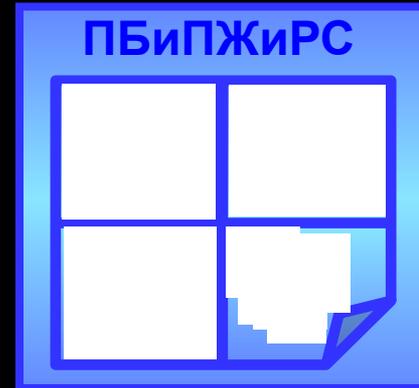


**ВОРОНЕЖ**

**ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный  
университет инженерных технологий»**

**Кафедра пищевой биотехнологии  
и переработки животного и  
рыбного сырья**



**Руководит кафедрой Заслуженный деятель науки  
РФ, доктор технических наук, профессор**

**АНТИПОВА ЛЮДМИЛА ВАСИЛЬЕВНА**

Коллектив кафедры насчитывает **24** сотрудника, в том числе **11** преподавателей, **6** УВП, **8** аспирантов и соискателей. Здесь трудятся **3** доктора наук, все имеют ученую степень и

## **КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА**

**Заслуженный деятель науки РФ,  
доктор наук, зав. кафедрой  
ПБПЖиРС ФГБОУ ВПО «ВГУИТ»:**

**АНТИПОВА Людмила Васильевна**

**доктора наук:**

**СЛОБОДЯНИК Валентина Сергеевна  
БЕССОНОВА Людмила Павловна**

***КАНДИДАТЫ НАУК:***

**Астанина Валентина Юрьевна  
Василенко Виталий Васильевич  
Гребенщиков Андрей Васильевич  
Данылиев Максим Миронович  
Дворянинова Ольга Павловна  
Ильина Надежда Михайловна  
Полянских Светлана Владимировна  
Сидельников Владимир Михайлович  
Соколов Александр Викторович  
Сторублевцев Станислав Андреевич  
Толпыгина Ирина Николаевна  
Успенская Марина Евгеньевна**

## **ИНФОРМАЦИОННО- МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

## **Кафедра имеет дружественные творческие связи с ведущими вузами и научно-исследовательскими институтами страны.**

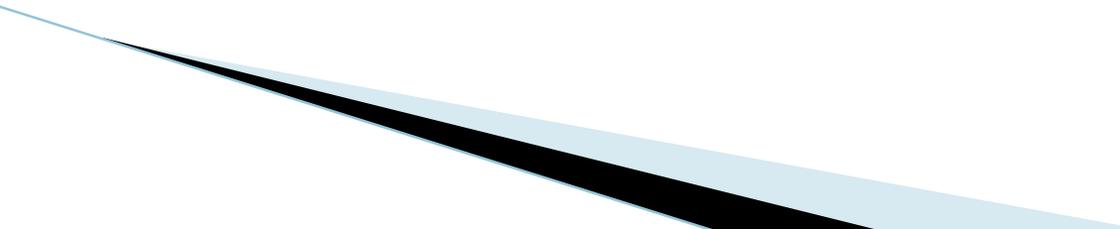
- 1) Воронежский государственный университет (ВГУ);
- 2) Институт Биофизики Клетки Российской Академии Наук (ИБК РАН);
- 3) Всероссийский научно-исследовательский ветеринарный институт патологии, фармакологии и терапии (ВНИВИПФиТ);
- 4) Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии РАСХН (ВНИИПБ);
- 5) Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности РАСХН им. В.М. Горбатова (ВНИИМП);
- 6) Волгоградский научно-исследовательский технологический институт мясо-молочного скотоводства и переработки продукции животноводства Россельхозакадемии (ВНИТИ ММС и ППЖ РАСХН);
- 7) Академия стандартизации, метрологии и сертификации, Воронежский филиал (АСМиС);
- 8) Управление Роспотребнадзора по Воронежской области;
- 9) Федеральное государственное учреждение "Воронежский центр стандартизации, метрологии и сертификации";
- 10) Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП);
- 11) Открытое акционерное общество Всероссийский научно-исследовательский институт комбикормовой промышленности (ОАО ВНИИКП);
- 12) Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии (ВНИИРО);
- 13) Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности (ВНИМИ);
- 14) Научно-исследовательский институт кондитерской промышленности (НИИ кондитерской промышленности);
- 15) Воронежская государственная медицинская академия им. Н.Н. Бурденко (ВГМА);

**По научным результатам подготовлено и  
защищено около 60 кандидатских  
диссертаций и 6 докторских.**



**Кафедра входит в состав научно-образовательного центра «Живые системы»  
научное направление**

**«Живые системы в технологиях переработки сельскохозяйственного сырья»  
(директор д.т.н., проф. Л.В. Антипова)**

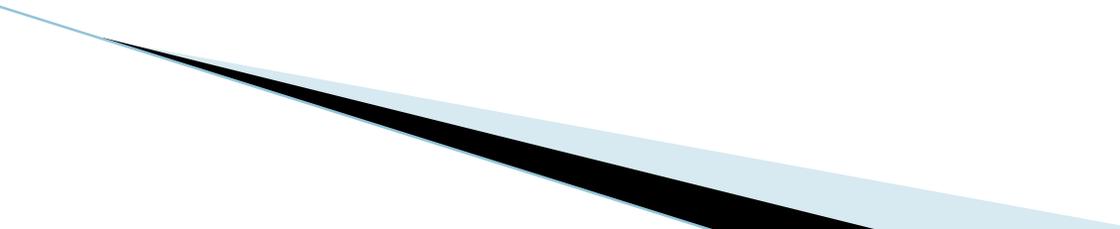


**По профилю НОЦ имеется диссертационный совет по защите докторских и кандидатских диссертаций. Кафедра располагает достаточными площадями для проведения научно-образовательного процесса, лаборатории оснащены современным оборудованием для работы студентов, бакалавров, магистрантов, аспирантов.**

*Диссертационный совет*

*Защита диссертации*

*Защита диплома*



**Направление подготовки бакалавров по ФГОС  
260200 Продукты питания животного происхождения**

Обучение реализуется по следующим профилям:

 **Технология мяса и мясных продуктов**

 **Технология рыбы и рыбных продуктов**

 **Технология молока и молочных продуктов**

**Направление подготовки бакалавров по ФГОС  
240700 Биотехнология**

Обучение реализуется по профилю:

 **Пищевая биотехнология**

**Начало подготовки 01.09.2011**

**Срок обучения – 4 года**

**Форма обучения – очная, заочная, заочно-сокращенная**

## КОНТИНГЕНТ

В 2011 году впервые состоялся набор студентов по направлению подготовки 240700 «БИОТЕХНОЛОГИЯ» в соответствии с ФГОС 3-его поколения на очную форму обучения – 32 человека

**ПРИКАЗ от 21 декабря 2009 г. N 741**

**ОБ УТВЕРЖДЕНИИ И ВВЕДЕНИИ В ДЕЙСТВИЕ  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО СТАНДАРТА ВЫСШЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ  
ПОДГОТОВКИ 240700 – «БИОТЕХНОЛОГИЯ»**

**(КВАЛИФИКАЦИЯ (СТЕПЕНЬ) "БАКАЛАВР")**

# ОПЫТ ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ

В соответствии с ГОС ВПО 2-го поколения подготовка бакалавров осуществлялась в 2010/2011 г. по очно-заочной форме обучения

Направление 260100 – Технология продуктов питания  
профили: Технология мяса и мясных продуктов  
Технология рыбы и рыбных продуктов

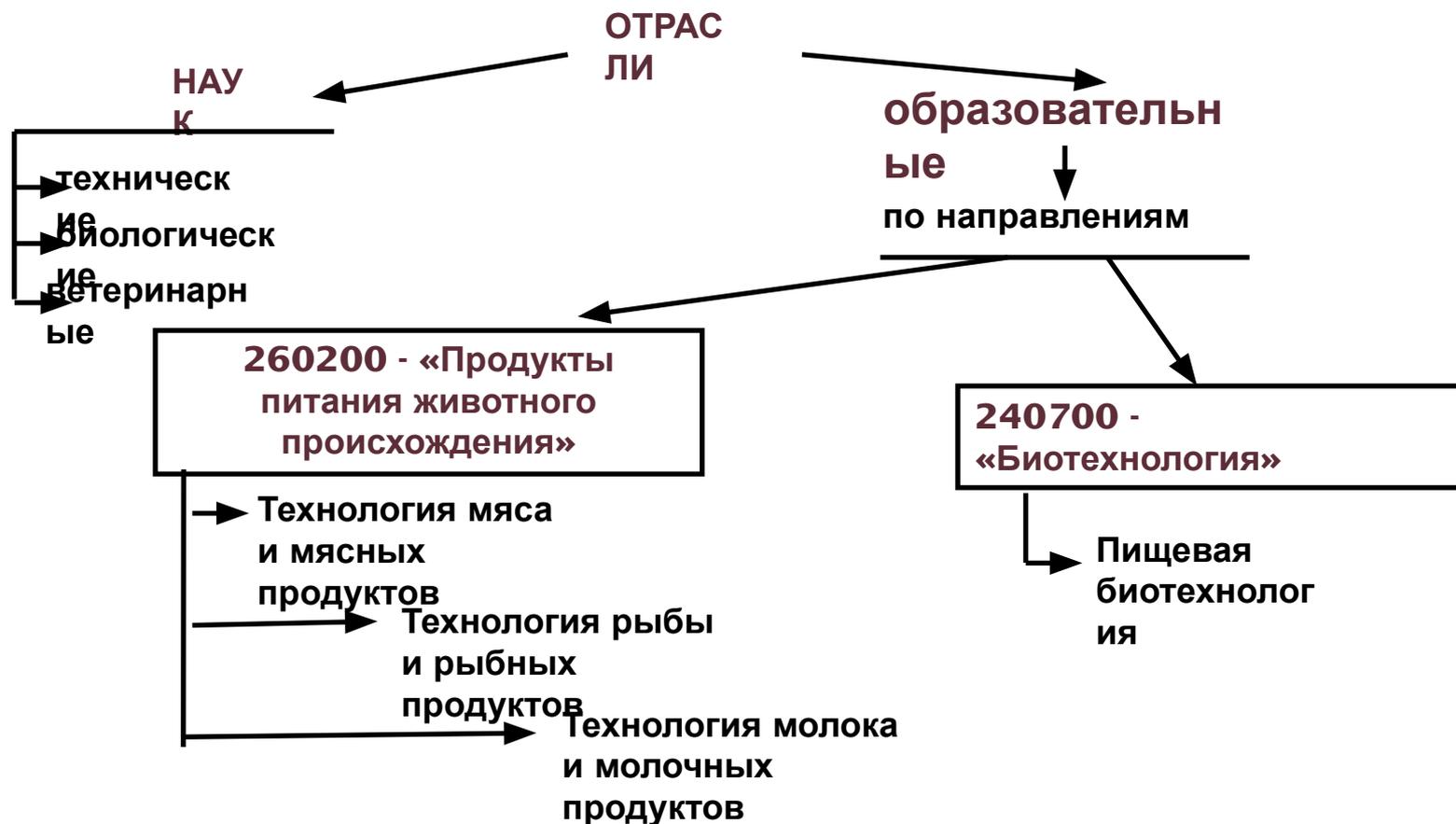
Первый выпуск бакалавров (технология мяса  
и мясных продуктов, февраль 2011 г.)

Первый выпуск бакалавров (технология рыбы  
и рыбных продуктов, февраль 2011 г.)

1. Первый набор обучающихся по специальности 240902 «Пищевая биотехнология» осуществлен в 2000/2001 учебном году,
2. Продолжительность обучения – 5 лет,
3. Квалификация – инженер,
4. Обучение - реализуется по дневной форме обучения
5. Первый выпуск инженеров по специальности «Пищевая биотехнология» прошел в июне 2005 г.

**Основное научное направление**  
**ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА ПРОИЗВОДСТВА БИОЛОГИЧЕСКИ ПОЛНОЦЕННЫХ, КОМБИНИРОВАННЫХ,**  
**АНАЛОГОВЫХ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ НА ОСНОВЕ РАЦИОНАЛЬНОГО**  
**ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ РЕСУРСОВ С ПРИВЛЕЧЕНИЕМ МЕТОДОВ**  
**БИОТЕХНОЛОГИИ**

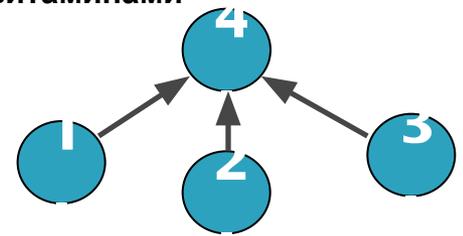
(№ гос. регистрации 01200603763)



# НАПРАВЛЕНИЯ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

1	<b>НЕТРАДИЦИОННОЕ ПИЩЕВОЕ СЫРЬЕ И КОМБИНИРОВАННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>
2	<b>ПИТАНИЯ РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕСУРСОВ МЯСНОЙ</b>
3	<b>ВИДЫ ИЛОГОПРОМЫСЛОВЫЕ МЕТОДЫ В ОБРАБОТКЕ И ПОВЫШЕНИИ</b>
4	<b>БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ</b>

- 1 **Препараты и добавки растительного происхождения.** Исходные объекты: шрот амаранта, чечевица, нут, люпин, рапс, топинамбур, соевые препараты и пшеничная клетчатка.  
**Продукты и сырье животного происхождения:** жир кроликов и мясо перепелов
- 2 **Коллагенсодержащие продукты для пищевых и непищевых отраслей промышленности:** пищевые добавки, дисперсии, пленочные покрытия, белково-жировые эмульсии из шкурки свиней и рыбы, носители ароматов пряностей и йода, ихтиожелатин.  
**Кератиновые продукты и препараты:** гидролизаты пера птицы, керапептиды, метиониновые концентраты, отдельные аминокислоты.  
**Кровепродукты:** лечебные и профилактические, антианемические, красители, белокобогащенные напитки и коктейли, желейные продукты.
- 3 **Технологии мясных и рыбных продуктов, вторых мясных блюд, соусов, маринадов с использованием ферментных препаратов и бактериальных культур**
- 4 **Питание для спортсменов, детей дошкольного и школьного возраста, геродиетическое, беременных женщин, профилактическое с применением диетической соли, а также продукты обогащенные йодом, органическим железом, пищевыми волокнами, минеральными веществами и витаминами**



# **ПЕРЕЧЕНЬ КРИТИЧЕСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ в рамках направления «Живые системы» (Науки о жизни)**

- **Биокаталитические, биосинтетические и биосенсорные технологии.**
- **Биомедицинские и ветеринарные технологии.**
- **Геномные, протеомные и постгеномные технологии.**
- **Клеточные технологии.**
- **Нано-, био-, информационные, когнитивные технологии.**
- **Технологии биоинженерии.**

*В рамках реализации Технологической платформы на кафедре Пищевой биотехнологии и переработки животного и рыбного сырья Воронежского государственного университета инженерных технологий могут быть решены вопросы некоторых научно-технических проблем приоритетов развития науки и техники в мясной отрасли:*

- 1. Создание технологии производства продуктов общего и многофункционального назначения на основе использования традиционных и нетрадиционных видов сырья.**
- 2. Создание технологии лечебно-профилактических продуктов питания.**
- 3. Разработка научных основ безотходной технологии сбалансированных продуктов для питания детей школьного возраста;**
- 4. Разработка научных основ безотходной технологии мясорастительных продуктов для рационального и профилактического питания;**
- 5. Разработка научных основ технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов для выпуска пищевой, кормовой и медицинской продукции.**
- 6. Создание технологии переработки крови с использованием биологических и химических методов воздействия на нее.**
- 7. Создание интенсивных технологий для комплексной переработки всех видов жиросодержащих отходов и сырья.**
- 8. Создание технологии переработки отходов мясной промышленности для получения высокобелковой кормовой продукции.**

# МАТЕРИАЛЬНАЯ БАЗА

## СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ЛАБОРАТОРИИ:

- электронной микроскопии;
- технологическая;
- физико-химических методов;

- химии пищи;
- микробиологии и биохимии;
- токсикологическая (ВНИВИПФиТ);
- виварий (ВНИВИПФиТ).

## ОБОРУДОВАНИЕ:

аминоанализатор ААА-881; прибор вертикального электрофореза VE-1M, газовый и жидкостной хроматографы; рН-метры Hanna HI 8314; электронный микроскоп «Tesla» 500BS, установка для определения переваримости в опытах *in vitro*; автоклавы, световые микроскопы «Биомед-1», реотест, спектофотометр СФ-18, фотоэлектрокалориметр ФЭК-2, компьютеры, микротом санный и замораживающий МС-2, стерилизатор паровой горизонтальный настольный 2К-10-1-«ТЗМОИ», охладитель микротомы ОМТ 0228, цифровой фотоаппарат Canon PowerShot A520, ПЦР и др.

## МЕТОДЫ:

- определения суммарных белков и белковых фракций (фотометрические и хроматографические);
- определение липидов (рефрактометрический, хроматографические);
- определения углеводов (титрометрические, фотометрические);
- витаминов (биохимические);
- минеральных веществ (спектрофотометрический);
- биологическую ценность (*in vivo*, *in vitro*, расчетный);
- цветность (спектрофотометрический);
- запах (аналитический);
- гистоморфологический (гистологический);
- качественные показатели (в соответствии с ГОСТ);
- активность ферментов и их специфичность (биологические);
- бактериальные препараты (микробиологические).

**АУДИТОРИИ**

**КАФЕДРЫ ПИЩЕВОЙ БИОТЕХНОЛОГИИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ ЖИВОТНОГО И  
РЫБНОГО СЫРЬЯ**

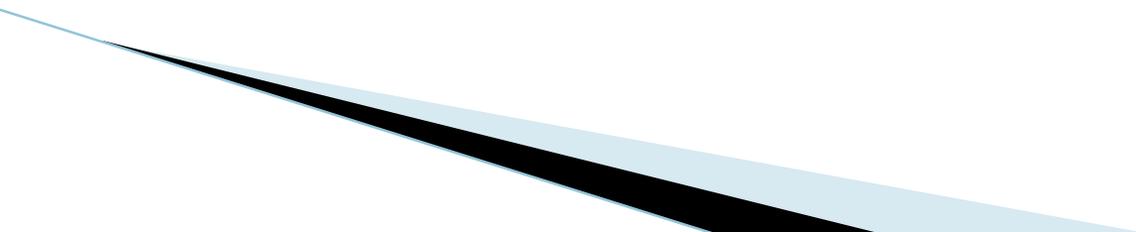
**Производственные**

**Учебные классы**

**Лекционные залы**

# Научно-исследовательские

лаборатории



# Наши **СТУДЕНТЫ** проходят практику на лучших предприятиях страны

**ЗАО «БИОПРОГРЕСС»  
ОАО «ЗАВОД ЭНДОКРИННЫХ  
ФЕРМЕНТОВ»  
ОАО «ВОРОНЕЖСКИЕ ДРОЖЖИ»**



**Системы  
Качества  
Жизни**

**ООО «Системы качества жизни»  
ГОУ ВПО «Астраханский  
государственный университет»**

**Агрохолдинг «БЭЗРК – Белгранкорм»  
ОАО «Комбинат мясной Калачеевский»  
Производственное подразделение АПХ  
«Мираторг», свинокомплекс «Короча»**

**ОАО «Аннинское молоко»  
ЗАО «Алексеевский молочноконсервный  
комбинат» и др. всего более 30 по всей  
России**

# **ПРАКТИКА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ТРАЕКТОРИИ ОБУЧЕНИЯ В РАМКАХ НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ЦЕНТРА «ЖИВЫЕ СИСТЕМЫ»**

## **РОССИЙСКИЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЕ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ**

**Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности РАСХН им. В.М. Горбатова (ВНИИМП);  
Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии РАСХН (ВНИИПБ )  
Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности (ВНИИПП);  
Всероссийский научно-исследовательский ветеринарный институт патологии, фармакологии и терапии (ВНИВИПФиТ);  
Воронежский государственный университет (ВГУ), биолого-почвенный факультет;  
Институт Биофизики Клетки Российской Академии Наук (ИБК РАН), лаборатория функциональной геномики и клеточного стресса;  
Волгоградский научно-исследовательский технологический институт мясо-молочного скотоводства и переработки продукции животноводства Россельхозакадемии (ВНИТИ ММС и ППЖ РАСХН);  
Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии (ВНИИРО);  
ГОУ ВПО «Астраханский государственный университет»;  
НОЦ «Осетроводство» и др.**

## **ЗАРУБЕЖНЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ**

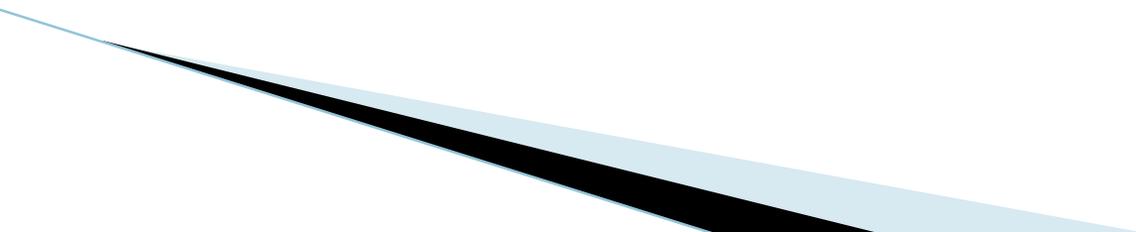
**Одесская национальная академия  
пищевых технологий, г. Одесса,  
Украина**

**Евразийский национальный  
университет  
им. Л.Н. Гумилева, г. Астана, Р.  
Казахстан**

**Университет пищевых технологий, г.  
Пловдив, Болгария**

**КОНФЕРЕНЦИЯ ПО ИТОГАМ  
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**НАШИ СТУДЕНТЫ  
ПРИНИМАЮТ УЧАСТИЕ  
В НАУЧНЫХ КОНФЕРЕНЦИЯХ**



## НАШИ ДИПЛОМЫ и МЕДАЛИ

## НАШИ ПАТЕНТЫ


# **ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

## **ОСНОВНЫЕ НАУЧНЫЕ ПУБЛИКАЦИИ КОЛЛЕКТИВА ЗА ПОСЛЕДНИЕ 3 ГОДА**

**Общее количество публикаций: 312**

- монографий: 3
- учебников, учебных пособий: 6
- статей: 112
- тезисов докладов: 251
- количество публикаций в зарубежных научных изданиях: 5
- количество публикаций в российских научных изданиях: 307
- количество публикаций в реферируемых журналах: 56

# МЕЖДУНАРОДНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

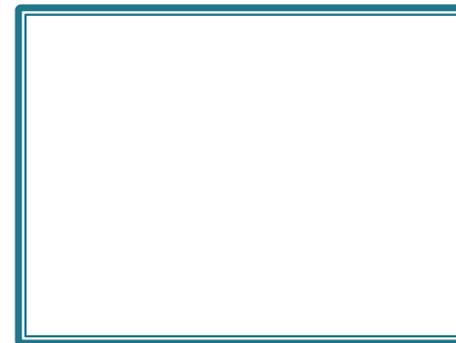
Студенты участвуют в реализации международного контракта с транснациональной компанией «MARS»

Tempus — одна из программ Европейского Союза, направленная на содействие проведению социальных и экономических реформ и развитию систем высшего образования в странах-партнерах Европейского Союза.

Студенты проходят стажировку в Болгарии



Русские студенты  
в г. Пловдив (Болгария)



Болгарские студенты  
в г. Воронеже (Россия)

# МАГИСТРАТУРА

Кафедра пищевой биотехнологии и переработки животного и рыбного сырья дает возможность продолжения образования в рамках магистерской подготовки по направлениям:

## 260200 – Продукты питания животного происхождения

Магистерские программы –

- Биотехнология продуктов животного происхождения;
- Технология продуктов из водного сырья;
- Развитие новых технологий на основе рационального использования белков;
- Биокаталитические процессы в пищевых технологиях;
- Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания.

## 240700 – Биотехнология

Магистерские программы

- Биотехнология продуктов питания с заданным составом и свойствами на основе гидробионтов;
- Биотехнология комбинированных пищевых продуктов и аналогов на основе сырья животного происхождения;
- Производство биологически активных и пищевых добавок;
- Функциональные продукты и рационы для детерминированных групп населения.

Начало подготовки

**01.09.2011**

Срок обучения – 2 года

Форма обучения – очная и заочная

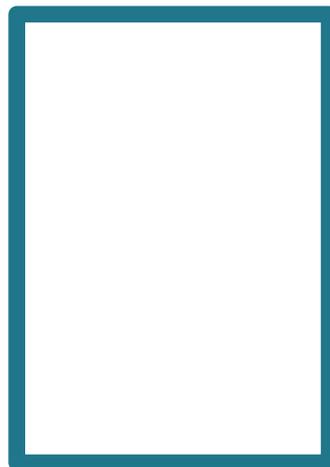
**260500 –**

**Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

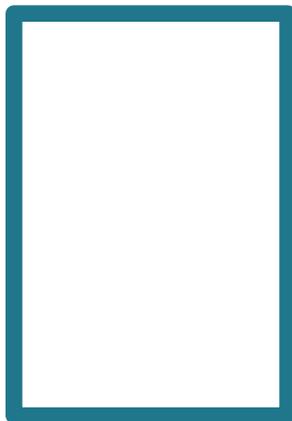
Магистерские программы:

- Продукты питания для коррекции физиологического статуса
- Продукты питания для метаболической активности на основе животного и рыбного сырья
- Производство функциональных продуктов на принципах пищевой комбинаторики и ресурсосбережения
- Функциональные продукты и рационы для детерминированных групп населения
- Производство пищевых и биологически активных добавок

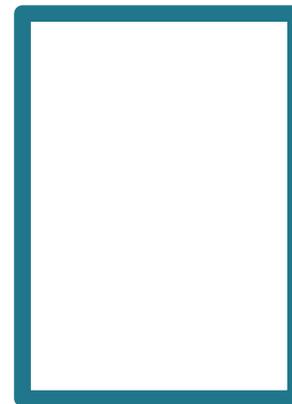
# РУКОВОДИТЕЛИ МАГИСТРАТУРЫ



Заслуженный деятель науки РФ,  
доктор технических наук,  
**АНТИПОВА Людмила**  
Васильевна



доктор биологических наук,,  
профессор  
**СЛОБОДЯНИК Валентина**  
Сергеевна



доктор технических наук,  
доцент  
**БЕССОНОВА Людмила**  
Павловна

# ОПЫТ РЕАЛИЗАЦИИ МАГИСТЕРСКОЙ ПОДГОТОВКИ

В соответствии с ГОС ВПО 2-го поколения подготовка магистров осуществлялась с 2010 г. по очной сокращенной форме обучения

Направление 260100 – Технология продуктов питания в соответствии с магистерской программой «Биотехнология продуктов животного происхождения»

Совет по защите магистерских  
диссертаций

Первый выпуск магистров  
(январь 2012 г.)

# ЗАЩИТА МАГИСТЕРСКИХ ДИССЕРТАЦИЙ

Применение препаратов пищевых волокон отечественного производства в технологии мясных продуктов  
Научный руководитель: д.т.н., проф. Антипова Л.В.

Воронкова Ю.В.

Обоснование условий получения функциональных коллагеновых субстанций из животного и рыбного сырья  
Научный руководитель: д.т.н., проф. Антипова Л.В.

Мальцева М.В.

# ДИССЕРТАЦИОННЫЙ СОВЕТ ПО ЗАЩИТЕ ДОКТОРСКИХ И КАНДИДАТСКИХ ДИССЕРТАЦИЙ

**05.18.04** – Технология  
мясных, молочных,  
рыбных продуктов и  
холодильных производств

**05.18.07** – Биотехнология  
пищевых продуктов и  
биологически активных  
веществ

Защита кандидатской  
диссертации

Защита докторской  
диссертации

**ДОКТОРА НАУК, ПОДГОТОВЛЕННЫЕ  
В КОЛЛЕКТИВЕ ЗА ПОСЛЕДНИЕ 3 ГОДА**

**ИДАТЫ НАУК, ПОДГОТОВЛЕННЫЕ  
КЛЕКТИВЕ ЗА ПОСЛЕДНИЕ 3 ГОДА**