

Информация об авторе



1.



Фамилия, имя, отчество:

Пронина Юлия Геннадьевна.

2. Должность, ученая степень, звание:

Ведущий патентовед «Отдела информационного обеспечения и патентных исследований», председатель Совета молодых ученых АО «АТУ», ассоциированный профессор кафедры «Технология хлебопродуктов и перерабатывающих производств», PhD.

3. Образование:

- Кызылординский государственный университет им. Коркыт ата, г. Кызылорда, специальность 050727 – «Технология продовольственных продуктов», бакалавр технологии продовольственных продуктов, диплом с отличием ЖБ № 0025856 от 18 июня 2009 г.;

- Алматинский технологический университет, Факультет пищевых производств, специальность 6N0727– «Технология продовольственных продуктов (по областям применения)», магистр технических наук, диплом с отличием о высшем научно-педагогическом образовании ЖООК-М № 0008941 от 08 июля 2011 г.;

- Доктор философии (PhD), специальность 6D072800 – «Технология перерабатывающих производств», приказ ККСОН МОН РК № 422 от 28 марта 2017 г., ФД №0001683.

4. Область и направления исследований, в том числе участие в научных проектах с кратким описанием результатов исследования:

Область и направления исследований:

- разработка щадящих технологий производства функциональных продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности, путем переработки плодово-ягодного, овощного сырья, бахчевых, зернобобовых и масличных культур, лекарственных трав.

Участие в научных проектах:

- «Производство новых видов зернового хлеба» (2010-2012 гг., отв. исполнитель), финансируемый Минсельхоз РК и Всемирным Банком развития (технология апробирована и внедрена в ТОО ХБК «Аксай нан» по двум видам зернового хлеба – «Идеал» и «Клетчатка». С 2011 года данные виды хлеба реализуются в фирменных магазинах ТОО ХБК «Аксай нан»;

- «Внедрение производства продукта питания нового поколения «Эликсир жизни плюс» на основе вторичного сырья свеклосахарного производства – мелассы» (2011-2012 гг., отв. исполнитель), финансируемый Минсельхоз РК и Всемирным Банком развития;

- «Разработка и внедрение инновационной технологии продуктов длительного хранения лечебно-профилактического назначения на базе отечественного сырья» (2012-2014 гг., исполнитель), финансируемый АО «НАТР». Технология гематогена нового поколения апробирована в условиях ТОО «РОМАТ», а технология хрустящих хлебцев, биоталканов и вкусовой приправы апробирована в условиях ТОО НПЦ «Экофуд»;

- «Разработка высокоэффективной технологии комплексной переработки дыни с получением продуктов функционального назначения» (2016-2017 гг., отв. исполнитель), финансируемый МОН РК;

- «Коммерциализация ассортимента зерносмесей для обогащения хлебных изделий» (2016-2018 гг., менеджер), финансируемый АО «НАТР». Получены промышленные образцы 5 видов зерносмесей;

- «Коммерциализация технологии производства сорбе на основе дыни» (2017-2020 гг., МНС), финансируемый Комитетом науки МОН РК и Всемирным банком. Программа успешна проведена, и технология внедрена в условиях ТОО «Смак АТУ Инновационная компания», ведется реализация пяти видов сорбе на основе дыни «Морозная ночь», «Снежный соблазн», «Зимнее солнце», «Летняя прохлада», «Ледяное касание»;

- № АР09058293 «Разработка технологии производства диетических иммуностимулирующих кондитерских изделий на основе переработки местного растительного сырья», финансируемого Комитетом науки МНиВО Республики Казахстан в рамках грантового финансирования молодых ученых по научным и (или) научно-техническим проектам на 2021-2023 годы (руководитель проекта). В рамках проекта подана заявка на изобретение РК №2022/0427.1 от 08.07.2022 года «Композиции для пастиломармеладных изделий функционального назначения (варианты) и способ приготовления», опубликованы 2 научные статьи, рекомендованные Комитетом по контролю в сфере образования и науки Министерства науки и высшего образования РК, 2 научные статьи в рейтинговом международном журнале «[Eastern-European Journal of Enterprise Technologies](#)», входящих в базу данных Scopus;

- «The study and scientific substantiation of critical control points in the life cycle of immunostimulating products such as pastila and marmalade»;

- «Identification of the influence of technological factors on the growth and development of lactic acid microorganisms in pastille marmalade products enriched with lactic acid starters».

5. Список наиболее значимых публикаций (монографии, патенты, разработанные стандарты):

Автор свыше 87 научных работ, в том числе:

1) Публикации, входящие в Scopus Database:

- Yerenova, B.Y., Pronina, Y., Medvedkov, E.B. Production of melon-based juices with enriching herbal supplements// Bulgarian Journal of Agricultural Science, 2016, 22(5), pp. 840–848
Процентиль по CiteScore в базе *Scopus* 25;

- Yerenova, B., Pronina, Y., Penov, N., ...Dinkova, R., Shikov, V. Optimization of the mixed melon-berry juice composition using simplex centroid experimental design // Comptes Rendus de L'Academie Bulgare des Sciences, 2019, 72(12), pp. 1713–1722.Процентиль по CiteScore в базе *Scopus* 33, Web of science *Q4*;

- Belozertseva, O., Baibolova, L., Pronina, Y., Cepeda, A., Tlevlessova, D. The study and scientific substantiation of critical control points in the life cycle of immunostimulating products such as pastila and marmalade // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2021, 5(11-113), pp. 1729–3774 Процентиль по CiteScore в базе *Scopus* 42;

- Medvedkov, Y.B., Yerenova, B.Ye., Pronina, Y.G., Belozertseva, O.D., Kondratiuk, N.V. Extraction and characteristics of pectins from melon peel: experimental review // Journal of Chemistry and Technologies, 2021, 29(4), pp. 650–659 Процентиль по CiteScore в базе *Scopus* 12.

- Pronina, Y., Nabiyeveva, Z., Belozertseva, O., Shukesheva, S., Samodun, A. Identification of the influence of technological factors on the growth and development of lactic acid microorganisms in pastille marmalade products enriched with lactic acid starters// Eastern-European Journal of Enterprise Technologies, 2022, 4(11-118), pp. 68–78. Процентиль по CiteScore в базе *Scopus* 42.

2) Учебники, монографии:

Еренова, Б.Е., Пронина Ю.Г. Прогрессивная технология функциональных продуктов длительного хранения на основе дыни // ТОО «V.T.O Creative & Marketing Laboratory», Алматы, 2020. – 278 с.

3) Патенты:

- Кулажанов К.С., Витавская А.В., Раимбаева Н.Т., Узаков Я.М., Коробов А.К., Левин В.Г., Пронина Ю.Г. Способ производства каши «Батыр» из цельного зерна пшеницы», инновационный патент РК № 24985, опубл. 15.12.2011 бюл. № 12;

- Кулажанов К.С., Гружков В.Д., Витавская А.В., Баймуханова Д.Б., Пронина Ю.Г.Способ производства зернового хлеба «Идеал», инновационный патент РК № 25727 опубл. 15.05.2012, бюл. № 5;

- Кулажанов К.С., Грузжков В.Д., Витавская А.В., Баймуханова Д.Б., Пронина Ю.Г. Способ производства отрубного хлеба «Клетчатка, инновационный патент РК № 25726 опубл. 15.05.2012, бюл. № 5;
- Кулажанов К.С., Витавская А.В., Баймуханова Д.Б., Андреева В.И., Коробов А.К., Пронина Ю.Г. Способ производства хлеба повышенной биологической ценности с лечебно-профилактическими свойствами, инновационный патент РК № 26009 опубл. 14.09.2012, бюл. № 9;
- Кулажанов К.С., Витавская А.В., Узаков Я.М., Баймуханова Д.Б., Пронина Ю.Г., Тусипжанова А.У. Абжанова Ш.А. Способ производства биологически активной низкокалорийной добавки к фаршевым мясoproдуктам, инновационный патент РК № 26547 опубл. 25.12.12, бюл. № 12;
- Кулажанов Т.К., Витавская А.В., Кизатова М.Ж., Набиева Ж.С., Пронина Ю.Г. Уажанова Р.У., Булетов Т.А., Нурмат М.Н. Вкусная приправа «Денсаулык» к пище, инновационный патент РК № 26842, опубл. 15.05.2013, бюл. № 5;
- Кулажанов К.С., Катаева Л.И., Витавская А.В., Каламкарлова Л.И., Баймуханова Д.Б., Жунтвоя О.В., Пронина Ю.Г. Способ производства биологически активного препарата, патент на изобретение РК № 27114, опубл. 30.05.2013, бюл. № 5;
- Кулажанов К.С., Витавская А.В., Изатуллаев Е.А., Баймуханова Д.Б., Пронина Ю.Г., Рустемова А.Ж. Способ приготовления пробиотических батончиков, патент на изобретение РК № 27103 опубл. 29.05.2013, бюл. № 5;
- Еренова Б.Е., Пронина Ю.Г., Медведков Е.Б. Композиция купажированных соков на основе дыни (варианты), патент на изобретение РК № 32087 опубл. 30.05.2017, бюл. № 10;
- Еренова Б.Е., Пронина Ю.Г. Композиция сорбе на основе дыни (варианты), патент на изобретение РК № 32581 опубл. 29.12.2017, бюл. № 26;
- Кулажанов Т.К., Кизатова М.Ж., Набиева Ж.С., Пронина Ю.Г., Изтаев А.И., Гумаров Б.С., Нургожина Ж.К. Композиция зерносмеси для обогащения хлебных изделий (варианты), патент на изобретение РК № 33792 опубл. 26.07.2019, бюл. № 30;
- Еренова Б.Е., Пронина Ю.Г. Композиция для сорбе на основе дыни (варианты), патент на изобретение РК № 34044 опубл. 13.12.2019, бюл. № 50;
- Еренова Б.Е., Пронина Ю.Г. Способ приготовления сорбе на основе дыни, патент на полезную модель № 4637 опубл. 31.01.2020, бюл. № 4;
- Еренова Б.Е., Пронина Ю.Г., Медведков Е.Б. Способ приготовления купажированных соков на основе дыни, патент на полезную модель № 4970 опубл. 22.05.2020, бюл. № 20;
- Тлевлесова Д.А., Пронина Ю.Г., Белозерцева О.Д., Назымбекова А.Е. Способ переработки мякоти и корки арбуза, патент на полезную модель № 6211, опубл. 09.07.2021, бюл. № 27;

- Шептунова Е.Е., Пронина Ю.Г. Состав низкокалорийных безглютеновых кексов (варианты), патент на полезную модель № 6736, опубл. 10.12.2021, бюл. № 49;
- Бурляева А.С., Пронина Ю.Г. Состав для приготовления мягких вафель (варианты), патент на полезную модель № 7088 опубл. 13.05.2022, бюл. № 19.

6. Научные стажировки:

- научная зарубежная стажировка докторанта в университете пищевых технологий г. Пловдив, Болгария, с 17 мая по 8 июня 2015 года;
- повышение квалификации сотрудников подпроекта APP-SSG-17/0173F «Коммерциализация технологии производства сорбе на основе дыни» по вопросам технологии замороженных плодово-ягодных десертов, Пловдив, Болгария (сертификат № 215 от 12.10.2018 г.);
- курс повышения квалификации «Планирование производства» АНО ДПО «ИОЦ «Северная Столица», Санкт-Петербург 19.07.2021-23.07.2021 (удостоверение о повышении квалификации № 780500234293, Регистрационный номер ПК 012781, 40 часов);
- повышение квалификации сотрудников проекта № AP09058293 по вопросам обогащения пастиломармеладных изделий ФГБОУ ВО ВГУИТ 23.05.2022- 27.005.2022 (сертификат № 124, 36 часов).

7. Электронный адрес, контактные данные (тел. раб. (вн.), сот.):

Е-mail: nauka.patent@atu.kz

тел.: 293-53-17 (вн. 208)

Scopus Author ID 57191589734,

Номер Researcher ID Web of Science: AAW-4474-2020,

ORCID <https://orcid.org/0000-0003-0395-3379>.