



ЦЕНТР ПОДДЕРЖКИ ТЕХНОЛОГИЙ И ИННОВАЦИЙ

ДАЙДЖЕСТ

«ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНАЯ СОБСТВЕННОСТЬ УЧЁНЫХ-ИЗОБРЕТАТЕЛЕЙ РОССИЙСКИХ РЕГИОНОВ. ТВЕРСКАЯ ОБЛАСТЬ»

Приурочен к ГОДУ НАУКИ И ТЕХНОЛОГИЙ

В рамках просветительского проекта Центров поддержки технологий и инноваций

2021



Павлов Максим Николаевич

*кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
Тверской государственной сельскохозяйственной
академии (ТГСХА)*



Родился 7 января 1991 г. в городе Тверь. В 2013 году окончил Тверской государственный университет с дипломом «Биоэколог».

2017 г. – защита кандидатской диссертации «Семенная и клубневая продуктивность сортов топинамбура в зависимости от фона минерального питания и фотопериодизма в условиях ЦРНЗ РФ».

Научная карьера:

- 2012-настоящее время – Биолог НОЦ «Ботанический сад» Тверского государственного университета (ФГБОУ ВО ТвГУ);
- 2014-2015 – старший лаборант Кафедры общего земледелия и растениеводства ФГБОУ ВО Тверская ГСХА;

- 2015 – лаборант Лаборатории инновационных и нанотехнологий ФГБОУ ВО Тверская ГСХА;
- 2018-2019 – старший преподаватель Кафедры ботаники и луговых экосистем, аналитик научно – исследовательской части ФГБОУ ВО Тверская ГСХА;
- 2019-настоящее время – доцент Кафедры агрохимии и земледелия, научный сотрудник УИЦ «Агротехнологический полигон» ФГБОУ ВО Тверская ГСХА.

Сфера деятельности:

Общий стаж работы с 2012 года; научно – педагогический стаж работы – с 2013 года.

Направления научных исследований: теоретические и практические основы повышения продуктивности картофеля, топинамбура, кукурузы, льна – долгунца.

Преподаваемые дисциплины: агроэкологическая оценка земель, агроэкологическая и экономическая оценка земель, рекультивация нарушенных ландшафтов, методы экологических исследований, биометрия, организация и использование лесов, лесовосстановление, картография почв, земледелие с основами почвоведения и агрохимии, методы почвенных исследований.

Автор 3 изобретений.

Патент РФ № 2668813

СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ПОРОШКООБРАЗНОГО ЗАМЕНИТЕЛЯ КОФЕ ИЗ КЛУБНЕЙ ТОПИНАМБУРА

Изобретение относится к биохимии и пищевой промышленности. Моют клубни топинамбура сорта Скороспелка, нарезают на ломтики длиной 1-2 см и сушат при температуре 80°C в течение 14 ч. Часть продукта обжаривают при температуре 110°C в течение 1 ч, другую часть - при температуре 150°C в течение 1 ч. Купажируют части продукта в соотношении 50:50 и измельчают полученный продукт до размера частиц не больше 100 мкм. Изобретение обеспечивает расширение ассортимента профилактических продуктов пищевого применения, доступность его широкому кругу населения для улучшения рационов диетического, профилактического и реабилитационного питания, получение продукта с оптимальными органолептическими показателями. Патент получен при поддержке гранта программы «УМНИК» (2016 – 2017 гг.).