

## **Неповинных Наталия Владимировна**

**доктор технических наук, доцент**



В 2003 г окончила Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова по специальности 26.03.03 «Технология молока и молочных продуктов». В 2008 г. защитила диссертацию на соискании ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 на тему «Исследование и разработка технологии продуктов на молочной основе с использованием полисахаридных добавок».

В 2016 г. защитила диссертацию на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15, на тему «Теоретическое обоснование и практические аспекты использования пищевых волокон в технологиях молокосодержащих продуктов диетического профилактического питания».

Опубликовано более 100 научных работ, в том числе 4 монографии, 9 учебно-методических пособий, получено 5 патентов РФ на изобретения и один международный патент.

Общественная деятельность:

Ежегодно участвует и представляет результаты научных исследований в виде устных докладов на конференциях различного уровня в России и за рубежом: Gums and Stabilisers for the Food Industry, Food Hydrocolloids: Иран (2014), Канада (2016), Германия (2017), Китай (2018).

Ежегодно участвует в выставках различного уровня: Саратовский Салон изобретений, инноваций и инвестиций, «Продэкспо. Продмаш», «Золотая Осень» и других.

## *Неповинных Наталия Владимировна*

**доктор технических наук, доцент**



### **Патент на изобретение №2708331 «Способ производства десерта функционального назначения», опубликовано 05.12.2019г.**

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к молочной. Способ предусматривает приготовление сывороточной основы путем обогащения части молочной сыворотки гидроколлоидами - гидролизатом сывороточных белков с глубокой степенью гидролиза около 60% в количестве 3% с, по крайней мере, одним полисахаридом, выбранным из группы: гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, ксантановая камедь в количестве 1%. Набухание гидроколлоидов в сывороточной основе при температуре  $20\pm 2^{\circ}\text{C}$  в течение 20-30 мин, внесение подготовленной таким образом сывороточной основы в оставшуюся часть молочной сыворотки, пастеризацию сывороточной основы при температуре  $85\pm 2^{\circ}\text{C}$  и охлаждение до  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Соединение с лимонной кислотой и ягодной композицией. При этом для приготовления ягодной композиции ягодное пюре вводят при температуре  $85\pm 2^{\circ}\text{C}$  в горячий фруктозо-сахарный сироп, приготовленный из 125 кг сахара, 69,5 кг фруктозы и 71,7 кг воды, выдерживают в течение  $5\pm 1$  мин и охлаждают до температуры  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Затем подготовленную таким образом основу взбивают миксером и одновременно насыщают медицинским кислородом при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ , охлаждают до температуры минус 2 - минус  $4^{\circ}\text{C}$  и реализуют. При этом компоненты используют при следующем содержании, кг на 1000 кг продукта: молочная сыворотка 423,5; ягодное пюре 290,0; сахар-песок 125,0; фруктоза 69,5; вода питьевая 71,7; лимонная кислота 0,3; полисахариды 10,0; ГСБ 30,0. Способ обеспечивает получение десерта с пониженной аллергенностью и с повышенной массовой долей белка животного происхождения, обладающего функциональными свойствами.