

	<p>Надточий Людмила Анатольевна к.т.н. доцент</p>
<p>Научные интересы</p>	<p>Биотехнология продуктов для активного и здорового долголетия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Биотехнология инкапсулирования БАВ природного происхождения</li> <li>✓ Изыскание функциональных ингредиентов и разработка функциональных продуктов направленного действия</li> <li>✓ Разработка продуктов специализированного питания (спортивное питание, превентивное питание, энтеральное питание и пр.)</li> </ul>
<p>Перечень исследовательских проектов потенциального научного руководителя (участие/руководство)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Опытно-конструкторская разработка «Разработка линейки пищевых добавок в таблетированной форме для приготовления напитка с заданными свойствами на основе воды» (2021-2022) – руководитель</li> <li>✓ Научно-исследовательская разработка «Разработка функциональных продуктов питания для здорового старения на основе вторичных продуктов переработки молока» (2020-2022) - участник</li> <li>✓ Фундаментальная научно-исследовательская разработка «Биологические технологии для рационального использования сельскохозяйственных ресурсов и сохранения здоровья человека» (2014–2016гг) - участник</li> <li>✓ фундаментальная НИР «Золь – гель синтез функциональных наноматериалов» (2014-2016гг) - участник</li> <li>✓ прикладная НИР «Исследование параметров ультразвуковой обработки, обеспечивающих интенсификацию ферментативной активности заквасочных молочнокислых микроорганизмов, применяемых в производстве восстановленной ферментированной молочной продукции» (2015-2016гг) - участник</li> <li>✓ прикладная НИР «Биотехнология поликомпонентных продуктов питания функционального и специального назначения» (2015-2017гг) - участник</li> <li>✓ международный проект «Проект зарубежных экспертов» в Харбинском технологическом университете НТ_ЕМ_ХХ1567242718689 (2019г.) - участник</li> <li>✓ прикладная НИР «Разработка технологий функциональных пищевых продуктов на основе наноинкапсулированных комплексных биологически</li> </ul>

	<p>активных ингредиентов с научно подтвержденным профилактическим эффектом» (2017-2019гг.) - участник</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ прикладная НИР «Разработка способа ранней диагностики и нутрицевтической поддержки предотвращения развития эндометриоза» (2018-2019гг.) - участник</li> <li>✓ фундаментальная НИР «Ресурсосберегающие экологически безопасные биотехнологии функциональных и специализированных продуктов на основе глубокой переработки продовольственного сырья» (2017-2020гг.) - участник</li> <li>✓ прикладная НИР «Разработка пайка для функционального питания в условиях Крайнего Севера» (2019-2020гг.) – научный консультант</li> <li>✓ фундаментальная НИР «Разработка комплексной технологии наноструктурированных мицелированных форм биологически активных веществ природного происхождения» (2020-2023 гг.) - руководитель</li> <li>✓ международный проект ACADEMIC COLLABORATION IN THE BALTIC SEA REGION «Multidisciplinary Collaboration for Precise Food Science Development» (2020-2021гг.) – координатор от Университета ИТМО, РФ</li> <li>✓ международный проект COST «Cross-border transfer and development of sustainable resource recovery strategies towards zero waste» (2021-2024гг.) – участник от РФ</li> </ul>
Перечень возможных тем для исследования	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Исследование продуктов переработки семян льна (<i>Linum</i>) и семян чиа (<i>Salvia hispanica L.</i>)</li> <li>✓ Разработка инкапсулированных БАВ в составе функциональных пищевых продуктов</li> <li>✓ Разработка индивидуального рациона питания в экстремальных условиях</li> </ul>
Количество публикаций в журналах, индексируемых в базах данных Web of Science, Scopus, RSCI, за последние 5 лет	24
Основные публикации	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Gebremeskal Y.H., Nadtochii L.A., Eminova E.R., Kazydub N.G. Role of Plant-Derived Alkaloids and Their Mechanisms in neurodegenerative Disorders//Medicinal Plants for the Management of Neurodegenerative Diseases, 2024, pp. 10-19</li> <li>2. Gebremeskal Y.H., Nadtochii L.A., Eremeeva N.B., Mensah E.O., Kazydub N., Soliman T.N., Baranenko D.A., El-Messery T.M., Tantawy A.A. Comparative Analysis of the Nutritional Composition, Phytochemicals, and Antioxidant Activity of Chia seeds, Flax seeds, and psyllium husk//Food Bioscience, 2024, Vol. 61, pp. 104889</li> <li>3. Mensah E.O., Nadtochii L., Adadi P., Agyei D. Chia derived bioactive peptides: Extraction, characterization, pharmacological activities and potential food applications//Food Bioscience, 2024, Vol. 59, pp. 103975</li> </ol>

	<p>4. Mensah E.O., Oludipe E., Gebremeskal Y.H., Nadtochii L.A., Baranenko D. Evaluation of extraction techniques for chia seed mucilage; A review on the structural composition, physicochemical properties and applications//Food Hydrocolloids, 2024, Vol. 153, pp. 110051</p> <p>5. Jameel M., Fatma H., Nadtochii L.A., Siddique H.R. Molecular Insight into Prostate Cancer: Preventive role of Selective Bioactive Molecules//Life, 2023, Vol. 13, No. 10, pp. 1976</p>
Наиболее значимые результаты интеллектуальной деятельности	<p>1. Надточий Л.А., Лепешкин А.И., Чечеткина А.Ю. Пакет для питания в условиях Крайнего Севера (2021) №2743975, РФ</p> <p>2. Бараненко Д.А., Надточий Л.А., Чечеткина А.Ю., Лепешкин А.И., Проскура А.В. Способ получения функционального кисломолочного продукта (2020) №2729358, РФ</p> <p>3. Иванова В.А., Надточий Л.А., Головинская О.В., Бараненко Д.А., Черниховец Е.А. Сухая композиция для получения заварного крема (2019) №2702177, РФ;</p> <p>4. Лепешкин А.И., Надточий Л.А., Бараненко Д.А., Чечеткина А.Ю., Проскура А.В. Способ получения сухой функциональной комплексной смеси для кисломолочных продуктов (2019) №2702426, РФ</p> <p>5. Абрамзон В.В., Бараненко Д.А., Куприна Е.Э., Малова А.А., Надточий Л.А. Способ посола деликатесных рыб (2019) №2694184, РФ</p>
Направление подготовки, на которое будет приниматься аспирант	2.7.1 Биотехнологии пищевых продуктов, лекарственных и биологически активных веществ