|  |
| --- |
| **АВЕРЬЯНОВА (ТЕНЬКОВСКАЯ) ЛЮДМИЛА АЛЕКСАНДРОВНА**Кандидат технических наук, PhDНаучный сотрудник ООО «Арника» |

**Научные статьи в журналах SCOPUS and Web of Science**

1. **Liudmila Averianova**, Larissa A Balabanova, Oksana M Son, Anna B Podvolotskaya and Liudmila Aleksandrovna Tekutyeva. Production of vitamin B2 (riboflavin) by microorganisms: an overview//Front. Bioeng. Biotechnol, 2020 doi: 10.3389/fbioe.2020.570828
2. **Tenkovskaia, L.**, Murakami, M., Okuno, K., Ueda, D., Sato, T. **(2017)**. Analysis of the catalytic mechanism of bifunctional triterpene/sesquarterpene cyclase: Tyr167 functions to terminate cyclization of squalene at the bicyclic step. *ChemBioChem.* **19:**1910-1913.
3. Кузнецова, Т.А. Влияние тритерпеновых гликозидов из корней *S. Officinalis L.* на факторы врожденного иммунитета / Т. А. Кузнецова, Л. А. Иванушко, И. Д. Макаренкова, Е.И. Черевач, **Л.А. Теньковская** // «Бюллетень экспериментальной биологии и медицины». – 2013. Т.156, № 9. – С.344-347.

**Научные статьи в журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ**

1. Cherevach E.I., **Tenkovskaia L.A.**, Tarashkevich E.Yu., Cherevach Yu.S. **(2015).** Consumer research and merchandising of whey-based beverages. *Technology and the study of merchandise of innovative foodstuffs*. **6**(35):110-115.
2. Cherevach, E.I., **Tenkovskaia, L.A.**, Palagina, M.V. (2015). Development of antioxidant plant extracts for use in functional beverage technology. *Problems of Modern Science and Education.* 2-2.
3. Podvolotskaia, A.B., **Tenkovskaia, L.A.**, Cherevach, E.I., Tekuteva, L.A., Son, O.M. **(2015)**. Developing novel technology for a functional gelled whey-based beverage. *Proceedings of the Universities: Food Technology.* **(5-6)**:30-33.
4. Cherevach, E.I., **Tenkovskaia,** **L.A.** (2015). Developing novel technologies for whey-based beverages with plant extracts.*Food Processing: Techniques and Technology.* **4:**99-105.
5. Cherevach, E.I., **Tenkovskaia, L.A.**, Podvolotskaia, A.B. **(2015)**. Using immobilization of probiotic microorganisms in functional whey-based fermented beverage technologies. *Interactive science. Research: from theory to practice.* 4(5):221-224.
6. Черевач, Е.И. Растительные антиоксиданты для моделирования безалкогольных напитков биокоррегирующего действия / Е.И. Черевач, **Л.А. Теньковская**, М.Е. Панкова // Пиво и напитки. – 2013. – № 4. – С. 70-72.
7. Черевач, Е.И. Разработка технологии функциональных эмульсионных напитков с использованием сапонинсодержащего экстракта *Saponaria Officinalis L*. Е.И.
8. Черевач, **Л.А. Теньковская**, М.Е. Панкова // Известия ВУЗов. Пищевая технология. – 2013. – № 4. – С. 71-74.
9. Черевач, Е.И. Разработка технологии многокомпонентного безалкогольного напитка специального назначения на основе молочной сыворотки / Е.И. Черевач, **Л.А. Теньковская**, Е.С. Фищенко // Известия ВУЗов. Пищевая технология. – 2011. – №1. – С. 45-47.
10. Фищенко, Е.С. Стойкость нового красителя для безалкогольных напитков / Е.С. Фищенко, Т.К. Каленик, Т.В. Парфенова, **Л.А. Теньковская** // Пиво и напитки. – 2005. – № 4. – С. 54-55.

**ПАТЕНТЫ**

1. Патент № 2396033 РФ, МПК A23 L 2/02. Безалкогольный напиток / Текутьева Л.А., Каленик Т.К., Фищенко Е.С., **Теньковская Л.А.**, Сон О.М.; ТГЭУ (RU). – № 2009103490; заявл. 02.02.2009; опубл. 10.08.2010, Бюл. № 22.– 8с.
2. Патент № 2482698 РФ, МПК А23 L 1/06, 2/00, 1/30. Состав для приготовления безалкогольного желейного напитка / Текутьева Л.А., **Теньковская Л.А.**, Сон О.М., Фищенко Е.С., Черевач Е.И.; ООО «БИОПРОДУКТ» (RU). – № 2012106231; заявл. 21.02.2012; опубл. 27.05.2013, Бюл. № 15.– 7с.
3. Патент № 2536894 РФ, МПК А 23L 2/00 Способ приготовления кислородного коктейля / Черевач Е.И., Панкова М.Е., **Теньковская Л.А.**, Юдина Т.П., Новак С.А.; ДВФУ (RU). – № 2013130196; заявл. 01.07.2013; опубл. 27.12.2014, Бюл. № 36.– 9с.
4. Патент № 2542520 РФ, МПК А 23L 2/00 Безалкогольный напиток (варианты) / Черевач Е.И., **Теньковская Л.А.**, Юдина Т.П., Новак С.А.; ДВФУ (RU). – № 2013121637; заявл. 08.05.2013; опубл. 20.02.2015, Бюл. № 5.– 9с.

**Участие в научных проектах и грантах**

**International Research Grants (Past):**

16K14911; Japan Society for the Promotion of Science (JSPS) KAKENHI; “Elucidation and Utilization of Biosynthetic Pathway Not Involving Known Isopentenyl Diphosphate Isomerase Homolog”; 2016-**2018**.

25450149; Japan Society for the Promotion of Science (JSPS) KAKENHI; “Creation of Novel Terpenoids From Biosynthetic Study on Sesquarterpene”; **2013-2016**.

**Участие в научных проектах и грантах**

**Российские Гранты:**

**2009-2010** гг. «Изучение функциональных и биологически – активных свойств различных классов БАВ сапонинсодержащих растений и научное обоснование области их применения»

**2009-2010** гг. «Исследование солюбилизирующих свойств сапонинов Saponaria officinalis L.при моделировании пищевых систем повышенной биологической ценности с гидрофобными ингредиентами»

**2009-2011** гг «Исследование биохимических механизмов действия метаболических корректоров пищевого назначения на функциональные системы организма в неблагоприятных экологических условиях»

**2010-2011** «Исследование иммуномодулирующего действия сапонинов Saponaria officinalis L., культивированной в условиях Приморского края»

**2011-2012** «Исследование перспективных биологически активных растительных субстанций для моделирования многокомпонентных функциональных пищевых систем физиологической направленности»

**2013** «Научное обоснование использования сырьевых ресурсов Дальнего Востока морского и наземного происхождения в разработке технологии функциональных и специализированных продуктов питания биокоррегирующего действия»

**Материалы конференций (тезисы)**

1. **Tenkovskaia, L.** (2018).Analysis of the catalytic mechanism of bifunctional triterpene/sesquarterpene cyclase in onoceroid biosynthesis. *ArchChemRes.* **2:**46. DOI: 10.21767/2572-4657-C2-006
2. Cherevach E.I., **Tenkovskaia L.A.**, Tarashkevich E.Yu., Cherevach Yu.S. **(2015)**. “Consumer market for whey-based beverages: retail selection and consumer preference.” Proceedings of the International Conference on Applied Science and Technology, “Consumer Market of the 21st Century: Trends, Technologies, and Innovations”. Khabarovsk State Academy of Economics and Law. Khabarovsk, Russia. P. 163-167.
3. **Tenkovskaya L.A**., Cherevach E.I., Stepanova R.G. **(2015)**. “Study of optimal extraction technologies for plant-based raw materials of the Far East origin for use in functional beverage formulas.” Proceedings of the 7th International Conference on Science and Technology, “21st Century Low-Temperature and Food Technologies”. ITMO University. St. Petersburg, Russia.
4. Cherevach E.I., **Tenkovskaia L.A.**, Cherevach Yu.S., Stepanova R.G. **(2015)**. “Development of a novel saponin-containing emulgator from *S. officiinalis,* and its use in low-calorie emulsion formulas.” Proceedings of the International Symposium, “Creativity in Science: Theory and Practice”. Moscow, Russia. P. 63-77.
5. **Tenkovskaia L.,** M. Murakami, K. Okuno, D. Ueda, Prof. Dr. T. Sato(June 2018). Analysis of the catalytic mechanism of bifunctional triterpene/sesquarterpene cyclase in onoceroid biosynthesis. Poster presented at 8th International Conference on Chemical Sciences, “Recent Trends and Advancements in the field of Chemical Sciences”, London, UK.
6. **Tenkovskaia L.,** M. Murakami, K. Okuno, D. Ueda, Prof. Dr. T. Sato(September 2017). Analysis of catalytic mechanism of bifunctional triterpene/sesquarterpene cyclase. Oral presentation delivered at the 27th Annual Meeting of The Society for Isoprenoids, Japan (SIJ) at Toho University, Chiba, Japan.
7. **Tenkovskaia L.,** M. Murakami, K. Okuno, D. Ueda, Prof. Dr. T. Sato (September 2017). Analysis of the catalytic mechanism of bifunctional triterpene/sesquarterpene cyclase: Y167 functions to terminate cyclization of squalene at the bicyclic step in onoceroid biosynthesis. Oral presentation delivered at the 61th TEAC 2017 Symposium on the Chemistry of Terpenes, Essential oils and Aromatics at Kanazawa Institute of Technology, Ishikawa, Japan
8. **Tenkovskaia L.,** M. Murakami, K. Okuno, D. Ueda, Prof. Dr. T. Sato(September 2017). Analysis of catalytic mechanism of bifunctional triterpene/sesquarterpene cyclase. Poster presented at the 2017 KAAB International Symposium, “Frontiers in Plant Science and Biotechnology”, Niigata University, Niigata, Japan.
9. **Tenkovskaia L.,** M. Murakami, K. Okuno, D. Ueda, Prof. Dr. T. Sato(March 2017). Analysis of catalytic mechanism of bifunctional triterpene/sesquarterpene cyclase: Tyr167 is a factor to terminate cyclization of squalene at the bicyclic stage in onoceroid biosynthesis. Oral presentation delivered at the 2017 Annual Meeting of The Japan Society for Bioscience, Biotechnology, and Agrochemistry (JSBBA) at Kyoto Women's University, Kyoto, Japan.
10. **Теньковская, Л.А.** Безалкогольные напитки специального назначения с использованием вторичного молочного сырья и функциональных ингредиентов / Л.А. Теньковская, Е.И. Черевач, Е.С. Фищенко // Сб. материалов Международной конференции с элементами научной школы для молодежи «Новые технологии переработки сельскохозяйственного сырья в производстве продуктов общественного питания». – Владивосток, 2010. –С. 141-145.
11. **Теньковская, Л.А.** Использование перикарпия мангостина в технологии желейных безалкогольных напитков антиоксидантной направленности / Л.А. Теньковская, Е.И. Черевач, Е.С. Фищенко, С.С. Жежерун // Сб. материалов Международной конференции с элементами научной школы для молодежи «Новые технологии переработки сельскохозяйственного сырья в производстве продуктов общественного питания». – Владивосток, 2010. – С. 117-122.
12. **Теньковская, Л.А.** Использование растительного сырья Дальневосточного региона и стран Юго-восточной Азии в технологии безалкогольных напитков антиоксидантной направленности / Л.А. Теньковская, Е.И. Черевач, М.Е. Панкова // Сборник материалов II Международной научно-практической конференции «Современная наука – теория и практика». – Ставрополь, 2011. – С. 160-164.
13. **Теньковская, Л.А.** Изучение возможности использования растительного сырья Юго-Восточной Азии антиоксидантного действия в технологии безалкогольных напитков / Л.А. Теньковская, Е.И. Черевач, М.Е. Панкова // Теория и практика современной науки: Матер. 4-ой Международной научно-практической конференции. – Москва: Изд-во «Спецкнига», 2011. – С. 244-248.
14. **Теньковская, Л.А.** Использование антиоксидантных свойств мангостина в технологии безалкогольных напитков специального назначения / Л.А. Теньковская, Е.И. Черевач, Е.С. Фищенко // Актуальные вопросы развития пищевой промышленности: сб. материалов всероссийской заочной научно-практической конференции. – Челябинск: ЧГПУ, 2011. – С. 65-67.
15. **Теньковская, Л.А.** Обоснование использования антиоксидантных свойств мангостина в технологии безалкогольных напитков специального назначения / Л.А. Теньковская, Е.И. Черевач // IV Всероссийская заочная научно-практическая конференция молодых ученых и аспирантов вузов. Региональный рынок потребительских товаров: особенности и перспективы развития, формирование конкуренции, качество и безопасность товаров и услуг. – Тюмень: ТюмГНГУ, 2011. – С. 291-292.
16. **Теньковская, Л.А.** Технология безалкогольных напитков специального назначения / Л.А. Теньковская, Е.И. Черевач // Сб. научных трудов SWorld. Матер. Международной научно-практической конференции «Научные исследования и их практическое применение. Современное состояние и пути развития 2012г». – Одесса: КУПРИЕНКО, 2012. – вып. 3. – Т.12. – С. 9-12.
17. Педченко, Н.А. Использование антиоксидантных свойств мангостина в технологии безалкогольных напитков специального назначения / Н.А. Педченко, **Л.А. Теньковская**, Л.А. Текутьева // Сб. докладов 4-ой Международной научно-практической конференции «Научно-техническое творчество молодежи – путь к обществу, основанному на знаниях». – Москва: МГСУ, 2012. – С. 329-334.
18. Черевач, Е.И. Оценка антиоксидантной активности композиций из растительного сырья Дальнего Востока / Е.И. Черевач, **Л.А. Теньковская** // Сб. матер. XXIV Международной научно-практической конференции "Наука и современность 2013" / Под общ. ред. С.С. Чернова. –Новосибирск: ЦРНС, 2013. – С. 228-232.
19. Черевач, Е.И. Использование антиоксидантных свойств мангостина (*Garcinia Mangostana)* в технологии напитков / Е.И. Черевач, **Л.А. Теньковская** // Сб. научн. трудов: Материалы Международной научно-практической конференции «Техника и технологии в развитии современного общества». – Краснодар, 2013. – С. 185-188.
20. **Теньковская, Л.А.** Разработка технологии безалкогольных напитков на основе молочной сыворотки / Л.А. Теньковская // Сб. матер. IV Международной научно-практической конференции «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений». – Воронеж, 2014. – С. 275-277.
21. Сагитова, Н.А. Разработка технологии напитков на основе молочной сыворотки с использованием фитокомпонентов» / Н.А. Сагитова, **Л.А. Теньковская**, О.М. Сон // Сб. научн. трудов: Международные научные чтения «Приморские зори-2015». – Владивосток: ДВФУ, 2015. – С. 323-325.

**PROFESSIONAL ASSOCIATIONS**

System of Volunteer Vocational Certification of Eurasian Economic Union, Certified Expert

American Chemical Society

Japan Society for Bioscience, Biotechnology, and Agrochemistry

Royal Society of Chemistry

American Society for Biochemistry and Microbiology

**AWARDS AND HONORS**

International Priority Graduate Programs (PGP) Fellowship 2015 - 2018

Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology (MEXT) of Japan

Graduate School of Science and Technology, Niigata University

Graduation Thesis Competition, 3rd Place 2007

Far Eastern Federal University

Industry Stipend of Excellence Award 2005

Trade House ARNIKA