|  |
| --- |
| **ТЕКУТЬЕВА ЛЮДМИЛА АЛЕКСАНДРОВНА**Кандидат технических наук, PhD, доцентГенеральный директор 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. Larissa Balabanova , Yuri Shkryl , Lubov Slepchenko , Daria Cheraneva , Anna Podvolotskaya2 , Irina Bakunina , Olga Nedashkovskaya , Oksana Son and Liudmila **Tekutyeva**. Genomic features of a food-derived Pseudomonas aeruginosa strain PAEM and biofilm-associated genes expression under a marine bacterial α-galactosidase// Int. J. Mol. Sci. 2020, 21(20), 7666; <https://doi.org/10.3390/ijms21207666>
3. Yulia Noskova, Galina Likhatskaya, Natalia Terentieva, Oksana Son, **Liudmila Tekutyeva,** Larissa Balabanova (2019). A Novel Alkaline Phosphatase/Phosphodiesterase, CamPhoD, from Marine Bacterium Cobetia amphilecti KMM 296. Mar. Drugs 2019, 17(12), 657; <https://www.mdpi.com/1660-3397/17/12/657>
4. Bakunina I., Likhatskaya G., Slepchenko L., Balabanova L., **Tekutyeva L**., Son O., Shubina L., Makarieva T. Effect of Pentacyclic Guanidine Alkaloids from the Sponge Monanchora pulchra on Activity of α-Glycosidases from Marine Bacteria // Marine Drugs. -2019. -V. 17(1). –P. 22. <https://doi.org/10.3390/md17010022>
5. Larissa A. Balabanova, Yuri N. Shkryl, Lubov V. Slepchenkoa, Yulia A. Yugay, Tatiana Y. Gorpenchenko, Natalia N. Kirichuk,, Yulia V. Khudyakova, Irina Yu. Bakunina, Anna B. Podvolotskaya, Victor P. Bulgakov, Aleksandra V. Seitkalieva , Oksana M. Son, **Liudmila A. Tekutyeva**. Development of host strains and vector system for an efficient genetic transformation of filamentous fungi, 2019, Plasmid. <https://doi.org/10.1016/j.plasmid.2018.11.002>
6. Larissa Balabanova, Lubov Slepchenko, Oksana Son, **Liudmila Tekutyeva** Biotechnology Potential of Marine Fungi Degrading Plant and Algae Polymeric Substrates, Frontiers in Microbiology (№10, 2018), <https://doi.org/10.3389/fmicb.2018.01527>
7. Irina Bakunina, Lubov Slepchenko, Stanislav Anastyuk, Vladimir Isakov, Galina Likhatskaya, Natalya Kim, **Liudmila Tekutyeva**, Oksana Son, Larissa Balabanova. Characterization of Properties and Transglycosylation Abilities of Recombinant -Galactosidase from Cold-Adapted Marine Bacterium Pseudoalteromonas KMM 701 and Its C494N and D451A Mutants, Marine Drugs, Switzerland №16, 2018, <https://doi.org/10.3390/md16100349>
8. Kovalchuk S.N., BuinovskayA N. S., Likhatskaya G.N., Rasskazov V.A., Son O.M., **Tekutyeva L,** Balabanova L.A. Mutagenesis studies and structure-function relationships for galnac/gal-specific lectin from the sea mussel crenomytilus grayanus, Marine drugs, <https://doi.org/10.3390/md16120471>, Switzerland, №12, 2018
9. A.S. Rozanov, V.N. Shlyahtun, **L.A. Tekutieva,** O.M. Son, S.V. Sizova, S.E. Peltek. Methods of yeast genome editing// Vavilov journal of genetics and breeding, Vol 8, Issue 21, 2017, P. 969-978. <https://vavilov.elpub.ru/jour/article/view/1276/1019>
10. Larissa Balabanova, Anna Podvolotskaya, Lubov Slepchenko, Marina Eliseikina, Yulia Noskova, Olga Nedashkovskaya, Oksana Son, **Liudmila Tekutyeva,** Valery Rasskazov (August 2017). Nucleolytic enzymes from the marine bacterium Cobetia amphilecti KMM 296 with antibiofilm activity and biopreservative effect on meat products. Food Control, Volume 78, Pages 270-278. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.02.029>
11. Cui Zhou , **Tekutyeva Ludmila**, Na Sun , Cuiyan Wang , Qiankun Pu, Kunlun Huang , and Huiian Che. BALB/c Mice Can be Used to Evaluate Allergenicity of Different Food Protein Extracts// Food and Agricultural Immunology, 29 Jan 2016. <https://doi.org/10.1080/09540105.2015.1129600>
12. **Tekuteva L.A.** Antioxidant Effect of Nonalcoholic Syrups Based on Wild-Growing Herbal Raw Material / Tekuteva L.A., Son O.M., Fishchenko E.S., Bobchenko V.I., Plaksen N.V. // Biology and medicine, 2016, Volume 8, Issue 6. DOI: [10.4172 / 0974-8369.1000328](https://doi.org/10.4172/0974-8369.1000328)
13. Na Suna, **Liudmila Tekutyeva**, Shiping Wanga, Qiankun Pua, Cui Zhoua, Jing Wanga, 4 and Huilian Chea. A modified weight-of-evidence approach to evaluate the allergenic potential of food proteins. Toxicol. Res., 2015, 476-485. <https://doi.org/10.1039/C4TX00211C>
14. **Tekutyeva L.A.,** Son O.M., Situn N.V. Biotechnology of Uncooked Smoked Meat Products with Biocorrective Property // Biology and Medicine.2015. V. 7. Issue 3. 3 pages. <http://biolmedonline.com/Articles/Vol7_3_2015/BM-108-15_Biotechnology-of-uncooked-smoked-meat.pdf>

**Публикации в зарубежных изданиях**

1. Effect of marine fungal secondary metabolites on plant root growth
*Khudyakova Y.V., Kirichuk N.N., Pivkin M.V., Sobolevskaya M.P., Yurchenko E.A., Chaikina E.L., Son O.V.,* ***Tekutyeva L.A****., Balabanova L.A.*
Eurasian Union of Scientists. 2018. № 6 (51). С. 5-8.
2. Draft Genome Sequence of Bacillus altitudinis Strain KL4, Isolated from Bottom Sediments in Lake Krotovaya Lyaga (Novosibirsk Region, Russia)
*Rozanov A.S., Shipova A.A., Bryanskaya A.V., Peltek S.E.,* ***Tekutieva L.A****., Son O.M.* 2018. Т. 6. № 6. С. e01494-17.
3. Solid-State Fermentation of Soybean and Rice Processing Coproducts with Thermothelomyces Thermophilla for Protein Enrichment

*A.B. Podvolotskaya, E.O. Rochin,* ***L.A. Tekuteva****, O.M. Son.*

World Journal of Agricultural Sciences, DOI: [10.5829 / idosi.wjas.2018.180.183](https://www.researchgate.net/deref/http%3A//dx.doi.org/10.5829/idosi.wjas.2018.180.183), Dubai, UAE, №14 (6), 2018, 180-183.

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

|  |
| --- |
| 1. К ВОПРОСУ РАЦИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ УБОЯ В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ*Жаринов А.И., Кузнецова О.В., Текутьева Л.А.*Мясные технологии. 2020. № 3 (207). С. 20-25.
 |
| 1. К ВОПРОСУ РАЦИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ УБОЯ В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ*Жаринов А.И., Кузнецова О.В., Текутьева Л.А.*Мясные технологии. 2020. № 5 (209). С. 48-51.
 |
| 1. К ВОПРОСУ РАЦИОНАЛЬНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ УБОЯ В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ*Жаринов А.И., Кузнецова О.В., Текутьева Л.А.*Мясные технологии. 2020. № 4 (208). С. 52-55.
2. АНАЛИЗ ПРИЧИН ПОЯВЛЕНИЯ БЕЛОГО НАЛЕТА НА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ*Жаринов А.И., Молочников М.В., Текутьева Л.А.*Мясные технологии. 2019. № 6 (198). С. 14-17.

|  |
| --- |
| 1. АНАЛИЗ ПРИЧИН ПОЯВЛЕНИЯ БЕЛОГО НАЛЕТА НА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ*Жаринов А.И., Молочников М.В., Текутьева Л.А.*Мясные технологии. 2019. № 7 (199). С. 14-17.
 |
| 1. АНАЛИЗ ПРИЧИН ПОЯВЛЕНИЯ БЕЛОГО НАЛЕТА НА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ*Жаринов А.И., Молочников М.В., Текутьева Л.А.*Мясные технологии. 2019. № 9 (201). С. 42-47.
 |
| 1. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ АЛКОГОЛЬНЫХ ЛИКЕРОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭКСТРАКТОВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО РЕГИОНА*Фищенко Е.С., Палагина М.В., Батурина А.А., Текутьева Л.А., Золотова В.И.*Пиво и напитки. 2018. № 3. С. 68-71.
 |
| 1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ ШИПОВНИКОВ В ТЕХНОЛОГИИ ПИТЬЕВЫХ ЙОГУРТОВ*Палагина М.В., Фищенко Е.С., Козырева Е.С., Текутьева Л.А., Понамарев В.В.*Пищевая промышленность. 2018. № 6. С. 50-52.
 |
| 1. КОМПАКТНЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА КОРМОВЫХ БЕЛКОВ*Сон О.М., Скуртол И.А., Текутьева Л.А., Разумова Ю.В.*Естественные и технические науки. 2018. № 12 (126). С. 298-304.
 |
| 1. СНИЖЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ NACL В МЯСНЫХ ПРОДУКТАХ: ПОСЛЕДСТВИЯ, ПРОБЛЕМЫ, РЕШЕНИЯ*Жаринов А.И., Шипулин В.И., Текутьева Л.А.*Мясные технологии. 2018. № 11 (191). С. 22-25.
 |
| 1. СНИЖЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ NACL В МЯСНЫХ ПРОДУКТАХ: ПОСЛЕДСТВИЯ, ПРОБЛЕМЫ, РЕШЕНИЯ*Жаринов А.И., Шипулин В.И., Текутьева Л.А.*Мясные технологии. 2018. № 10 (190). С. 55-57.
 |
| 1. СНИЖЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ NACL В МЯСНЫХ ПРОДУКТАХ: ПОСЛЕДСТВИЯ, ПРОБЛЕМЫ, РЕШЕНИЯ*Жаринов А.И., Шипулин В.И., Текутьева Л.А.*Мясные технологии. 2018. № 12 (192). С. 60-61.
 |
| 1. ОСОБЕННОСТИ ФОРМИРОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА И ИЗУЧЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ В ОТНОШЕНИИ СЛАДКИХ ДЕСЕРТОВ*Солобаева Н.Ю., Черевач Е.И., Ряснова В.Н., Текутьева Л.А.*Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2018. № 4 (51). С. 108-113.
2. ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА - РЕСУРС ЭКОНОМИЧЕСКОГО РОСТА ОТРАСЛИ*Текутьева Л., Сон О., Белкин В., Подволоцкая А., Бобченко В., Скуртол И., Рочин Е.*Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. 2018. № 4 (88). С. 138-145.
 |
| 1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ПРОИЗВОДСТВА КОРМОВЫХ БЕЛКОВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ*Текутьева Л.А.*Вестник науки и образования. 2018. № 12 (48). С. 1.
 |
| 1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ПРОИЗВОДСТВА КОРМОВЫХ БЕЛКОВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ[1]*Текутьева Л.А., Сон О.М., Подволоцкая А.Б., Скуртол И.А.*Вестник науки и образования. 2018. № 12 (48). С. 67-74
 |
| 1. СКРИНИНГ МИЦЕЛИАЛЬНЫХ ГРИБОВ КАК ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ПРОДУЦЕНТОВ КОРМОВОГО БЕЛКА*Балабанова Л.А., Пивкин М.В., Худякова Ю.В., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А., Киричук Н.Н.*Современные проблемы науки и образования. 2017. № 6. С. 255.
 |
| 1. ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ СОЕВЫХ СОУСОВ НА РЫНКЕ ВЛАДИВОСТОКА*Тарашкевич Е.Ю., Палагина М.В., Черевач Е.И., Текутьева Л.А.*Технолог

|  |
| --- |
| 1. ВАРЕНЫЕ КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ "ЛИКОПИН"*Ситун Н.В., Текутьева Л.А., Фищенко Е.С., Сон О.М., Бобченко В.И.*Пищевая промышленность. 2016. № 12. С. 12-14.
 |
| 1. МЕЖДУНАРОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО В УПРАВЛЕНИИ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ*Павлова Ж.П., Бобченко В.И., Сон О.М., Текутьева Л.А., Глухов О.В.*Пищевая промышленность. 2016. № 12. С. 36-38.
 |
| 1. ИННОВАЦИОННЫЕ ПРИЕМЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ МОРОЖЕНОГО*Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Бобченко В.И., Пентехина Ю.К.*Пищевая промышленность. 2016. № 5. С. 50-52.
 |
| 1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТХОДОВ ЗЕРНОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОМ СИНТЕЗЕ КОРМОВОГО БЕЛКА*Сон О.М., Черевач Е.И., Текутьева Л.А.*Хранение и переработка сельхозсырья. 2016. № 12. С. 24-27.
 |
| 1. ГИСТАМИН КАК ПОКАЗАТЕЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ СВЕЖЕМОРОЖЕНОЙ РЫБЫ*Подволоцкая А.Б., Текутьева Л.А., Фищенко Е.С., Бобченко В.И., Кириллов А.В.*Хранение и переработка сельхозсырья. 2016. № 11. С. 35-38.
 |
| 1. БИОЭКОНОМИКА: РАЗВИТИЕ БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ В АПК ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО ФЕДЕРАЛЬНОГО ОКРУГА РОССИИ*Текутьева Л.А., Белкин В.Г., Сон О.М., Ященко А.С.*Креативная экономика. 2016. Т. 10. № 12. С. 1373-1384.
 |

 |
| 1. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ГЕЛЕОБРАЗНОГО ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАПИТКА НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ*Подволоцкая А.Б., Теньковская Л.А., Черевач Е.И., Текутьева Л.А., Сон О.М.*Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2015. № 5-6 (347-348). С. 30-33.
 |
| 1. КВАС С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРЕЧИШНОЙ ЛУЗГИ*Коростылева Л.А., Парфенова Т.В., Текутьева Л.А.*Пиво и напитки. 2015. № 5. С. 50-52.
 |
| 1. ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА РЕАЛИЗУЕМОГО МОРОЖЕНОГО*Павлова Ж.П., Бобченко В.И., Текутьева Л.А., Лацис Е.Ю.*Пищевая промышленность. 2015. № 11. С. 24-26.
 |
| 1. ОБОСНОВАНИЕ ПРИМЕНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ ЛИКОПИНА В ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ*Ситун Н.В., Текутьева Л.А., Фищенко Е.С., Сон О.М., Ершова Т.А., Бобченко В.И., Коршунова А.Е.*Пищевая промышленность. 2015. № 12. С. 44-46.
 |
| 1. ФОРМИРОВАНИЕ ТОВАРОВЕДНЫХ СВОЙСТВ ЙОГУРТОВ В КОМПОЗИЦИИ С ПРОДУКТАМИ ПЧЕЛОВОДСТВА*Павлова Ж.П., Бобченко В.И., Текутьева Л.А., Лацис Е.Ю.*Пищевая промышленность. 2015. № 1. С. 60-63.
 |
| 1. АЛКОГОЛЬНЫЕ БАЛЬЗАМЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НАСТОЕВ ИЗ МЕСТНОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ*Парфенова Т.В., Коростылева Л.А., Текутьева Л.А., Конева А.О., Соснина Е.Н.*Производство спирта и ликероводочных изделий. 2015. № 2. С. 25-29.
 |
| 1. СВЕКЛОВИЧНАЯ МЕЛАССА В КОРМОПРОИЗВОДСТВЕ И СПОСОБЫ ЕЕ СУШКИ*Текутьева Л.А., Сон О.М., Подволоцкая А.Б., Ященко А.С.*Хранение и переработка сельхозсырья. 2015. № 5. С. 23-27.
 |
| 1. ПЛЕНКООБРАЗУЮЩАЯ АКТИВНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ШТАММОВ *STAPHYLOCOCCUS AUREUS**Подволоцкая А.Б., Фищенко Е.С., Слепченко Л.В., Текутьева Л.А., Бобченко В.И., Балабанова Л.А.*Хранение и переработка сельхозсырья. 2015. № 10. С. 26-29.
 |
| 1. БИОПЛЕНКИ БАКТЕРИЙ СЕМЕЙСТВА *ENTEROBACTERIACEAE* - СОВРЕМЕННЫЕ РИСКИ В ОБОРОТЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ*Подволоцкая А.Б., Фищенко Е.С., Текутьева Л.А., Бобченко В.И., Слепченко Л.В., Балабанова Л.А.*Хранение и переработка сельхозсырья. 2015. № 12. С. 44-47.
 |
| 1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ МОРОЖЕНОГО*Бобченко В.И., Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Сон О.М., Фищенко Е.С., Лацис Е.Ю.*Хранение и переработка сельхозсырья. 2015. № 9. С. 54-57.
 |
| 1. ИСТОЧНИКИ КОРМОВОГО БЕЛКА В РОССИИ*Текутьева Л.А., Сон О.М., Подволоцкая А.Б., Ященко А.С.*Хранение и переработка сельхозсырья. 2015. № 7. С. 55-59.
 |
| 1. РОССИЙСКИЙ РЫНОК САХАРНОЙ СВЕКЛЫ И МЕЛАССЫ: ПРОБЛЕМЫ И ПУТИ РЕШЕНИЯ*Текутьева Л.А., Сон О.М., Подволоцкая А.Б., Пагалина М.В., Ященко А.С.*Хранение и переработка сельхозсырья. 2015. № 6. С. 5-8.
 |
| 1. ПРОБЛЕМЫ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ В ПРИМОРСКОМ КРАЕ*Понамарёв В.В., Текутьева Л.А., Смертина Е.С., Федянина Л.Н.*Хлебопродукты. 2015. № 1. С. 50-51.
 |
| 1. МИКРОБИОЦЕНОЗЫ ПОВЕРХНОСТИ ЗАМОРОЖЕННЫХ МЯСОСОДЕРЖАЩИХ ПОЛУФАБРИКАТОВ*Сон О.М., Подволоцкая А.Б., Филь Д.А., Текутьева Л.А., Фищенко Е.С.*Товаровед продовольственных товаров. 2015. № 11. С. 13-15.
 |
| 1. ПЛЕНКООБРАЗУЮЩАЯ АКТИВНОСТЬ МИКРОБИОЦЕНОЗОВ ОБОЛОЧЕК ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ*Сон О.М., Анникова Ю.И., Подволоцкая А.Б., Фищенко Е.С., Текутьева Л.А.*Товаровед продовольственных товаров. 2015. № 10. С. 15-18.
 |

1. ПРОБЛЕМЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СВЕКЛОВИЧНОЙ МЕЛАССЫ В РОССИЙСКОМ КОРМОПРОИЗВОДСТВЕ*Текутьева Л.А., Сон О.М., Ященко А.С.*APRIORI. Cерия: Естественные и технические науки. 2015. № 2. С. 31.

|  |
| --- |
| 1. ПЕРСПЕКТИВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИММОБИЛИЗОВАННЫХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ В МОДЕЛИРОВАНИИ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ*Подволоцкая А.Б., Текутьева Л.А., Сон О.М., Фищенко Е.С., Бобченко В.И.*Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. 2014. № 3 (71). С. 115-125.
 |
|  |
| 1. ИССЛЕДОВАНИЕ АНТИОКСИДАНТНОГО ДЕЙСТВИЯ СИРОПОВ ИЗ ДИКОРАСТУЩЕГО СЫРЬЯ*Плаксен Н.В., Степанов С.В., Текутьева Л.А., Фищенко Е.С., Сон О.М.*Тихоокеанский медицинский журнал. 2013. № 2 (52). С. 73-75.
 |
| 1. ЖИВОЙ КВАС С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ*Коростылёва Л.А., Парфенова Т.В., Текутьева Л.А., Сон О.М., Карнович Д.В., Мухортов С.А., Алексеев Н.Н.*Пиво и напитки. 2013. № 1. С. 20-22.
 |
| 1. СУХИЕ СМЕСИ С ДОБАВЛЕНИЕМ ОБЛЕПИХОВОГО ШРОТА ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ*Чижикова О.Г., Коршенко Л.О., Смертина Е.С., Текутьева Л.А., Сон О.М., Мухортов С.А., Алексеев Н.Н.*Пищевая промышленность. 2013. № 3. С. 18-19.
 |
| 1. РАЗРАБОТКА МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ РЕЦЕПТУР СУХИХ ФИТНЕС-КАШ*Текутьева Л.А., Божко С.Д., Ершова Т.А., Сон О.М., Мухортов С.А., Алексеев Н.Н.*Пищевая промышленность. 2013. № 1. С. 52.
 |
| 1. НОВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО*Бобченко В.И., Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Сон О.М., Пентехина Ю.К.*Пищевая промышленность. 2013. № 11. С. 58-60.
 |
| 1. КИСЛОМОЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КУРКУМОЙ*Бобченко В.И., Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Сон О.М., Фищенко Е.С., Пентехина Ю.К.*Пищевая промышленность. 2013. № 12. С. 62-63.
 |
| 1. ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛОДОВ ОБЛЕПИХИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПЮРЕОБРАЗНЫХ ДЕСЕРТОВ*Журавлева С.В., Прокопец Ж.Г., Текутьева Л.А., Мухортов С.А., Алексеев Н.Н.*Хранение и переработка сельхозсырья. 2013. № 1. С. 41-44.
 |
| 1. БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ БАЛЬЗАМЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ*Коростылева Л.А., Парфенова Т.В., Текутьева Л.А., Сон О.М., Мухортов С.А.*Хранение и переработка сельхозсырья. 2013. № 11. С. 41-45.
 |
| 1. ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ КОРРЕКЦИИ ПИТАТЕЛЬНОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ ПРИ ХРОНИЧЕСКОЙ ОБСТРУКТИВНОЙ БОЛЕЗНИ ЛЕГКИХ*Шестакова Н.В., Невзорова В.А., Текутьева Л.А., Сон О.М., Третьяков В.П., Мокшина М.В., Кудрявцева В.А.*Современные проблемы науки и образования. 2013. № 5. С. 357.
 |
| 1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ В ТЕХНОЛОГИИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ*Павлова Ж.П., Бобченко В.И., Текутьева Л.А., Золотова В.И.*Вестник Тихоокеанского государственного экономического университета. 2013. № 4 (68). С. 111-115.
 |
| 1. РАЗРАБОТКА ПЮРЕОБРАЗНЫХ ДЕСЕРТОВ С ГЕРОПРОТЕКТОРНЫМИ СВОЙСТВАМИ НА ОСНОВЕ БРУСНИКИ*Журавлева С.В., Прокопец Ж.Г., Текутьева Л.А., Сон О.М., Мухортов С.А., Алексеев Н.Н.*Вестник Тихоокеанского государственного экономического университета. 2013. № 1 (65). С. 125-133.
 |
| 1. ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ И СТРУКТУРЫ ПОТРЕБЛЕНИЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА РЫНКЕ ГОРОДА ВЛАДИВОСТОКА*Фищенко Е.С., Текутьева Л.А., Сон О.М., Гаврилова Н.В., Газиева Т.Н.*Товаровед продовольственных товаров. 2013. № 11. С. 49-54.
 |
| 1. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ИЗДЕЛИЙ ИЗ СВИНИНЫ ДЛЯДЕТЕЙ*Тимошенко Н.В., Маслобоев О.А., Устинова А.В., Кузнецова Т.Г.*Мясная индустрия. 2001. № 2. С. 9.
 |
| 1. ВЛИЯНИЕ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ БАЛЬЗАМОВ НА ВЕЛИЧИНУ АКТИВНОСТИ ВОДЫ СЫРОКОПЧЕНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ*Жаринов А.И., Текутьева Л.А., Кулагин В.Н., Соколова Н.А., Костенко Ю.Г.*Все о мясе. 2000. № 1. С. 27-28.
 |
| 1. НОВЫЕ ВИДЫ СЫРОКОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ*Костенко Ю.Г., Текутьева Д., Жаринов А.И., Соколова Н.А.*Мясная индустрия. 2000. № 2.
 |
| 1. ВЛИЯНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЭКСТРАКТОВ НА КАЧЕСТВО МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ*Текутьева Л.А., Костенко Ю.Г., Алехина Л.В., Соколова Н.А., Жаринов А.И.*Мясная индустрия. 2000. № 3. С. 33.
 |
| 1. КИСЛОМОЛОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КУРКУМОЙ*Бобченко В.И., Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Сон О.М., Фищенко Е.С., Пентехина Ю.К.*Пищевая промышленность. 2003. № 12. С. 62.
 |
| 1. В ПОДДЕРЖКУ НАТУРАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ КРАСИТЕЛЕЙ*Поцелуева Н.В., Текутьева Л.А., Дедюхина В.П.*Мясная индустрия. 2003. № 5. С. 25.
 |
| 1. НАТУРАЛЬНЫЕ СОЕВЫЕ БЕЛКИ -НОВЫЕ ПЕРСПЕКТИВЫ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ*Текутьева Л.А., Поцелуева Н.В.*Мясные технологии. 2003. № 10. С. 6.
 |
| 1. ВЫСОКООЧИЩЕННЫЕ КАРРАГИНАНЫ -СКРЫТЫЙ РЕЗЕРВ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ*Текутьева Л.А.*Мясной ряд. 2003. № 3. С. 36.
 |
| 1. НАТУРАЛЬНЫЕ СОЕВЫЕ БЕЛКИ -НОВЫЕ ПЕРСПЕКТИВЫ НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ*Текутьева Л.А.*Мясные технологии. 2005. № 1. С. 6.
 |
| 1. ОПЫТ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СТАРТОВЫХ КУЛЬТУР И ВОДНО-СПИРТОВЫХ НАСТОЕВ В ПРОИЗВОДСТВЕ СЫРОКОПЧЕНЫХ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ*Текутьева Л.А., Дедюхина В.П., Карташева Т.С., Поцелуева Н.В.*Вестник Тихоокеанского государственного экономического университета. 2005. № 3 (35). С. 92-99.
 |
| 1. ВЛИЯНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ ОБЛЕПИХИ НА ФОРМИРОВАНИЕ СВОЙСТВ МОЛОЧНОЙ ОСНОВЫ МОРОЖЕНОГО*Бобченко В.И., Текутьева Л.А., Павлова Ж.П., Сон О.М., Боцко Ю.К.*Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2012. № 5-6 (329-330). С. 60-62.
 |
| 1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭКСТРАКТОВ ЯГОД ДИКОРОСОВ В МОРОЖЕНОМ*Текутьева Л.А., Павлова Ж.П., Бобченко В.И., Сон О.М., Фищенко Е.С.*Молочная промышленность. 2012. № 12. С. 66-67.
 |
| 1. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФИТНЕС-ДЕСЕРТОВ НА ОСНОВЕ ОБЛЕПИХИ*Прокопец Ж.Г., Журавлева С.В., Текутьева Л.А., Сон О.М., Мухортов С.А.*Пищевая промышленность. 2012. № 12. С. 48-50.
 |
| 1. РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО С ПРО- И ПРЕБИОТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ*Макарова Е.В., Текутьева Л.А., Фищенко Е.С., Сон О.М.*Пищевая промышленность. 2012. № 10. С. 54-56.
 |
| 1. СЫРОКОПЧЕНЫЙ МЯСОПРОДУКТ, ОБОГАЩЕННЫЙ БАВ ИЗ ГИДРОБИОНТОВ*Текутьева Л.А.*Пищевая промышленность. 2012. № 11. С. 58-60.
 |
| 1. ФИТОДЖЕМЫ С РАСТИТЕЛЬНЫМИ ЭКСТРАКТАМИ*Парфенова Т.В., Коростылева Л.А., Текутьева Л.А., Сон О.М., Мухортов С.А., Алексеев Н.Н.*Пищевая промышленность. 2012. № 12. С. 72-73.
 |
| 1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФИТОСЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ МЯГКОГО МОРОЖЕНОГО*Бобченко В.И., Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Сон О.М., Фищенко Е.С.*Хранение и переработка сельхозсырья. 2012. № 12. С. 37-38.
 |
| 1. ТЫКВЕННЫЕ КЕТЧУПЫ*Парфенова Т.В., Коростылева Л.А., Текутьева Л.А., Мухортов С.А., Алексеев Н.Н.*Хранение и переработка сельхозсырья. 2012. № 11. С. 52-54.
 |
| 1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ДАВЛЕНИЯ В МЯГКИХ КОНТЕЙНЕРАХ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ*Мелехова Л.В., Текутьева Л.А.*Хранение и переработка сельхозсырья. 2012. № 10. С. 54-55.
 |
| 1. РЕСТРУКТУРИРОВАННЫЕ СЫРОКОПЧЕНЫЕ ВЕТЧИНЫ, ОБОГАЩЕННЫЕ БАД К ПИЩЕ ИЗ МОРСКИХ ГИДРОБИОНТОВ*Гаврилова Н.В., Текутьева Л.А., Ситун Н.В., Сон О.М., Фищенко Е.С.*Товаровед продовольственных товаров. 2012. № 10. С. 22-25.
 |
| 1. ВЛИЯНИЕ БАД ИЗ МОРСКИХ ГИДРОБИОНТОВ НА ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ И ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА РЕСТРУКТУРИРОВАННЫХ СЫРОКОПЧЕНЫХ ВЕТЧИН*Текутьева Л.А., Гаврилова Н.В., Ситун Н.В., Сон О.М., Фищенко Е.С.*Товаровед продовольственных товаров. 2012. № 11. С. 35-39.
 |
| 1. СПОСОБНОСТЬ МОЛОЧНОКИСЛОГО ТЕРМОФИЛЬНОГО СТРЕПТОКОККА СИНТЕЗИРОВАТЬ АСКОРБИНОВУЮ КИСЛОТУ В МЯСНЫХ ПРОДУКТАХ*Шепель Т.А., Текутьева Л.А., Прокопец Ж.Г., Шардакова Ю.В., Вегера Е.Н.*Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2011. № 1 (319). С. 26-28.
 |
| 1. АНАЛИЗ ПРИЧИН ПОЯВЛЕНИЯ БЕЛОГО НАЛЕТА НА ПОВЕРХНОСТИ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ*Текутьева Л.А., Жаринов А.И., Мишугина Т.В., Молочников М.В., Костенко Ю.Г.*Мясная индустрия. 2011. № 4. С. 18-22.
 |
| 1. СТРЕСС-ПРОТЕКТИВНЫЙ ЭФФФЕКТ ФУКОЛАМА, ВХОДЯЩЕГО В СОСТАВ МОРОЖЕНОГО (ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЕ ОБОСНОВАНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ДЕЙСТВИЯ)*Сон О.М., Текутьева Л.А., Каленик Т.К., Фищенко Е.С., Федянина Л.Н., Плаксен Н.В., Хильченко Н.С., Звягинцева Т.Н., Шевченко Н.М.*Вестник Тихоокеанского государственного экономического университета. 2011. № 2 (58). С. 98-102.
 |
| 1. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В ОБЛАСТИ РАЗРАБОТКИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ*Белкин В.Г., Каленик Т.К., Коршенко Л.О., Текутьева Л.А., Долгова Т.Г., Грищенко В.В.*Тихоокеанский медицинский журнал. 2009. № 1 (35). С. 26-29.
 |
| 1. ОБОСНОВАНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМПЛЕКСА БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ МОРСКОГО ГЕНЕЗА В БИОТЕХНОЛОГИИ СЫРОКОПЧЕНЫХ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ*Каленик Т.К., Невзорова В.А., Текутьева Л.А., Сон О.М., Моткина Е.В.*Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2009. № 5-6 (311-312). С. 34-36.
 |
| 1. МОРОЖЕННОЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ [И ДР.]*Сон О.М., Текутьева Л.А., Фищенко Е.С.*Молочная промышленность. 2009. № 7. С. 53.
 |
| 1. МОРОЖЕНОЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ*Сон О.М., Текутьева Л.А., Каленик Т.К., Федянина Л.Н., Фищенко Е.С.*Молочная промышленность. 2009. № 7. С. 65.
 |
| 1. СЫРОКОПЧЕНЫЕ МЯСОПРОДУКТЫ, ОБОГАЩЕННЫЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ*Каленик Т.К., Текутьева Л.А., Сон О.М., Невзорова В.А., Гаврилова Н.В., Моткина Е.В.*Пищевая промышленность. 2009. № 10. С. 64-65.
 |
| 1. СЫРОКОПЧЕНЫЕ МЯСОПРОДУКТЫ БИОКОРРЕГИРУЮЩЕГО ДЕЙСТВИЯ*Текутьева Л.А., Сон О.М., Гаврилова Н.В., Жаринов А.И.*Все о мясе. 2009. № 5. С. 29-31.
 |
| 1. SUBSTANTIATION AND USE OF COMPLEX OF BIOLOGICALLY ACTIVE INGREDIENTS OF MARINE GENESIS IN UNCOOKED SMOKED MEAT PRODUCTS BIOTECHNOLOGY. NEWS OF HIGHER EDUCATIONAL INSTITUTIONS*Kalenik T.K., Nevzorova V.A., Tekutyeva L.A., Son O.M., Motkina E.V.*Food Technology. 2009. Т. 5-6. С. 34.
 |
| 1. УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА ПЕЛЬМЕННОГО ТЕСТА*Текутьева Л.А., Повойко Л.М., Сон О.М.*Мясная индустрия. 2010. № 5. С. 57.
 |
| 1. БАКТЕРИАЛЬНЫЕ ПРЕПАРАТЫ В ПРОИЗВОДСТВЕ СЫРОКОПЧЕНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ*Исакова Т.С., Каленик Т.К., Текутьева Л.А.*Мясные технологии. 2010. № 12 (96). С. 50-52.
 |

**ПАТЕНТЫ** |
| 1. РЕКОМБИНАНТНАЯ ПЛАЗМИДНАЯ ДНК PSAT1-AHA1, КОДИРУЮЩАЯ ЗАПАСНЫЙ БЕЛОК А1 СЕМЯН AMARANTHUS HYPOCHONDRIACUS, И РЕКОМБИНАНТНЫЙ ШТАММ MYCELIOPHTHORA THERMOPHILA/PSAT1-AHA1 - ПРОДУЦЕНТ ЗАПАСНОГО БЕЛКА А1*Балабанова Л.А., Шкрыль Ю.Н., Слепченко Л.В., Югай Ю.А., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А.*Патент на изобретение RU 2679390 C1, 07.02.2019. Заявка № 2017136594 от 18.10.2017.
 |
| 1. РЕКОМБИНАНТНАЯ ПЛАЗМИДНАЯ ДНК PSAT1-ZMZEINB1, КОДИРУЮЩАЯ КОРМОВОЙ БЕЛОК АЛЬФА-ЗЕИН В1 КУКУРУЗЫ ВИДА ZEA MAYS, И РЕКОМБИНАНТНЫЙ ШТАММ MYCELIOPHTHORA THERMOPHILA/PSAT1-ZMZEINB1 - ПРОДУЦЕНТ КОРМОВОГО БЕЛКА АЛЬФА-ЗЕИН В1*Балабанова Л.А., Шкрыль Ю.Н., Слепченко Л.В., Югай Ю.А., Марченок М.В., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А.*Патент на изобретение RU 2680295 C1, 19.02.2019. Заявка № 2017136593 от 18.10.2017.
 |
| 1. СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОРМОВОГО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОГО БЕЛКА*Текутьева Л.А., Сон О.М., Подволоцкая А.Б., Баранова О.Н., Сизова С.В.*Патент на изобретение RU 2704281 C1, 25.10.2019. Заявка № 2018144964 от 19.12.2018.

|  |
| --- |
| 1. СРЕДСТВО ДЛЯ АНТИМИКРОБНОЙ ОБРАБОТКИ ГОТОВОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ*Сон О.М., Подволоцкая А.Б., Мензорова Н.И., Балабанова Л.А., Текутьева Л.А., Голотин В.А., Слепченко Л.В.*Патент на изобретение RU 2611169 C1, 21.02.2017. Заявка № 2016100447 от 13.01.2016.
 |
| 1. СРЕДСТВО ДЛЯ АНТИМИКРОБНОЙ ЗАЩИТЫ ГОТОВОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИ ХРАНЕНИИ*Текутьева Л.А., Костенко Ю.Г., Подволоцкая А.Б., Сон О.М.*Патент на изобретение RU 2611171 C1, 21.02.2017. Заявка № 2015153287 от 14.12.2015.
 |
| 1. КОМПОЗИЦИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ЛИКЕРА*Палагина М.В., Батурина А.А., Фищенко Е.С., Текутьева Л.А., Черевач Е.И.*Патент на изобретение RU 2623166 C1, 22.06.2017. Заявка № 2016147410 от 05.12.2016.
 |
| 1. СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО*Пентехина Ю.К., Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Подволоцкая А.Б., Сон О.М.*Патент на изобретение RU 2629284 C1, 28.08.2017. Заявка № 2016142549 от 31.10.2016.
 |
| 1. СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО*Пентехина Ю.К., Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Подволоцкая А.Б., Сон О.М.*Патент на изобретение RU 2629286 C , 28.08.2017. Заявка № 2016142548 от 31.10.2016.
 |
| 1. СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО*Пентехина Ю.К., Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Подволоцкая А.Б., Сон О.М.*Патент на изобретение RU 2631900 C , 28.09.2017. Заявка № 2016142551 от 31.10.2016.
 |
| 1. СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО*Пентехина Ю.К., Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Подволоцкая А.Б., Сон О.М.*Патент на изобретение RU 2631902 C1, 28.09.2017. Заявка № 2016142550 от 31.10.2016.
 |
| 1. СРЕДСТВО АНТИМИКРОБНОЙ ЗАЩИТЫ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ*Костенко Ю.Г., Лисицын А.Б., Текутьева Л.А., Подволоцкая А.Б., Сон О.М.*Патент на изобретение RU 2638185 C1, 12.12.2017. Заявка № 2017111668 от 06.04.2017.
 |

|  |
| --- |
| 1. СУХАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СПОРТИВНОГО НАПИТКА*Текутьева Л.А., Ершова Т.А., Божко С.Д., Сон О.М., Подволоцкая А.Б., Бобченко В.И.*Патент на изобретение RU 2579211 C1, 10.04.2016. Заявка № 2015101396/13 от 19.01.2015.
 |
| 1. СОСТАВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДА*Текутьева Л.А., Сон О.М., Подволоцкая А.Б., Николаенко М.В., Фищенко Е.С.*Патент на изобретение RU 2579212 C1, 10.04.2016. Заявка № 2015101461/13 от 19.01.2015.
 |
| 1. СУХАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКА*Текутьева Л.А., Сон О.М., Чернышова А.Н., Ершова Т.А., Божко С.Д.*Патент на изобретение RU 2579215 C1, 10.04.2016. Заявка № 2015113486/13 от 14.04.2015.
 |
| 1. СОЕВЫЙ СОУС*Палагина М.В., Фищенко Е.С., Лихошерст М.В., Усова М.В., Текутьева Л.А., Тарашкевич Е.Ю.*Патент на изобретение RU 2596028 C1, 27.08.2016. Заявка № 2015113487/13 от 14.04.2015.
 |
| 1. СОСИСКИ*Ситун Н.В., Марченко М.Ю., Текутьева Л.А., Сон О.М., Филь Д.А., Ершова Т.А.*Патент на изобретение RU 2601571 C1, 10.11.2016. Заявка № 2015132218/13 от 04.08.2015.
 |
| 1. СУХАЯ СМЕСЬ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО*Бобченко В.И., Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Сон О.М., Фищенко Е.С., Пентехина Ю.К.*Патент на изобретение RU 2545947 C1, 10.04.2015. Заявка № 2013157142/13 от 23.12.2013.
 |
| 1. СОСТАВ КАШИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ*Текутьева Л.А., Ершова Т.А., Божко С.Д., Сон О.М., Бобченко В.И.*Патент на изобретение RU 2562199 C1, 10.09.2015. Заявка № 2014126275/13 от 27.06.2014.
 |
| 1. СОСТАВ КАШИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ*Текутьева Л.А., Ершова Т.А., Божко С.Д., Сон О.М., Бобченко В.И.*Патент на изобретение RU 2562216 C1, 10.09.2015. Заявка № 2014126276/13 от 27.06.2014.
 |
| 1. СОСТАВ КАШИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ*Текутьева Л.А., Ершова Т.А., Божко С.Д., Сон О.М., Бобченко В.И.*Патент на изобретение RU 2562217 C1, 10.09.2015. Заявка № 2014126278/13 от 27.06.2014.
 |
| 1. СОСТАВ КАШИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ*Текутьева Л.А., Ершова Т.А., Божко С.Д., Сон О.М., Подволоцкая А.Б.*Патент на изобретение RU 2562218 C1, 10.09.2015. Заявка № 2014126279/13 от 27.06.2014.
 |
| 1. СОСТАВ КАШИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ*Текутьева Л.А., Ершова Т.А., Божко С.Д., Сон О.М., Подволоцкая А.Б.*Патент на изобретение RU 2562220 C1, 10.09.2015. Заявка № 2014126293/13 от 27.06.2014.
 |
| 1. СОСТАВ КАШИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ*Текутьева Л.А., Ершова Т.А., Божко С.Д., Сон О.М., Фищенко Е.С.*Патент на изобретение RU 2562221 C1, 10.09.2015. Заявка № 2014126298/13 от 27.06.2014.
 |
| 1. СОСТАВ КАШИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ*Текутьева Л.А., Ершова Т.А., Божко С.Д., Сон О.М., Фищенко Е.С.*Патент на изобретение RU 2562222 C1, 10.09.2015. Заявка № 2014126299/13 от 27.06.2014.
 |
| 1. СОСТАВ КАШИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ*Текутьева Л.А., Ершова Т.А., Божко С.Д., Сон О.М., Фищенко Е.С.*Патент на изобретение RU 2562223 C1, 10.09.2015. Заявка № 2014126301/13 от 27.06.2014.
 |
| 1. СОСТАВ КАШИ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ*Текутьева Л.А., Ершова Т.А., Божко С.Д., Сон О.М., Подволоцкая А.Б.*Патент на изобретение RU 2566056 C1, 20.10.2015. Заявка № 2014126296/13 от 27.06.2014.
 |
| 1. КОМПОЗИЦИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО УЛУЧШИТЕЛЯ*Коршенко Л.О., Чижикова О.Г., Текутьева Л.А., Абдулаева Н.Н., Антропова К.В.*Патент на изобретение RU 2524547 C1, 27.07.2014. Заявка № 2013109318/13 от 01.03.2013.
 |
| 1. СОСТАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЖЕМА*Текутьева Л.А., Парфенова Т.В., Сон О.М., Коростылева Л.А.*Патент на изобретение RU 2526658 C1, 27.08.2014. Заявка № 2013106989/13 от 18.02.2013.
 |
| 1. СОСТАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФИТОДЖЕМА (ВАРИАНТЫ)*Парфенова Т.В., Текутьева Л.А., Коростылева Л.А., Попова В.А., Сон О.М., Мухортов С.А., Алексеев Н.Н.*Патент на изобретение RU 2533040 C2, 20.11.2014. Заявка № 2013110923/13 от 12.03.2013.
 |

1. СОСТАВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО ЖЕЛЕЙНОГО НАПИТКА*Текутьева Л.А., Теньковская Л.А., Сон О.М., Фищенко Е.С., Черевач Е.И.*Патент на изобретение RU 2482698 C1, 27.05.2013. Заявка № 2012106231/13 от 21.02.2012.

|  |
| --- |
| 1. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ЦЕЛЬНОМЫШЕЧНЫХ СЫРОКОПЧЕНЫХ МЯСОПРОДУКТОВ*Костенко Ю.Г., Текутьева Л.А., Жаринов А.И., Соколова Н.А.*Патент на изобретение RU 2171064 C1, 27.07.2001. Заявка № 2000105350/13 от 06.03.2000.
 |
| 1. МАЙОНЕЗ ВЫСОКОКАЛОРИЙНЫЙ*Текутьева Л.А., Сон О.М., Каленик Т.К., Фищенко Е.С., Повойко Л.М.*Патент на изобретение RU 2409990 C1, 27.01.2011. Заявка № 2009129808/10 от 03.08.2009.
 |
| 1. МОРОЖЕНОЕ МОЛОЧНОЕ*Каленик Т.К., Текутьева Л.А., Сон О.М., Козловская Э.П., Фищенко Е.С.*Патент на изобретение RU 2409968 C2, 27.01.2011. Заявка № 2008131603/10 от 30.07.2008.
 |
| 1. МОРОЖЕНОЕ ТВОРОЖНОЕ*Каленик Т.К., Текутьева Л.А., Сон О.М., Медведева Е.В., Федянина Л.Н., Шевченко Н.М.*Патент на изобретение RU 2409969 C2, 27.01.2011. Заявка № 2008131606/10 от 30.07.2008.
 |
| 1. МОРОЖЕНОЕ ЙОГУРТОВОЕ*Каленик Т.К., Текутьева Л.А., Поцелуева Н.В., Сон О.М.*Патент на изобретение RU 2409970 C2, 27.01.2011. Заявка № 2008131649/10 от 30.07.2008.
 |
| 1. БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ НАПИТОК*Текутьева Л.А., Каленик Т.К., Фищенко Е.С., Теньковская Л.А., Сон О.М.*Патент на изобретение RU 2396033 C1, 10.08.2010. Заявка № 2009103490/13 от 02.02.2009.
 |
| 1. СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ (ВАРИАНТЫ)*Текутьева Л.А., Каленик Т.К., Исакова Т.С., Сон О.М., Гаврилова Н.В., Костенко Ю.Г.*Патент на изобретение RU 2352160 C1, 20.04.2009. Заявка № 2007130993/13 от 13.08.2007.
 |
| 1. СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОПЧЕНОГО МЯСНОГО ПРОДУКТА*Текутьева Л.А., Гаврилова Н.В., Каленик Т.К., Сон О.М., Козловская Э.П., Костенко Ю.Г., Карташева Т.С.*Патент на изобретение RU 2364276 C1, 20.08.2009. Заявка № 2007143710/13 от 26.11.2007.
 |
| 1. СПОСОБ ПРОИЗВОДСТВА ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ*Текутьева Л.А., Буракова Е.В., Сон О.М., Каленик Т.К., Козловская Э.П.*Патент на изобретение RU 2364277 C1, 20.08.2009. Заявка № 2007146860/13 от 17.12.2007.
 |
| 1. СПОСОБ ИЗГОТОВЛЕНИЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС*Текутьева Л.А., Сон О.М., Каленик Т.К., Костенко Ю.Г., Козловская Э.П., Повойко Л.М.*Патент на изобретение RU 2366304 C2, 10.09.2009. Заявка № 2007144462/13 от 29.11.2007.
 |

**Участие в проектах, грантах** 1. **2018-2020** гг., Грант Министерства промышленности и торговли Российской Федерации «Разработка и выпуск защищённых (инкапсулированных) кормовых витаминов группы B биотехнологического синтеза на базе завода «КОРМБИОСИНТЕЗ» в ТОР «Надеждинская» ДФО», **Руководитель комплексного проекта**. (ООО «Арника»).
2. **2016 - 2018** гг., Грант по Постановлению Правительства Российской Федерации от 9 апреля 2010 года № «Разработка комплексных биотехнологических решений по созданию и производству импортозамещающего белка и аминокислот, продуктов на их основе для развития кормовой базы страны в условиях агропромышленного комплекса Дальневосточного Федерального округа». **Руководитель комплексного проекта**. (ООО «Арника» в партнёрстве с ДВФУ).
3. **2013-2015** гг., Государственное задание «Научное обоснование использования сырьевых ресурсов Дальнего Востока морского и наземного происхождения в разработке технологий функциональных и специализированных продуктов биокоррегирующего действия». **Научный руководитель.** (ТГЭУ (ДВФУ)).
4. **2012-2013** гг. Государственный контракт «Разработка технологии получения новых сапонинсодержащих растительных эмульгаторов для пищевой промышленности», Конкурс Министерства образования и науки РФ, **Научный руководитель**. (ООО ТЦ Арника в партнерстве с ФГБОУ ВО «МГУПП»)
5. **2012** г., Грант ФЦП, «Разработка и организация производства новых наукоемких продуктов питания биокоррегирующего действия на основе дальневосточных дикоросов и субстанций морского генеза». **Руководитель направления**. (ТГЭУ).
6. **2007-2009** гг., Грант Минобрнауки РФ, «Разработка технологий и выпуск опытных партий биологически активных субстанций из морских организмов в качестве основы новых лекарств и пищевых добавок для коррекции оксидативного, иммунного статусов, липидного и углеводного обменов», грант выполнялся в рамках федеральной целевой программы «Исследования и разработки по приоритетным направлениям развития научно-технологического комплекса России на 2007-2013 годы». **Руководитель направления** (ТГЭУ)

|  |
| --- |
| **Материалы конференций**1. MUTAGENESIS STUDIES AND STRUCTURE-FUNCTION RELATIONSHIPS FOR GALNAC/GAL-SPECIFIC LECTIN FROM THE SEA MUSSEL CRENOMYTILUS GRAYANUS (REPRINTED FROM: MAR. DRUGS 2018, 16, 471, DOI:10.3390/MD16120471)

Kovalchuk S.N., Buinovskaya N.S., Likhatskaya G.N., Rasskazov V.A., Son O.M., Tekutyeva L.A., Balabanova L.A.В сборнике: SELECTED PAPERS FROM THE 3RD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON LIFE SCIENCE. Special Issue Selected Papers from the 3rd International Symposium on Life Science that was published in Marine Drugs. 2020. С. 181-190.1. A NOVEL ALKALINE PHOSPHATASE/PHOSPHODIESTERASE, CAMPHOD, FROM MARINE BACTERIUM COBETIA AMPHILECTI KMM 296 (REPRINTED FROM: MAR. DRUGS 2019, 17, 657, DOI:10.3390/MD17120657)

Noskova Yu., Likhatskaya G., Terentieva N., Son O., Tekutyeva L., Balabanova L.В сборнике: SELECTED PAPERS FROM THE 3RD INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON LIFE SCIENCE. Special Issue Selected Papers from the 3rd International Symposium on Life Science that was published in Marine Drugs. 2020. С. 213-232.  |
| 1. МЕТАБОЛИЧЕСКИЙ ИНЖИНИРИНГ МИКРОМИЦЕТА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ КОРМОВЫХ БЕЛКОВ КУКУРУЗЫ И АМАРАНТА*Балабанова Л.А., Шкрыль Ю.Н., Сейткалиева А.В., Югай Ю.А., Марченок М.В., Авраменко Т.В., Сон О.М., Текутьева Л.А.*В сборнике: Современные достижения и проблемы генетики и биотехнологии в животноводстве. Материалы Международной научной конференции, посвященной 90-летию академика Л.К. Эрнста. 2019. С. 18-22.
 |
| 1. РАЗРАБОТКА КОРМОВОЙ ДОБАВКИ НА ОСНОВЕ CMS-ЛИЗИНА*Рудик В.А., Текутьева Л.А.*В сборнике: Трансграничные рынки товаров и услуг: проблемы исследования. Сборник материалов III Международной научно-практической конференции. Школа экономики и менеджмента. 2019. С. 220-222.
 |
| 1. ВЛИЯНИЕ ФЕРМЕНТОВ МОРСКИХ БАКТЕРИЙ НА ЭКСПРЕССИЮ ГЕНОВ РЕГУЛЯЦИИ БИОПЛЕНКИ*Балабанова Л.А., Подволоцкая А.Б., Слепченко Л.В., Бакунина И.Ю., Черанева Д.М., Текутьева Л.А., Шкрыль Ю.Н.*В книге: НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ, ПОСВЯЩЕННАЯ 55-ЛЕТИЮ ТИБОХ ДВО РАН И 90-ЛЕТИЮ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ ЕГО ОСНОВАТЕЛЯ АКАДЕМИКА Г.Б. ЕЛЯКОВА. Материалы конференции. 2019. С. 60.
 |
| 1. ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА РЕКОМБИНАНТНОЙ ВЫСОКОАКТИВНОЙ ЩЕЛОЧНОЙ ФОСФАТАЗЫ МОРСКОЙ БАКТЕРИИ COBETIA AMPHILECTI*Буйновская Н.С., Носкова Ю.А., Христенко В.С., Слепченко Л.В., Текутьева Л.А., Балабанова Л.А.*В книге: НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ, ПОСВЯЩЕННАЯ 55-ЛЕТИЮ ТИБОХ ДВО РАН И 90-ЛЕТИЮ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ ЕГО ОСНОВАТЕЛЯ АКАДЕМИКА Г.Б. ЕЛЯКОВА. Материалы конференции. 2019. С. 61.
 |
| 1. АГРОБАКТЕРИАЛЬНАЯ ТРАНСФОРМАЦИЯ МИЦЕЛИАЛЬНОГО ГРИБА THERMOTHELOMYCES THERMOPHILA ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ РЕКОМБИНАНТНЫХ БЕЛКОВ*Сейткалиева А.В., Шкрыль Ю.Н., Югай Ю.А., Слепченко Л.В., Марченок М.В., Текутьева Л.А., Балабанова Л.А.*В книге: НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ, ПОСВЯЩЕННАЯ 55-ЛЕТИЮ ТИБОХ ДВО РАН И 90-ЛЕТИЮ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ ЕГО ОСНОВАТЕЛЯ АКАДЕМИКА Г.Б. ЕЛЯКОВА. Материалы конференции. 2019. С. 66
 |
| 1. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ КОРМОВОГО БЕЛКОВОГО КОНЦЕНТРАТА С ПОМОЩЬЮ ФЕРМЕНТАЦИИ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ШТАММОВ HUMICOLA HUMICOLA GRISEA И BACILLUS SUBTILIS*Рочин Е.О.*В сборнике: Новая экономика, бизнес и общество. Сборник материалов Апрельской научно-практической конференции молодых учёных. Отв. ред. М.В. Холоша. 2019. С. 89-94.
2. ОБОГАЩЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭХИНОХРОМА И АСТАКСАНТИНА*Кизенко Е.А., Текутьева Л.А.*В сборнике: Дни науки. Сборник материалов научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых учёных. В 3-х частях. 2018. С. 546-551.
 |
| 1. ОБОСНОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ МОРСКОГО ДАЛЬНЕВОСТОЧНОГО ГЕНЕЗА*Кизенко Е.А.*В сборнике: Новая экономика, бизнес и общество. Сборник материалов апрельской научно-практической конференции молодых учёных ШЭМ, научное электронное издание. ответственный редактор А.Б. Косолапов. 2017. С. 884-889.

|  |
| --- |
| 1. ВЗАИМОСВЯЗЬ УРОВНЯ СОДЕРЖАНИЯ ГИСТАМИНА В РЫБЕ И ЕЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ*Подволоцкая А.Б., Текутьева Л.А., Кириллов А.В., Фищенко Е.С.*В сборнике: НАУКА ВЧЕРА, СЕГОДНЯ, ЗАВТРА. материалы научно-практической конференции. 2016. С. 132-135.
 |
| 1. БАКТЕРИАЛЬНЫЕ БИОПЛЕНКИ, ХАРАКТЕРНЫЕ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ*Подволоцкая А.Б., Фищенко Е.С., Балабанов Л.А., Сон О.М., Текутьева Л.А.*В сборнике: Современные проблемы товароведения, экономики и индустрии питания. сборник статей по итогам I заочной Международной научно-практической конференции. Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Саратовский социально-экономический институт (филиал). 2016. С. 154-156.
 |
| 1. САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕНОЙ СРЕДЫ МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ*Подволоцкая А.Б., Фищенко Е.С., Балабанова Л.А., Сон О.М., Текутьева Л.А.*В сборнике: Современные проблемы товароведения, экономики и индустрии питания. сборник статей по итогам I заочной Международной научно-практической конференции. Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Саратовский социально-экономический институт (филиал). 2016. С. 156-158.
 |
| 1. ВЛИЯНИЕ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ ЛИКОПИН НА АКТИВНОСТЬ ВОДЫ В ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ*Ситун Н.В., Сон О.М., Текутьева Л.А., Фищенко Е.С.*В сборнике: Современные проблемы товароведения, экономики и индустрии питания. сборник статей по итогам I заочной Международной научно-практической конференции. Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Саратовский социально-экономический институт (филиал). 2016. С. 208-210.
 |
| 1. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ В ОТНОШЕНИИ ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА РЫНКЕ Г. ВЛАДИВОСТОКА*Ситун Н.В., Сон О.М., Текутьева Л.А., Фищенко Е.С.*В сборнике: Современные проблемы товароведения, экономики и индустрии питания. сборник статей по итогам I заочной Международной научно-практической конференции. Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Саратовский социально-экономический институт (филиал). 2016. С. 210-212.
 |
| 1. К ВОПРОСУ О СПОСОБАХ СНИЖЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ НИТРИТА НАТРИЯ В ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ*Ситун Н.В., Сон О.М., Текутьева Л.А., Фищенко Е.С.*В сборнике: Современные проблемы товароведения, экономики и индустрии питания. сборник статей по итогам I заочной Международной научно-практической конференции. Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Саратовский социально-экономический институт (филиал). 2016. С. 212-215.
 |
| 1. СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЕ ШОКОЛАДНЫЕ ИЗДЕЛИЯ*Сон О.М., Текутьева Л.А., Фищенко Е.С.*В сборнике: Современные проблемы товароведения, экономики и индустрии питания. сборник статей по итогам I заочной Международной научно-практической конференции. Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Саратовский социально-экономический институт (филиал). 2016. С. 250-252.
 |
| 1. АНТИМИКРОБНАЯ ОБРАБОТКА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ*Сон О.М., Подволоцкая А.Б., Текутьева Л.А., Фищенко Е.С.*В сборнике: Современные проблемы товароведения, экономики и индустрии питания. сборник статей по итогам I заочной Международной научно-практической конференции. Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Саратовский социально-экономический институт (филиал). 2016. С. 252-253.
 |
| 1. БАКТЕРИОСТАТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ ЛИКОПИН*Ситун Н.В., Текутьева Л.А., Сон О.М., Фищенко Е.С., Подволоцкая А.Б.*В сборнике: Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности. Материалы IX Всероссийской научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых с международным участием. 2016. С. 498-499.
 |

|  |
| --- |
| 1. ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К РАЗВИТИЮ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИЙ*Божко С.Д., Галущак И.Д., Дудун Т.В., Егоров Б.В., Ершова Т.А., Землянушнов Н.А., Землянушнова Н.Ю., Иукуридзе Э.Ж., Коваленко Т.А., Косолапов А.А., Костышин В.С., Лантинова А.В., Нестеренко О.Н., Нестеренко Т.Н., Подволоцкая А.Б., Порохня А.А., Ситун Н.В., Скуйбеда Е.Л., Солодов А.Г., Сон О.М. и др.*В 2-х книгах / Одесса, 2015. Том Книга 2
 |
| 1. ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПРИ ВЫБОРЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ШОКОЛАДНЫХ ИЗДЕЛИЙ*Николаенко М.В., Сон О.М., Текутьева Л.А., Фищенко Е.С.*В сборнике: Потребительский рынок XXI века: стратегии, технологии, инновации. Материалы международной научно-практической конференции. Хабаровский государственный университет экономики и права. 2015. С. 282-283.
 |
| 1. ИССЛЕДОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ ПРИ ВЫБОРЕ МЯСОСОДЕРЖАЩИХ ПОЛУФАБРИКАТОВ*Сон О.М., Салюк Е.С., Текутьева Л.А., Фищенко Е.С.*В сборнике: Потребительский рынок XXI века: стратегии, технологии, инновации. Материалы международной научно-практической конференции. Хабаровский государственный университет экономики и права. 2015. С. 284-286.
 |
| 1. ПИЩЕВЫЕ ШТАММЫ STAPHYLOCOCCUS AUREUS И ИХ ПЛЕНКООБРАЗУЮЩАЯ АКТИВНОСТЬ*Подволоцкая А.Б., Слепченко Л.В., Текутьева Л.А., Фищенко Е.С.*В сборнике: Потребительский рынок XXI века: стратегии, технологии, инновации. Материалы международной научно-практической конференции. Хабаровский государственный университет экономики и права. 2015. С. 436-437.
 |
| 1. К ВОПРОСУ О БЕЗОПАСНОСТИ ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ*Сон О.М., Текутьева Л.А., Подволоцкая А.Б., Фищенко Е.С.*В сборнике: Потребительский рынок XXI века: стратегии, технологии, инновации. Материалы международной научно-практической конференции. Хабаровский государственный университет экономики и права. 2015. С. 438-439.
 |
| 1. ФОРМИРОВАНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ*Ситун Н.В., Текутьева Л.А., Сон О.М., Фищенко Е.С., Коршунова А.Е.*В сборнике: Низкотемпературные и пищевые технологии в XXI веке. Материалы конференции. 2015. С. 93-95.
 |
| 1. ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛИКОПИНА В ПРОИЗВОДСТВЕ ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ*Ситун Н.В., Текутьева Л.А., Сон О.М., Фищенко Е.С., Коршунова А.Е.*В сборнике: Низкотемпературные и пищевые технологии в XXI веке. Материалы конференции. 2015. С. 96-97.
 |
| 1. ПРОБЛЕМЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СВЕКЛОВИЧНОЙ МЕЛАССЫ В РОССИЙСКОМ КОРМОПРОИЗВОДСТВЕ*Текутьева Л.А., Сон О.М., Ященко А.С.*Естественные и технические науки. 2015. № 2. С. 1.
 |
| 1. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОКОПЧЕНЫХ МЯСОПРОДУКТОВ*Сон О.М., Гаврилова Н.В., Числова В.В., Текутьева Л.А.*Технические науки - от теории к практике. 2015. № 52. С. 203-208.
 |
| 1. РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ БАЛЬЗАМОВ*Коростылева Л.А., Парфенова Т.В., Текутьева Л.А., Конева А.О.*В сборнике: Наука и образование в XXI веке. сборник научных трудов по материалам Международной научно-практической конференции: в 17 частях. 2014. С. 100-101.
 |
| 1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЛИКЕРОВ*Парфенова Т.В., Коростылева Л.А., Текутьева Л.А., Конева А.О.*В сборнике: Технология и продукты здорового питания. Материалы VIII Международной научно-практической конференции. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, ФГБОУ ВПО "Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова", ООО "Здоровое питание", ИЦ "Функциональное питание". 2014. С. 269-273.
 |
| 1. ВЛИЯНИЕ ПРОДУКТОВ ПЧЕЛОВОДСТВА НА ФОРМИРОВАНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ЙОГУРТОВ*Павлова Ж.П., Бобченко В.И., Текутьева Л.А., Лацис Е.Ю.*В сборнике: Развитие технических наук в современном мире. Сборник научных трудов по итогам международной научно-практической конференции. Редакционная коллегия: Галкин А.Ф., Горюнова В.В. и др.. 2014. С. 40-42.
 |
| 1. СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА СОСИСОК С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ИНГРЕДИЕНТА*Ситун Н.В., Текутьева Л.А., Марченко М.Ю.*Сборник научных трудов SWorld. 2014. Т. 10. № 4. С. 50-54.
 |
| 1. DIETARY USE OF URAL LICORICE (GLYCYRRHIZA URALENSIS FISCH) AS A FOOD ADDITIVE IN STRESS*Palagina M.V., Tekuteva L.A., Cherevach E.I., Bogryantseva I.E.* 2014. № 6. С. 15-17.
 |
| 1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕТРАДИЦИОННЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ*Текутьева Л.А., Сон О.М., Фищенко Е.С., Ситун Н.В.*Технические науки - от теории к практике. 2013. № 25. С. 108-113.
 |
| 1. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ ПРИ ВЫБОРЕ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС НА РЫНКЕ Г. ВЛАДИВОСТОКА*Фищенко Е.С., Газиева Т.Н., Гаврилова Н.В., Текутьева Л.А., Сон О.М.*Технические науки - от теории к практике. 2013. № 25. С. 114-118.
 |
| 1. БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ НА ОСНОВЕ БАЛЬЗАМОВ "АЛТАЙСКИЙ БУКЕТ"*Фищенко Е.С., Макарова Е.В., Текутьева Л.А., Сон О.М., Палагина М.В., Алексеев Н.Н.*Технические науки - от теории к практике. 2013. № 18. С. 145-150.
 |
| 1. NEW RANGE OF DRY VEGETATIVE PORRIDGES*Bozhko S.D., Ershova T.A., Mukhortov S.A., Alekseev N.N., Tekutyeva L.A., Son O.M.*

2013. Т. 11307. № 4. С. 50-53. |
| 1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБЛЕПИХОВОГО ШРОТА В БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЯХ*Текутьева Л.А.*В книге: Тенденции и перспективы развития современного научного знания. Материалы IV Международной научно-практической конференции. 2012. С. 257-259.
 |
| 1. НОВЫЙ АССОРТИМЕНТ СУХИХ РАСТИТЕЛЬНЫХ КАШ*Ершова Т.А., Божко С.Д., Мухортов С.А., Алексеев Н.Н., Текутьева Л.А., Сон О.М.*Сборник научных трудов SWorld. 2012. Т. 10. № 4. С. 6-8.
 |
| 1. ОБОГАЩЕНИЕ МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫМИ ДОБАВКАМИ С КОНСЕРВИРУЮЩИМ ДЕЙСТВИЕМ*Ситун Н.В., Текутьева Л.А., Сон О.М., Фищенко Е.С.*Технические науки - от теории к практике. 2012. № 8. С. 121-125.
 |
| 1. КЕТЧУПЫ НА ОСНОВЕ ТЫКВЫ*Коростылева Л.А., Текутьева Л.А., Мухортов С.А., Алексеев Н.Н.*Технические науки - от теории к практике. 2012. № 16. С. 71-76.
 |
| 1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЭКСТРАКТОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ ФИТОДЖЕМОВ*Парфенова Т.В., Текутьева Л.А., Сон О.М., Мухортов С.А.*Технические науки - от теории к практике. 2012. № 16. С. 77-83.
 |
| 1. ОБОГАЩЕНИЕ РЕСТРУКТУРИРОВАННЫХ ВЕТЧИН БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫМИ ДОБАВКАМИ ИЗ МОРСКИХ ГИДРОБИОНТОВ*Гаврилова Н.В., Ситун Н.В., Текутьева Л.А., Сон О.М., Фищенко Е.С.*Технические науки - от теории к практике. 2012. № 9. С. 94-100.
 |
| 1. ИССЛЕДОВАНИЕ РЕОЛОГИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ДЕСЕРТОВ НА ОСНОВЕ ОБЛЕПИХИ*Прокопец Ж.Г., Журавлева С.В., Текутьева Л.А., Сон О.М., Мухортов С.А., Алексеев Н.Н.*Научные итоги года: достижения, проекты, гипотезы. 2012. № 2. С. 104-108.
 |

1. БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ НА ДАЛЬНЕМ ВОСТОКЕ*Каленик Т.К., Долгова Т.Г., Коршенко Л.О., Текутьева Л.А., Бабин Ю.В., Фищенко Е.С., Стоник В.А., Козловская Э.П.*В книге: Биотехнология: экология крупных городов. материалы Московской Международной научно-практической конференции в рамках Московского международного конгресса "Биотехнология: состояние и перспективы развития". 2010. С. 375-376.
 |
|

|  |
| --- |
| 1. ОБОГАЩЕННЫЕ ЭМУЛЬСИОННЫЕ МЯСОПРОДУКТЫ И ИХ РОЛЬ В ПИТАНИИ СОВРЕМЕННОГО ЧЕЛОВЕКА*Буракова Е.В., Каленик Т.К., Текутьева Л.А.*В сборнике: Разработка и широкая реализация современных технологий производства, переработки и создания пищевых продуктов. материалы международной научно-практической конференции. ВНИТИ ММС и ППЖ Россельхозакадемии; Волгоградский государственный технический университет. 2009. С. 264-267.
 |
| 1. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ПОЛИСАХАРИДОВ ИЗ БУРЫХ МОРСКИХ ВОДОРОСЛЕЙ И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ*Каленик Т.К., Коршенко Л.О., Текутьева Л.А., Медведева Е.В., Сон О.М., Шевченко Н.М.*В сборнике: Разработка и широкая реализация современных технологий производства, переработки и создания пищевых продуктов. материалы международной научно-практической конференции. ВНИТИ ММС и ППЖ Россельхозакадемии; Волгоградский государственный технический университет. 2009. С. 325-327.
 |
| 1. БИОТЕХНОЛОГИИ И ПРОИЗВОДСТВО ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ С БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ МОРСКОГО ГЕНЕЗА ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ И УКРЕПЛЕНИЯ ЗДОРОВЬЯ*Каленик Т.К., Текутьева Л.А., Медведева Е.В., Коршенко Л.О.*В сборнике: Современные биотехнологии переработки сельскохозяйственного сырья и вторичных ресурсов. Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. 2009. С. 85-88.
 |

 |
| 1. ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ ДЛЯ МАЙОНЕЗОВ*Ершова Т.А., Губич С.И., Большакова Л.Д., Текутьева Л.А.*Сборник научных трудов по материалам международной научно-практической конференции. 2007. Т. 4. № 3. С. 38-39.
2. НОВЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ НА МЯСНОЙ ОСНОВЕ КЛАССА "ПРЕМИУМ"*Каленик Т.К., Федянина Л.Н., Текутьева Л.А., Долгова Т.Г., Коршенко Л.О.*В книге: Пищевая и морская биотехнология. проблемы и перспективы: тезисы научно-практической конференции, Светлогорск, 2-3 июля 2008 г.. Москва, 2008. С. 66.
 |

|  |
| --- |
| **Монографии**1. Производство мясопродуктов с использованием стартовых культ ур и дальневосточных бальзамов*Текутьева Л.А.*Л. А. Текутьева ; М-во образования и науки Российской Федерации, Федеральное агентство по образованию, Тихоокеанский гос. экономический ун-т. Владивосток, 2006.
2. Метаболический синдром (глава 7 «Функциональные продукты питания для коррекции пищевого статуса человека с использованием сложных углеводов»). *Соавторы:* В.А. Невзорова, А.М. Морозова, Т.К. Каленик, Л.Н. Федянина, Ж.П. Павлова. Владивосток: Изд-во Медицина. – 2010, 160с.
3. Инновационные подходы к развитию техники и технологий. *Соавторы:* Божко С.Д., Галущак И.Д., Дудун Т.В., Егоров Б.В., Ершова Т.А.Одесса, Издательство Куприенко Сергей Васильевич, 2015, 171 с.
4. Пищевые продукты в рационе питания человека. *Соавторы:* Павлова Ж.П., Бобченко В. И., Сон О.М., Ситун Н. В. Москва, Издательство «Перо», 2015, 146 с.
5. Современные аспекты технологии и безопасность мясных продуктов. *Соавторы:* Павлова Ж.П., Бобченко В. И., Сон О.М., Ситун Н. В., Подволоцкая А.Б., Балабанова Л.А. Москва, Издательство «Перо», 2016, 136 с.
 |
| **Учебники, учебные пособия**1. Биотехнология мяса и мясопродуктов

Курс лекций. Рогов И.А., Жаринов А.И., Текутьева Л.А., Шепель Т.А.М.: ДеЛи принт, 2009. - 296 с. ISBN 978-5-943343-204-0 |
| 1. Пишевые и биологически активные добавки. Учебно-справочное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 240902 "Пищевая биотехнология" / Л. А. Текутьева ; М-во образования и науки Российской Федерации, Федеральное агентство по образованию Тихоокеанский гос. экономический ун-т. Владивосток, 2008.
2. Товароведение и экспертиза молочных продуктов. Безопасность.Павлова Ж.П., Бобченко В.И., Зотова Н.В., Текутьева Л.А.// Владивосток, ДВФУ, 2013. 140с.
3. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров: лабораторный практикум. Павлова Ж.П., Бобченко В.И., Текутьева Л.А., Сон О.М.// Владивосток, ДВФУ, 2014. 124с.
4. Товарный консалтинг: учебное пособие. Текутьева Л.А., Ж.П. Павлова, В. И. Бобченко, Сон О. М. Сон, Е.Ю.Лацис. // Москва, Издательство «Перо», 2015. 112с.
5. Нормативно-правовые документы в товароведении: учебно-методическое пособие. Ж.П. Павлова, Текутьева Л.А., В. И. Бобченко, Е.С.Фищенко, Е.Ю.Лацис. // Москва, Издательство «Перо», 2015. 112с.
6. Современные аспекты товароведения и экспертизы товаров: учебное пособие. Павлова Ж.П., Фищенко Е.С., Подволоцкая А.Б., Бобченко В.И., Сон О.М., Текутьева Л.А. // Москва, Издательство «Перо», 2016. 144с.
7. Проектирование и производство потребительских товаров: учебно-методическое пособие. Бобченко В.И., Сон О.М., Текутьева Л.А. // Москва, Издательство «Перо», 2016. 76с.
8. Подготовка, написание, защита магистерской диссертации: метод. Указания для магистрантов направления подготовки 080200.68 "Менеджмент" магистерская программа "Товарный менеджмент". Павлова Ж.П., Гаффорова Е.Б., Текутьева Л.А., Бобченко В.И.// Владивосток: Дальневосточный федеральный университет, 2014. 28с.
9. Органические пищевые системы и концепции: методические указания к практическим занятиям для студентов 38.04.07. Товароведение. Фищенко Е.С., Бобченко В.И., Палагина М.В., Сон О.М., Текутьева Л.А.// Москва, Издательство «Перо», 2016. 28с.
10. Безопасность в производстве ферментированных продуктов: методические указания к практическим занятиям для студентов 38.04.07. Товароведение. Текутьева Л.А. // Москва, Издательство «Перо», 2016. 54с.
 |
| **Диссертация**  |
| РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СЫРОКОПЧЕНЫХ МЯСОПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ КОМПЛЕКСНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СТАРТОВЫХ КУЛЬТУР И ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ БАЛЬЗАМОВ*Текутьева Л.А.*Диссертация на соискание ученой степени кандидата технических наук / Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова РАСХН. Москва, 2003 |

 |