

**Темы выступлений молодых ученых ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»
(для школьников)**

№	Название лекции	Лектор
1	Почему полезны фрукты и овощи? Роль природных биологически активных веществ в регуляции метаболизма	к.б.н. <u>Балакина Анастасия Станиславовна</u> , научный сотрудник лаборатории энзимологии питания Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи balakina.a.s@yandex.ru 8-964-583-07-00
2	1. Спирулина: богатства микроводоросли (биологически активные вещества спирулины; применение спирулины в специализированных пищевых продуктах; профилактика алиментарно зависимых заболеваний) 2. Биологически активные вещества спирулины: перспективы использования в специализированных пищевых продуктах	<u>Бирюлина Надежда Александровна</u> , преподаватель-исследователь, лаборант-исследователь лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи biryulina_nadezhda@mail.ru 8-906-770-62-55
3	Недостаточное потребление витаминов. Проблемы и пути решения	к.ф.н. <u>Богачук Мария Николаевна</u> , научный сотрудник лаборатории химии пищевых продуктов Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи bmariyan@mail.ru 8-926-185-80-63
4	Космическое питание: вчера, сегодня завтра Питание в космосе. Космически вкусно	<u>Ведерников Андрей Юрьевич</u> , заведующий лабораторией космического питания НИИ пищевых концентратной промышленности и специальной пищевой технологии Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи a.vedernikov@gosniihp.ru 8-916-101-00-60
5	Как узнать из чего состоит печень?	к.м.н. <u>Гончаров Алексей Александрович</u> , младший научный сотрудник отделения гастроэнтерологии, гепатологии и диетотерапии Клиники лечебного питания Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи thisalexis@gmail.com

		8-950-449-08-33
6	Полифенолы: что это, пищевые источники, биологическое действие, перспективы использования	к.б.н. <u>Петров Никита Александрович</u> , научный сотрудник лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи petrov-nikita-y@mail.ru 8-903-794-87-14
7	Пищевые масла и жиры. Кто такие? С чем едят? (от 8 класса и старше)	к.б.н. <u>Макаренко Мария Андреевна</u> , научный сотрудник лаборатории химии пищевых продуктов <u>Федерального</u> исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи dragon.soul1992@ya.ru 8-925-069-84-96
8	Микроорганизмы в пищевых продуктах	к.б.н. <u>Маркова Юлия Михайловна</u> , старший научный сотрудник лаборатории биобезопасности и анализа нутримикробиома <u>Федерального</u> исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи yulia.markova.ion@gmail.com 8-926-762-46-18
9	Поддержание водно-электролитного баланса при физических нагрузках	<u>Мезенцева Юлия Андреевна</u> , Научный сотрудник лаборатории спортивной антропологии и нутрициологии <u>Федерального</u> исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи Yuliaseledkova0304@gmail.com 8-985-073-87-61
10	Суперсила в тарелке: секреты здорового питания	<u>Муфтеева Камилла Айдаровна</u> , врач терапевт, диетолог, клинический нутрициолог, врач превентивной медицины, ведущий инженер лаборатории демографии и эпидемиологии питания <u>Федерального</u> исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи year.19@mail.ru 8-917-770-04-91
11	Современные методы оценки энерготрат; определение индивидуальных суточных энерготрат с целью коррекции рационов питания у лиц с различным уровнем	<u>Раджабкалиев Раджаб Магомедович</u> , научный сотрудник лаборатории антропнугрициологии и

	физической активности (Подходит для учащихся 10-11 биологических и медицинских классов; для 8-9 биологических классов можно сделать более доступный вариант)	спортивного питания Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи 89886999800@mail.ru 8-915-061-23-04
12	1. Адаптогены в питании – перспективное направление в современной диетологии. Где скрываются адаптогены? 2. О новых ингредиентах специализированных пищевых продуктов для профилактики нарушений липидного и углеводного обмена 3. Почему амарант – зерно XXI века? Инновационные технологии в создании специализированных пищевых продуктов профилактического и лечебного питания на основе плодов и ягод 4. О белках пищи и их роли для организма	к.б.н. <u>Сидорова Юлия Сергеевна</u> , старший научный сотрудник лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи sidorovaulia28@mail.ru 8-915-071-36-78
13	1. Пища: разбираем на компоненты Лекция адаптируется на 6-8 классы или 8-10 классы 2. Зачем нужна упаковка пищевых продуктов? История развития упаковки пищевых продуктов (Лекция рассчитана на 3 классы и старше) 3. Биоразлагаемая упаковка и пищевые полимерные покрытия 4. Антиоксиданты и свободные радикалы: что это такое и зачем они нужны	к.т.н. <u>Фролова Юлия Владимировна</u> , научный сотрудник лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи himic14@mail.ru 8-985-444-51-42
14	Контаминация (загрязнение) пищевых продуктов микотоксинами (продуктами жизнедеятельности плесени)	<u>Чалый Захар Андреевич</u> , младший научный сотрудник лаборатории энзимологии питания Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи tokka66@bk.ru 8-926-386-71-00
15	1. Роль жиров в жизнедеятельности организма 2. Роль овощей в питании человека 3. Метод тарелки: оптимальный рацион	<u>Шурова Злата Михайловна</u> , аспирант лаборатории антропонутириологии и спортивного питания Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи

	4. Молочные продукты - основа потребления кальция	zlata.shurova@yandex.ru 8-917-530-81-63
16	Новые источники молочного сырья, как основа для создания специализированных продуктов	д.т.н. <u>Щетинина Елена Михайловна</u> , ведущий научный сотрудник лаборатории пищевых биотехнологий и специализированных продуктов Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи shchetinina@ion.ru 8-923-645-21-49
17	Дрожжи в пище и кормах	к.т.н. <u>Юраскина Татьяна Владимировна</u> , научный сотрудник отдела биотехнологии ферментов, дрожжей, органических кислот и биологически активных добавок ВНИИПБТ– филиала Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи tatyanavladyuraskina@gmail.com 8-916-902-51-28