Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский химико-технологический университет имени Д.И. Менделеева»

Факультет цифровых технологий и химического инжиниринга

Кафедра инновационных материалов и защиты от коррозии

ОТЧЁТ

по предмету

ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ ИННОВАЦИОННЫХ ВИДОВ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

на тему:

«Поиск научных работ и патентов в специальных информационных системах»

ВЫПОЛНИЛ: студентка группы МТ-15 **Олефиренко И.А.**

ПРОВЕРИЛ: к.т.н., доцент **Зубов Д.В.**

Москва

2024

РЕФЕРАТ

Отчет 12 с., 9 источн.

ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, СЕРТИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ, ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ

Объектом исследования являются пищевые ингредиенты и их сертификация.

Цель работы — поиск научной литературы для научно-исследовательской работы.

В процессе работы проводился анализ поиска русскоязычного и англоязычного поиска статей.

В результате исследования были найдены актуальные темы на русском и английском языке для темы: «Подтверждение соответствия инновационных видов пищевых ингредиентов».

Основные показатели: продовольственная безопасность, показатели качества пищевых ингредиентов.

Эффективность работы в заключается в экспертизе специализированных пищевых продуктов, которые учитывают показатели, характеризующие степень новизны и дополнительные полезные свойства, а также в оценке санитарно-эпидемиологической экспертизы продукта.

Содержание

Введение 3

1.Русскоязычный поиск 4

1.1 Поиск по теме и ключевым словам 4

1.2 Результат поиска 4

1.3 Патентный поиск по теме 5

1.4 Вывод 6

2.Англоязычный поиск 7

2.1 Поиск по теме и ключевым словам 7

2.2 Результат поиска 7

2.3 Выводы 8

Заключение 9

Список литературы 10

Введение

В процессе выбора темы для научно-исследовательской работы множество авторов сталкивается с проблемами постановки темы и поиска источников литературы по ней. При составлении плана работы многих ученых интересует вопрос об актуальности и корректности научных статей, а также компетенции авторов, написавших ее. Так, для поиска источников для написания литературного обзора существует множество электронно – библиотечных сервисов, на которых можно найти не только сами статьи и книги по интересующим темам, но и информацию об авторах, их написавших.

Для поиска источников русскоязычного сегмента можно пользоваться такими платформами, как ЭБС «Лань», «Znanium» и «Elibrary». Также можно пользоваться и системой «Scopus», в которой размещается множество зарубежных литературных источников.

Так, в целях развития способностей по поиску литературы на различных ЭБС была выбрана тема. Поиск проводился на сервисах «Elibrary» и «ScienceDirect» по статьям, ключевым словам и патентам.

1.Русскоязычный поиск

1.1 Поиск по теме и ключевым словам

Поиск осуществлялся в базе eLIBRARY.ru по теме " Подтверждение соответствия инновационных видов пищевых ингредиентов"(533 результатов) и ключевым словам:

- Пищевые ингредиенты (1136 публикаций)
- Безопасность пищевых добавок (205 публикаций)
- Сертификация пищевых ингредиентов (68 публикаций)

1.2 Результат поиска

Среди доступных для чтения статей были выбраны следующие литературные источники:

1. Мысаков Д.С., Миниханова Е.Ю. Вопросы безопасности и экспертизы пищевых ингредиентов // Сборник статей Международной научно-практической конференции. Уральский государственный экономический университет. – 2015. – Т. 395, № 5. – С. 58-63.
2. Шегельман И.Р., Васильев А.С., Щукин П.О. Некоторые подходы к оценке продовольственной безопасности пищевых продуктов и пищевых ингредиентов за рубежом // Сборник материалов VII Международной научно-практической конференции. – 2018. – Т. 22, № 11. – С. 85-86.
3. Кулев Д.Х. Продовольственная безопасность и научное обеспечение развития отечественной индустрии конкурентоспособных пищевых ингредиентов // Молочная промышленность. – 2021. – Т. 47, № 11. – С. 40-43.
4. Гумеров Т.Ю., Мингалеева З.Ш., Решетник О.А. Разработка рецептур и оценка показателей качества и безопасности злаковых продуктов // Индустрия питания. – 2021. – Т. 7, № 1. – С. 70-81.

При этом проводился анализ авторов статей и было выявлено, что наиболее популярными авторами являлись:

- Статья 1: Ткачева Елизавета Дмитриевна (Юго-Западный государственный университет). Число публикаций – 34, в 21 из которых она является автором; индекс Хирша – 5;
- Статья 2: Ковалева Анна Евгеньевна (Юго-Западный государственный университет). Число публикаций – 165, в 120 из которых она является автором; индекс Хирша – 6;
- Статья 3: Коденцова Вера Митрофановна (Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи, Лаборатория витаминов и минеральных веществ). Число публикаций – 396, в 294 из которых является автором; индекс Хирша – 28;
- Статья 4: Малинин Артем Владимирович (Южно-Уральский государственный университет, Высшая медико-биологическая школа). Число публикаций – 36, в 25 из которых является автором; индекс Хирша – 5.

1.3 Патентный поиск по теме

По рассматриваемым научным статьям был проведен патентный поиск, который показал небольшое развитие данной темы в русскоязычном сегменте:

- По теме «Пищевые ингредиенты» было найдено 3 патента за период 2019 года и 6 патентов за 2020 и 2023 годы;
- На тему «Безопасность пищевых добавок» было выпущено 3 патента в 2020 году;
- Тема «Функциональные пищевые ингредиенты» рассматривалась чаще: было найдено 8 патентов в период с 1998 года по 2023 год;

1.4 Вывод

Таким образом, из вышесказанного мы можем заметить, что рассматриваемая тема в русскоязычных странах развивается большими темпами. Это может быть объяснено тем, что рассматриваемые исследования имеют широкую направленность и впервые они начали развиваться на указанной территории относительно недавно: в конце XX – начале XXI века.

2.Англоязычный поиск

2.1 Поиск по теме и ключевым словам

Поиск проводился по теме «Confirmation of conformity of innovative types of food ingredients» (112 результатов) и ключевым словам:

- Assessment of appropriate food additives (152 606 результатов);
- Food additives (21 713 результатов);
- Functional food ingredients (54 337 результатов);

2.2 Результат поиска

По исследуемой теме были найдены следующие статьи:

1. Ahmadian Z., Adiban H., Rashidipour M., Eskandari M.R. Novel food ingredients: Evaluation of commercial processing conditions on nutritional and technological properties of edible cricket (Acheta domesticus) and its derived parts. // Macromolecular Research. - 2022. - V. 30. - P. 495–526. IF журнала - 2.127
2. Esfahani N.P., Koupaei N., Bahreini H. Food additives and flavourings: Analysis of EU RASFF Notifications from 2000 to 2022. // Journal of Polymer Research. - 2023. - V. 30, № 56. - 15 p. IF журнала - 3.061
3. Raafat A.I., Ali A.E.-H. Regulatory safety assessment of nanoparticles for the food chain in Europe. // Polymer Bulletin. - 2019. - V. 76. - P. 4069–4086. IF журнала - 2.843
4. Sohail M., Minhas M.U., Khan S., Hussain Z., de Matas M., Shah S.A., Khan S., Kousar M., Ullah K. Food security, underestimated hazard of joint mycotoxin exposure and management of the risk of mycotoxin contamination // Drug Delivery and Translational Research. - 2019. - V. 9. - P. 595–614. IF журнала - 5.671

Анализ авторов показал следующий результат:

- Статья 1: Ahmadian Zainab, число публикаций – 344, индекс Хирша – 7;
- Статья 2: Koupaei Narjes, число публикаций – 171, индекс Хирша – 8;
- Статья 3: Ali Amr El-Hag, число публикаций – 1572, индекс Хирша – 20;

- Статья 4: Hussain Zahid, число публикаций – 3828, индекс Хирша – 37;

2.3 Выводы

Англоязычный поиск показал, что в настоящее время рассматриваемая тема исследования более популярна за рубежом. Достаточно большое количество новых статей продолжает публиковаться в иностранных журналах с высоким показателем IF. Также в списке авторов мы можем увидеть большой список авторов, в перечень которых входят исследователи с высоким индексом Хирша.

Заключение

Таким образом, проанализировав две поисковые системы, мы можем заключить, что тема "Подтверждение соответствия инновационных видов пищевых ингредиентов" более развита и актуальная за рубежом. Это подтверждает большое количество найденной литературы и недавний срок публикаций данных статей. В русскоговорящем сегменте рассматриваемая тема только в процессе развития, в результате чего научные публикации выходят реже и в не таком большом количестве.

Также можно отметить быстроту используемых сервисов, а также удобство, заключающееся в возможности просмотра характеристик авторов, что позволяет более качественно подходить к выбору статей, на основании которых будет написан литературный обзор.

Список литературы

1. Мысаков Д.С., Миниханова Е.Ю. Вопросы безопасности и экспертизы пищевых ингредиентов // Сборник статей Международной научно-практической конференции. Уральский государственный экономический университет. – 2015. – Т. 395, № 5. – С. 58-63.
2. Шегельман И.Р., Васильев А.С., Щукин П.О. Некоторые подходы к оценке продовольственной безопасности пищевых продуктов и пищевых ингредиентов за рубежом // Сборник материалов VII Международной научно-практической конференции. – 2018. – Т. 22, № 11. – С. 85-86.
3. Кулев Д.Х. Продовольственная безопасность и научное обеспечение развития отечественной индустрии конкурентоспособных пищевых ингредиентов // Молочная промышленность. – 2021. – Т. 47, № 11. – С. 40-43.
4. Гумеров Т.Ю., Мингалеева З.Ш., Решетник О.А. Разработка рецептур и оценка показателей качества и безопасности злаковых продуктов // Индустрия питания. – 2021. – Т. 7, № 1. – С. 70-81.
5. Ahmadian Z., Adiban H., Rashidipour M., Eskandari M.R. Bioactive Natural and Synthetic Polymers for Wound Repair // Macromolecular Research. - 2022. - V. 30. - P. 495–526.
6. Esfahani N.P., Koupaei N., Bahreini H. Fabrication and characterization of a novel hydrogel network composed of polyvinyl alcohol/polyvinylpyrrolidone/nano-rGO as wound dressing application // Journal of Polymer Research. - 2023. - V. 30, № 56. - 15 p.
7. Raafat A.I., Ali A.E.-H. A novel Lawsonia inermis (Henna)/(hydroxyethylcellulose/polyvinylpyrrolidone) wound dressing hydrogel: radiation synthesis, characterization and biological evaluation // Polymer Bulletin. - 2019. - V. 76. - P. 4069–4086.
8. Sohail M., Minhas M.U., Khan S., Hussain Z., de Matas M., Shah S.A., Khan S., Kousar M., Ullah K. Natural and synthetic polymer-based smart

biomaterials for management of ulcerative colitis: a review of recent developments and future prospects // Drug Delivery and Translational Research. - 2019. - V. 9. - P. 595–614.

9. Khurana B., Gierlich P., Meindl A., Gomes-da-Silva L.C., Senge M.O. Hydrogels: soft matters in photomedicine // Photochemical & Photobiological Sciences. - 2019. - V. 18. - P. 2613–2656.