

Белова Мария Владимировна
кандидат биологических наук, доцент



В 1999г. окончила Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова по специальности 110303.65 Механизация переработки сельскохозяйственной продукции. В 2011 г. защитила диссертацию на соискании ученой степени кандидата биологических наук по специальности 06.02.10 «Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства» на тему «Мясная продуктивность и качество мяса козликов русской породы в условиях техногенного загрязнения Саратовской агломерации».

Опубликовано более 50 научных и учебно-методических работ. Получено более 15 патентов на изобретения.

Общественная деятельность:

- член комиссии по культмассовой работе и работе с детьми актива профкома университета;
- ответственная за профориентационную работу кафедры.

Патент на изобретение №2688767 «Способ приготовления песочного печенья с добавлением продуктов переработки овощей», опубликовано 22.05.2019г.

Изобретение относится к пищевой промышленности. В способе приготовления печенья взбивают маргарин столовый с сахарным песком до полного растворения сыпучего компонента. В полученную смесь постепенно вводят молоко цельное, муку пшеничную высшего сорта и ванилин, перемешивают миксером, после чего осуществляют формование и выпекают. В смесь дополнительно вводят муку из ржи сорта «Солнышко», овощной порошок из моркови и цукаты из моркови. Муку пшеничную высшего сорта используют в содержании 7% от общей массы муки ржи сорта «Солнышко» и муки пшеничной. Изобретение позволяет повысить пищевую ценность и диетические свойства готового изделия.