|  |
| --- |
| **ПЕНТЕХИНА ЮЛИЯ КОНСТАНТИНОВНА**  Младший научный сотрудник ООО «Арника», PhD |

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

1. **Pentekhina I,** Hattori T, Tran DM, Shima M, Watanabe T, Sugimoto H, Suzuki K. Chitinase system of *Aeromonas salmonicida*, and characterization of enzymes involved in chitin degradation. Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry. 2020;84:9, p. 1936–1947. <https://doi.org/10.1080/09168451.2020.1771539>

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

1. Бобченко В.И., Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Сон О.М., **Боцко (Пентехина) Ю.К.** Влияние продуктов переработки плодов облепихи на формирование свойств молочной основы мороженого. Известия вузов. Пищевая технология. - № 5-6, 2012. – С. 60-62.
2. Бобченко В.И., Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Сон О.М., **Пентехина Ю.К.** Новые ингредиенты для мягкого мороженого. Пищевая промышленность, 2013. - № 11. – С. 58-60.
3. Бобченко В.И., Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Сон О.М., Фищенко Е.С., **Пентехина Ю.К.** Кисломолочное мороженое с куркумой. – М.: Пищевая промышленность, 2013. - №12. – С.62-63.
4. **Пентехина Ю.К.,** Павлова Ж.П., Бобченко В.И., Смертина Е.С. Анализ потребительских предпочтений мороженого на рынке г. Владивостока / Ю.К. Пентехина [и др.] // Товаровед продовольственных товаров, 2015. - №8. – С. 29-33.
5. Павлова Ж.П., Подволоцкая А.Б., **Пентехина Ю.К.** Об устойчивости варочных вод в хранении // интернет - журнал «Науковедение», 2015. - том 7. - № 5. – Идентификационный номер статьи в журнале: 243TVN515.
6. Павлова Ж.П., **Пентехина Ю.К.,** Текутьева Л.А., Бобченко В.И. Инновационные приемы формирования потребительских свойств мороженого // Пищевая промышленность, 2016. - №5. – С. 50-52.

**Тезисы и материалы конференций**

1. **Боцко (Пентехина) Ю.К.,** Макарова Е.В. Разработка биотехнологии замороженных молочных десертов с использованием биологически активных веществ гидробионтов. – Тезисы докладов XLII Научной межвузовской студенческой конференции по итогам научно-исследовательской работы за 2010-2011 гг., г. Владивосток, Российская Федерация, изд-во ТГЭУ, 2011. – С. 219-220.
2. **Боцко (Пентехина) Ю.К.,** Макарова Е.В., Павлова Ж.П. Формирование качественных показателей с использованием в технологии мороженого гидробионтов. – Материалы II Международной научно-технической конференции (Владивосток, 22-24 мая 2012 года), Часть II., г. Владивосток, Российская Федерация, Дальрыбвтуз, 2012. – С. 14-16.
3. **Боцко (Пентехина) Ю.К.,** Павлова Ж.П., Бобченко В.И., Текутьева Л.А. Формирование ассортимента мороженого с использованием биологически активных веществ гидробионтов. - Materialy VIII mezinarodni vedecko – prakticka konference «Vedecky pokrok na prelomu tysyachalety – 2012». - Dil 26. Chemie a chemicka technologie. Zemedelstvi. Zverolekarstvi: Praha, Czech Republic, 2012. – С. 56-58.
4. Павлова Ж.П., Бобченко В.И., Текутьева Л.А., Сон О.М., **Пентехина Ю.К.** Пряно-ароматические растения в молочной смеси мороженого. – Materialy IX mezinarodni vedecko – prakticka conference «Zpravy vedecke ideje – 2013». Czech Republic, Dil 21. – С. 83-85.
5. Макарова Е.В., **Боцко (Пентехина) Ю.К.** Влияние основных технологических процессов на формирование функционально-технологических свойств вязко-пластичных продуктов. – Материалы международной научно-технической конференции. г. Владивосток, Российская Федерация, Дальрыбвтуз. – 2013. – С.251-253.
6. **Пентехина Ю.К.,** Павлова Ж.П., Бобченко В.И., Текутьева Л.А. Создание функциональных кисломолочных продуктов с использованием варочных вод морских гидробионтов. – 2-я Международная молодежная научная конференция «Поколение будущего – 2013: взгляд молодых ученых», г. Курск, Российская Федерация, 2013. - С.326-330.
7. Павлова Ж.П., **Пентехина Ю.К.,** Текутьева Л.А., Бобченко В.И. К вопросу о безопасности пищевых продуктов. - Materialy X mezinarodni vedecko – prakticka conference «Efektivni nastroje modernich ved – 2014». Czech Republic, Dil 26. – С. 48-50.
8. **Пентехина Ю.К.,** Павлова Ж.П. Исследование варочных вод гидробионтов на безопасность. – Приморские зори – 2015: междунар. науч. чтения, 16-18 апреля 2015, г. Владивосток, Российская Федерация, ДВФУ, 2015. – С. 303-306.
9. **Пентехина Ю.К.,** Павлова Ж.П. Рациональное использование побочных продуктов переработки объектов нерыбного промысла. – Междунар. науч.-техн. конф., посвященная 85-летию ФГБОУ ВПО «Дальрыбвтуз», 22-24 апреля 2015 г. – г. Владивосток, Российская Федерация, Дальрыбвтуз, 2015. – С. 24-25.
10. **Пентехина Ю.К.,** Павлова Ж.П. Ингредиенты морского генеза в производстве мороженого. – XXVIII Международная (заочная) науч.-практич. конф. по всем наукам «Современные процессы дифференциации и интеграции наук в XXI веке», 2015. г. Казань, Российская Федерация, Выпуск №29. – С. 150-152.
11. **Пентехина Ю.К.,** Павлова Ж.П. К вопросу о минеральном составе варочных вод гидробионтов // журнал «Science Time» (индексируются в РИНЦ): Материалы Международных научно-практических конференций, 2015. г. Казань, Российская Федерация, №10 (22). – С. 282-284.
12. **Пентехина Ю.К.,** Павлова Ж.П. К вопросу о качестве варочных вод гидробионтов. – «Современные технологии продуктов питания»: сборник научных статей материалы 2-й Международной научно-практической конференции (3-4 декабря 2015 года)/редкол.: Горохов А.А. (отв. Ред.); Юго-Зап. гос. ун-т., ЗАО «Университетская книга», г. Курск, Российская Федерация, 2015. – С.112-115.
13. **Пентехина Ю.К.** Мотивационные предпосылки создания новой линейки ассортимента десертных молочных продуктов на продовольственном рынке / Молодые ученые - Хабаровскому краю. Материалы XVIII краевого конкурса молодых ученых и аспирантов (Хабаровск, 19-22 января 2016 г.). г. Хабаровск, Российская Федерация, – ООО «Принт-2», 2016. – С. 45-54.
14. Пентехина Ю.К., Павлова Ж.П. Формирование структуры мягкого мороженого // журнал «Science Time» (индексируются в РИНЦ): Материалы Международных научно-практических конференций, 2016. г. Казань, Российская Федерация, №24. – С. 460-464.
15. **Пентехина Ю.К.,** Павлова Ж.П., Подволоцкая А.Б. К вопросу о хранении водных экстрактов из гидробионтов // Материалы Международной научной конференции «Инновации в биотехнологии аквакультуры и водных биоресурсов Японского моря, ДВФУ, г. Владивосток, Российская Федерация, 07 - 12 июня 2016 г. – С. 104 - 109.

**Участие в международных Симпозиумах**

*Oral presentations.*

1. **Iuliia Pentekhina**, Tatsuyuki Hattori, Dinh Minh Tran, Mizuki Shima, Takeshi Watanabe, Hayuki Sugimoto, Kazushi Suzuki. Chitinases and LPMO from *Aeromonas salmonicida*: enzymatic properties of purified recombinant proteins. Annual Meeting of Japanese Society for Chitin and Chitosan, August, 2020, Fukui, Japan.
2. **Iuliia Pentekhina**, Dinh Minh Tran, Tatsuyuki Hattori, Takeshi Watanabe, Hayuki Sugimoto, Kazushi Suzuki. Analysis of chitinase system of *Serratia plymuthica*. 33th Annual Meeting of Japanese Society for Chitin and Chitosan, 28-29 of August, Nihon University, Fujisawa, Japan. Vol. 25, №2 (August, 2019). ISSN 1340-9778.
3. **Iuliia Pentekhina**, Dinh Minh Tran, Tatsuyuki Hattori, Takeshi Watanabe, Hayuki Sugimoto, Kazushi Suzuki. Cloning and sequencing analysis of chitinase and AA10 protein genes in chitinase system of *Serratia plymuthica* SWSY-3.47. The Annual Meeting of the Japan Society for Bioscience, Biotechnology and Agrochemistry, Tokyo University of Agriculture, Tokyo, Japan. March 24-27, 2019. ISSN 2186-7976.
4. Dinh Minh Tran, **Iuliia Pentekhina**, Tatsuyuki Hattori, Hayuki Sugimoto, Dzung Anh Nguyen, Takeshi Watanabe, Kazushi Suzuki. Identification and sequence analysis of chitinase genes from a freshwater bacterium, *Aeromonas salmonicida* SWSY-1.411. International symposium “Biodiversity: Research and Potent Application in Agriculture and Pharmacy”, Tay Nguyen University, Buon Ma Thuot, Vietnam. December 7-9, 2018.
5. **Iuliia Pentekhina**, Dinh Minh Tran, Tatsuyuki Hattori, Takeshi Watanabe, Hayuki Sugimoto, Kazushi Suzuki. Identification of chitinase genes in chitinolytic bacteria isolated from Sakata in Niigata, Japan. 14th International Chitin and Chitosan Conference (14th ICCC)&12th Asia-Pacific Chitin and Chitosan Symposium (12th APCCS) from 27-30th August-2018 at Senriyama Campus of Kansai University, Osaka, Japan. Vol. 24, №2 (August, 2018). ISSN 1340-9778.

*Poster presentations:*

1. **Iuliia Pentekhina**, Tatsuyuki Hattori, Dinh Minh Tran, Takeshi Watanabe, Hayuki Sugimoto, Kazushi Suzuki. Analysis of chitin degradation enzymes in chitinase system of *Serratia plymuthica*. SCNU The Second Symposium 2019 / KAAB International Symposium 2019 “The Cutting-edge of Sakeology and Oenology”, November 1, 2019, Niigata University, Niigata, Japan.
2. Tatsuyuki Hattori, Dinh Minh Tran, **Iuliia Pentekhina**, Takeshi Watanabe, Hayuki Sugimoto, Kazushi Suzuki. Analysis of Chitin degradation enzymes from *Aeromonas salmonicida*. 33th Annual Meeting of Japanese Society for Chitin and Chitosan, 28-29 of August, Nihon University, Fujisawa, Japan. Vol. 25, №2 (August, 2019). ISSN 1340-9778.
3. **Iuliia Pentekhina**, Dinh Minh Tran, Tatsuyuki Hattori, Takeshi Watanabe, Hayuki Sugimoto, Kazushi Suzuki. Chitinase system of *Serratia plymuthica* isolated from Sakata, a sand dune lake, in Niigata. KAAB International Symposium 2018 “Frontiers in Plant Science and Biotechnology”, September 27, 2018, Niigata University, Niigata, Japan.

**ПАТЕНТЫ**

**Пентехина Ю.К.,** Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Подволоцкая А.Б., Сон О.М.

1. №2629284 (RU) “Смесь для приготовления мороженого” (приоритет 31.10.2016), №25, 28.08.2017.

2. №2629286 (RU) “Смесь для приготовления мороженого” (приоритет 31.10.2016), №25, 28.08.2017.

3. №2631900 (RU) “Смесь для приготовления мороженого” (приоритет 31.10.2016), №28, 28.09.2017.

4. №2631902 (RU) “Смесь для приготовления мороженого” (приоритет 31.10.2016), №28, 28.09.2017.

Лях В.А., Федянина Л.Н., Смертина Е.С., Морарь Ю.И., **Пентехина Ю.К.**

1. №2703199 (RU) “Состав для производства хлебобулочных изделий» (приоритет 14.02.2019), №29, 15.10.2019.

Бобченко В.И., Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Сон О.М., Фищенко Е.С., **Пентехина Ю.К.**

1. №2545947 (RU) “Сухая смесь для производства мороженого” (приоритет 23.12.2013), №10, 10.04.2015.

**Участие в конкурсах и награды**

1. **Почетная грамота Академика П.А. Минакира Российской Академии Наук Дальневосточного отделения Объединенного ученого совета по общественным наукам** за участие в ХVIII Краевом конкурсе молодых ученых и аспирантов Хабаровского края (19-20 января 2016 года) с докладом «Мотивационные предпосылки создания новой линейки ассортимента десертных молочных продуктов на продовольственном рынке».
2. **Благодарственное письмо Заместителя Министра образования и науки Российской Федерации Л.М. Огородовой** за участие во Всероссийской молодежной научно-практической конференции «Региональные программы и проекты в области интеллектуальной собственности глазами молодежи» в рамках IX Международного форума «Интеллектуальная собственность – XXI век» 18-19 апреля 2016 года в г. Уфа (Республика Башкортостан).
3. Награждена **дипломом III степени** за участие во внутривузовском этапе открытого конкурса на лучшую научную работу студентов по естественным, техническим и гуманитарным наукам. Тема работы: «Биотехнология замороженных молочных десертов с использованием биологически активных веществ гидробионтов». Дальневосточный Федеральный университет, Школа биомедицины. – Владивосток, 2012 г., Российская Федерация.
4. Награждена **диплом** за представление инновационной работы «Замороженные молочные десерты с использованием биологически активных веществ гидробионтов» за участие в конкурсе научных работ «Разработка новых продуктов и технологий изготовления в пищевой и перерабатывающей промышленности», XVI выставка-ярмарка ПРИМОРСКИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ. - Владивосток, 2012 г., Российская Федерация.
5. Награждена **дипломом II степени за победу** в Международном конкурсе научного креатива «Mind of Science-2015» в номинации «Лучшее научное мышление» с научной работой «К вопросу о минеральном составе варочных вод гидробионтов», 31 октября 2015 года, г. Казань, Российская Федерация.
6. Научно-исследовательская работа была отмечена за выступление с докладом «Создание новых наукоемких пищевых продуктов и их коммерциализация» на секции «Зеленый сектор биоэкономики: сельское хозяйство и продовольственная безопасность» в рамках проведения СНПК «Дни науки-2016», Школа экономики и менеджмента, Дальневосточный Федеральный университет, г. Владивосток, Российская Федерация.

**Стандарты организации**

1. *Стандарт организации* “Варочные воды кальмара *Berryteuthis magister*”, ДВФУ, №02067942-023-2019 от 28.06.2019. Авторы: Лях ВА, Федянина ЛН, Смертина ЕС, **Пентехина ЮК**, Денисова ЛК.
2. *Стандарт организации* “Варочные воды ламинарии *Saccharina japonica*”, ДВФУ, №02067942-029-2018 от 21.06.2018. Авторы: Лях ВА, Федянина ЛН, Смертина ЕС, **Пентехина ЮК**, Исаенко AA.
3. *Стандарт организации* “Варочные воды гребешка *Mizuhopecten yessoensis*”, ДВФУ, №02067942-023-2018 от 15.05.2018. Авторы: Лях ВА, Федянина ЛН, Смертина ЕС, **Пентехина ЮК**, Морарь ЮИ.
4. *Стандарт организации* “Хлеб пшеничный “Дальневосточный” с варочными водами *Mizuhopecten yessoensis*”, ДВФУ, №02067942-022-2018 от 10.06.2018. Авторы: Лях ВА, Федянина ЛН, Смертина ЕС, **Пентехина ЮК**, Морарь ЮИ.
5. *Стандарт организации* “Хлеб пшеничный с варочными водами *Saccharina japonica*”, ДВФУ, №02067942-028-2018 от 21.06.2018. Авторы: Лях ВА, Федянина ЛН, Смертина ЕС, **Пентехина ЮК**, Исаенко AA.
6. *Стандарт организации* “Кисломолочное мороженое “Приморский бриз”, ДВФУ. №02067942-018-2016 от 30.12.2016. Авторы: **Пентехина ЮК**, Павлова ЖП, Текутьева ЛA, Подволоцкая AБ.

**Участие в научных проектах и грантах**

1. **POSTDOCTORAL FELLOWSHIP** of Japan Society for the Promotion of Science in Field of Genetic Engineering and Applied Microbiology (Mechanism of sRNA in bacteria). Niigata University, Japan. Period: 2 years. Бюджет свыше 6 млн. руб., на период до двух лет. *Формирование и подача заявки.*
2. Japanese Government (Monbukagakusho: MEXT) Scholarship, Doctoral Program of Life and Food Sciences (PhD student), Graduate School of Science and Technology, Niigata University, Niigata, Japan. Period: 3 years (09.2017-09.2020).
3. **УЧАСТНИК ГРАНТА.** A grant number 106.04-2019.337: Project funded by the National Foundation for Science and Technology Development (NAFOSTED), Ministry of Science and Technology, Viet Nam. The project is focused on screening of chitinolytic bacteria from the national parks in the Central Highlands and studies on chitinase gene from the candidates. Period: 3 years (2020.4-2023.4).
4. Research Grant “Assistance for Undergraduate Students for the Research”. Far Eastern Federal University, Russian Federation. Period: 2015-2016.

**Участие:**

1. Japan Society for Bioscience, Biotechnology and Agrochemistry (JSBBA), Japan.
2. Japanese Society for Chitin and Chitosan (JSCC), Japan.
3. Магистр Международной Академии Наук Экологии и безопасности жизнедеятельности (МАНЭБ), г. Санкт-Петербург, Российская Федерация.