

Банникова Анна Владимировна

доктор технических наук, доцент



В 2008 году окончила ФГОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова». В декабре 2010 года защитила диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук на тему: «Использование полисахаридных добавок в технологии крахмалосодержащих и сахаросодержащих продуктов». В декабре 2016 г. защитила докторскую диссертацию на тему «Научные и практические аспекты создания технологий молочных продуктов с повышенным содержанием белка». Опубликовано более 50 научных и учебно-методических работ. Получено более 15 патентов на изобретения.

Общественная деятельность:

В рамках разработки новых продуктов А.В. Банниковой осуществлено внедрение разработанных высокоэффективных технологий производства продуктов на базе зарубежных компаний (National Foods, Pro Portion Foods), крупных предприятий молочной отрасли Ставропольского края (ООО «Провинция», ОАО «Молочный комбинат «Ставропольский»). В 2016 г. проведена разработка сухих смесей для детского питания с витаминами, макро- и микроэлементами совместно с ООО «Арсенал-Консалтинг» и ООО «Комбинат детского питания Ингушетия», осуществлено внедрение разработанных продуктов.

Является руководителем хозяйственной деятельности по исследованиям влияния на организм животных пищевой добавки, разработанной совместно с ООО «Спектропласт».

С 2020 г. является руководителем Гранта Президента РФ МД-1551.2020.11 «Разработка новых качественных экопродуктов с функциональными ингредиентами из вторичного сырья зерновых культур для профилактики алиментарных заболеваний населения России».

Является научным редактором журнала «Пищевые системы», экспертом фонда «Сколково» по направлению «Биотехнологии», аккредитована в Федеральном реестре экспертов научно-технологической сферы РФ.

Банникова Анна Владимировна

доктор технических наук, доцент



Патент на изобретение №2677782 «Сухие зерно-молочные каши», опубликовано 21.01.2019г.

Изобретение относится к составам каш быстрого приготовления и может быть использовано в пищевой промышленности, в частности для производства детского и диетического питания. Предложена сухая зерно-молочная каша быстрого приготовления, содержащая молочный продукт, зерновую муку и сахарозу, при этом в продукт в качестве источника пищевых волокон дополнительно включена фруктовая добавка в виде композиции из сушеных яблок, груш, абрикосов, слив в виде двухкомпонентной смеси из яблок и сливы, или яблок и абрикоса, или яблок и груши, или сливы и абрикоса в соотношении 50:50, и витаминно-минеральный комплекс макро- и микроэлементов с водо- и жирорастворимыми витаминами в инкапсулированном виде, а также антиоксиданты в инкапсулированном виде, при этом в качестве основного молочного продукта используют сухое цельное молоко, в качестве зерновой муки используют муку рисовую, или овсяную, или гречневую, или кукурузную, или смесь рисовой и гречневой муки в соотношении 50:50, или смесь рисовой и кукурузной муки в соотношении 50:50, или смесь рисовой и овсяной муки в соотношении 50:50, при следующем соотношении исходных компонентов, мас. %: сухое молоко 26-28; мука рисовая, или овсяная, или гречневая, или кукурузная, или смесь рисовой и гречневой муки, или смесь рисовой и кукурузной муки, или смесь рисовой и овсяной муки 52,6-54,6; сахароза 6; фруктовая добавка 12,0; витаминно-минеральный комплекс 1,0; антиоксиданты в инкапсулированном виде 0,4. Изобретение позволяет вырабатывать широкий ассортимент диетических продуктов высокой биологической и пищевой ценности с приемлемыми органолептическими показателями.