



Южно-Уральский
государственный
университет
Национальный
исследовательский
университет



ПРОГРАММА КУРСА «ОТКРЫТЫЕ ЛЕКЦИИ 2021»

	<p>24 марта с 14-00 Потороко Ирина Юрьевна, д.т.н., профессор, зав. кафедрой «Пищевые и биотехнологии». Научная школа: «Биотехнологические аспекты сохранения продовольственных ресурсов», «Биобезопасность продукции АПК и возможности «GreenTchnologies».</p>
	<p>25 марта с 12-00 Калинина Ирина Валерьевна д.т.н., доцент, курсы: Биосинтез пищевых ингредиентов; Микронутриенты и функциональные ингредиенты в технологии продуктов питания; научное направление – «Сонохимическое воздействие в технологии инкапсуляции растительных полифенолов для целевой доставки»</p>
	<p>26 марта с 12-00 Науменко Наталья Владимировна к.т.н., доцент, курсы: Инновации в пищевой биотехнологии; Методы исследования свойств сырья и продуктов питания. Научное направление – «Использование физических методов воздействия, холодного плазменного излучения для эффективного обеззараживания продовольственного сырья и продуктов его переработки»</p>
	<p>25 марта с 12-00 Меренкова Светлана Павловна, к.вет.н., доцент, курсы: Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, Биоинженерия; научное направление – «Комплексные технологии переработки зернового сырья и получения целевых пищевых компонентов»</p>
	<p>26 марта с 12-00 Удэй Багале PhD постдок, старший научный сотрудник, научное направление «Актуальные технологии эмульсификации пищевых систем на основе эффектов ультразвука»</p>
	<p>26 марта с 12-00 Паймуллина Анастасия Валериановна магистрант направления «Биотехнология», защита кандидатской диссертации состоялась в 2020 году. Научное направление - «Технологии микроструктурирования биоактивных веществ для повышения растворимости и антиоксидантной активности»</p>
	<p>25 марта с 12-00 Цатуров Арам Валерикович, аспирант направления «Промышленная экология и биотехнологии»; научное направление – «Инновационные технологии получения биоразлагаемых материалов и одноразовой посуды»</p>
	<p>25 марта с 12-00 Кади Аммар Махаммад аспирант направления «Промышленная экология и биотехнологии» научное направление «Исследование пищевого матрикса мягких сыров, обогащенных продуктами переработки льна и эфирными маслами»</p>