый адрес	140404, г. Коломна, ул. Девичье поле, д.1, кв. 197
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Основное – ГОУ ВО МО «Государственный социально-гуманитарный университет»
Должность	профессор
Публикации	
1. Тихомирова, Н.А. Функционально необходимые компоненты и технологические вспомогательные средства. /Н.А. Тихомирова// Молочная промышленность. - 2016. - № 6. - С. 42 – 44. 2. Титов, Е.И. Белковый инновационный продукт для школьного питания на основе биологически активных белков животного происхождения/ Е.И. Титов, Н.А. Тихомирова, М.Е. Титова, И.И. Ионова// Вопросы питания. -2016. -№ 85. - С. 215 –215. 3. Будрик, В.Г. Производство творожных продуктов на отечественном оборудовании/ В.Г. Будрик, Н.А. Тихомирова, Н.В. Иванов// Молочная промышленность. - 2017. - № 8. - 32-34. 4. Тихомирова, Н.А. Определение размера коллоидных белков молока методом динамического рассеяния света/ Н.А. Тихомирова, А.Д. Левин, М.К. Аленичев, И. Е. Жованник// Молочная промышленность. - 2017. - № 10. - 54-	

55.

5. Абделлатыф, С.С. Минорные компоненты липидного происхождения для стабилизации молочного жира /С.С. Абделлатыф, Н.А. Тихомирова, И.С. Краснова // Сыроделие и маслоделие. – 2018. – № 5. – С. 54-56.
6. El-Hadad S.S and Tikhomirova N.A. Physicochemical properties and oxidative stability of butter oil supplemented with corn oil and dihydroquercetin. Journal of Food Processing and Preservation. – 2018. – Vol. 42, N 10. – P. 1□7.
7. El-Hadad S.S and Tikhomirova N. A. Minor components and thermal stability of butter, wheat germ and corn oils in the Russian market. Bioscience research. – 2018. – Vol. 15, N 3. – P. 2770-2779.
8. Тихомирова, Н. А. Модифицированное сливочное масло с экстрактом минорных компонентов / Н.А. Тихомирова, С.С. Абделлатыф // Сыроделие и маслоделие. – 2020. – №1. – С.53-55.
9. Титов, Е.И. Масложировая композиция для молочных продуктов функциональной направленности/ Е.И. Титов, Н.А. Тихомирова, С.С. Абделлатыф // Сыроделие и маслоделие. – 2020. – №5. – С. 55-56.
- 10.El-Hadad S.S, Tikhomirova N.A. and Abd El-Aziz M. Biological activities of dihydroquercetin and its effect on the oxidative stability of butter oil. Journal of Food Processing and Preservation. – 2020. – Vol. 44, N 5. – P. 1-6.
11. El-Hadad S.S, Tikhomirova N.A, Tvorogova A.A, Shobanova T.V. and Abd El-Aziz M. Physical Properties and Microstructure of Ice Cream Supplemented With Minor Components of Wheat Germ Oil. International Journal of Dairy Science. - 2020 – Vol. 15, N 4. – P. 189-199.
- 12.Тихомирова, Н.А. Низколактозный кисломолочный продукт с растительными компонентами/Н.А. Тихомирова, З.В. Волокитина, Б.Т. Нгуен // Молочная промышленность . – 2020. -№6 –С. 60-62.
- 13.Ионова, И.И. Разработка и оценка потребительских свойств сырного плавленого продукта, обогащенного йодом/ И.И. Ионова, Н.А. Тихомирова// Сыроделие и маслоделие. – 2021- №3 . –С.26-28.

Профессор кафедры менеджмента и экономики
ГОУ ВО МО «ГСГУ»

Доктор технических наук, по специальности 05.18.04
Технология мясных, молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств.

Н. А. Тихомирова



Тихомировой Н.А.
Одобрено
и перепечатано