Обучалась в химико-биологическом классе в СОШ № 33 г. Смоленска. Научную работу начала в 2004-2010-м гг., в том числе принимая участие в научных конференциях в Республике Польша и в СО РАН (школьная секция УМНИКа). В 2016 г. закончила с красным дипломом бакалавриат РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева (специализация: питание растений и качество продукции), в 2018 г. магистратуру в МГУ им. М.В. Ломоносова (агрохимия и биохимия растений, управление земельными ресурсами). С 2018 г. аспирант ВНИИ крахмалопродуктов. С 2018 по 2019 г., совместно с учеными отдела технологии модифицированных крахмалов (состав: Н.Д. Лукин, Е.К. Коптелова, Л.Г. Кузьмина), занималась разработкой методики по определению степени резистентности крахмалов, которая была отмечена дипломом РАН, памятным орденом X Евразийского экономического форума молодежи 1-ой степени и, в последствии, аттестована ВНИИМС. С 2019 года секретарь Технического комитета ISO/TC 93 «Крахмал и его производные» Международной организации по стандартизации. Автор 39 публикаций, в том числе 3 разработок, 14 статей, входящих в журналы перечня ВАК, 8 – ядро РИНЦ, 4 - RSCI и 4 - Scopus. В настоящий момент – младший научный сотрудник отдела модифицированных крахмалов ВНИИК (2018 – 2021 гг.), научный сотрудник ФГБУН Центр исследования проблем безопасности РАН (с 2021 г.). Специализируется на проблемах пищевой национальной безопасности, работе с молодежью.

Участие в работе по темам НИР, НИОКТР, а также по контрактам (кроме контрактов по закрытым тематикам) по тематике заявки:
2018 г.

1. Быкова С.Т., Калинина Т.Г., Пушкарь В.И., Варицев П.Ю., Коптелова Е.К., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б., Гулакова В.А., Бородина З.М. Разработать теоретическое основы и технические решения для технологий получения крахмалопродуктов функционального назначения (промежуточный) // **НИР**: АААА–А17–117120520021–8. **НИР включает 2 темы. Руководители тем: Быкова С.Т., Коптелова Е.К.**
2. Коптелова Е.К., Ахаева С.М., Никитина М.Ф., Кузьмина Л.Г., Кузина Л.Б., Соломина Л.С., Соломин Д.А., Гулакова В.А. Разработать научно-практические основы трансформации молекулярной структуры крахмала для направленного изменения его функциональных свойств и получения модифицированных крахмалов нового поколения, широкого ассортимента и импортозамещения / **НИР**: АААА–А17–117120520033. **НИР включает 2 темы. Руководители тем: Соломина Л.С., Коптелова Е.К.**
3. Коптелова Е.К., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б. Разработка технологии крахмального реагента / **договор**: 14/18 с ООО «АКРОС»
4. Коптелова Е.К., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б. Опытная выработка образцов из фосфатного крахмала / **договор**: – 19/18 АО «НИИР»
5. Коптелова Е.К., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б. Анализ образцов / **договор**: ООО «ЯСТРО»

2019 г.

1. Андреев Н.Р., Быкова С.Т., Калинина Т.Г., Коптелова Е.К., Соломина Л.С., Кузьмина Л.Г., Костенко В.Г., Подзигун Г.И., Коваленок В.А., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б., Гулакова В.А., Соломин Д.А. Применение новых функциональных ингредиентов для обогащения низкобелковых крахмалопродуктов лечебного и диетического питания детей, больных фенилкетонурией. Разработка технологии модифицированного крахмала, устойчивого (резистентного) к действию амилолитических ферментов, для добавки к пищевым продуктам функционального назначения. Исследовать влияние влаготермомеханического и химического воздействия на молекулярную структуру и свойства тритикалевого крахмала. Исследование факторов, влияющих на оптические свойства ржаного крахмала, с целью разработки методики определения амилозы

(промежуточный) / **НИР:** АААА–А19–119080890035–6. **НИР включает 4 темы. Руководители тем: Быкова С.Т., Коптелова Е.К., Соломина Л.С., Костенко В.Г.**

2. Андреев Н.Р., Колпакова В.В., Усачев И.С., Кочкина Н.Е., Коптелова Е.К., Никитина М.Ф., Кузьмина Л.Г., Кузина Л.Б. Разработка экструзионного процесса создания термопластичного крахмала на основе математической модели зависимости физико-механических характеристик полимерных композиций с пластификаторами различной природы от технологических факторов (соотношения компонентов,мощность генератора ультразвука, температура) изготовление биоразлагаемой упаковочной полимерной пленки. Изучить закономерности формирования биополимерных и биокомпазиционных материалов на основе фосфатного крахмала ресурсосберегающим методом для создания эффективных сорбентов многоцелевого назначения. Исследовать влияние параметров изготовления кукурузного катионированного крахмала с сорбционной способностью к целлюлозе на степень замещения функциональными группами и содержание связанного азота / **НИР**: АААА–А19–119080890034–9. **НИР включает 3 темы. Руководители тем: Колпакова В.В., Кочкина Н.Е., Коптелова Е.К.**

3. Гольдштейн В.Г., Носовская Л.П., Адикаева Л.В., Голионко Е.О., Усачев И.С., Соломин Д.А., Голосов М.В., Тарасов Н.А., Сенин А.Н., Королев А.Г., Коптелова Е.К., Копыльцов А.А., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б., Пушкарь В.И., Глонина Г.А., Чубарова Л.Н., Хорева Л.П. Переработка зерна гороха с целью получения из него крахмала. Разработка технологии производства катионного, набухающего, окисленного и ацетилированного крахмалов из нативного / **договор**: 23/19 ООО «Башкир-агроинвест»

4. Лукин Н.Д., Коптелова Е.К., Лукина Н.С., Малеева Е.Н., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф. Разработать техническое предложение по технологии производства 5 видов модифицированных крахмалов / **договор:** 28/19 ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

5. Коптелова Е.К., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б. Проведение исследования образцов крахмала /**договор**: ООО «Группа компаний КВОЛИТИ»

6. Коптелова Е.К., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б. Проведение анализа образцов нативного и модифицированного крахмалов /**договор**: ООО «ЯСТРО»

7. Коптелова Е.К., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б. Проведение анализа образцов крахмала / **договор**: ООО «БФАИ»

8. Коптелова Е.К., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б. Испытание препарата для повышения физико-механических показателей бумаги и картона «Катионный Крахмал» / **договор**: ООО «Окуловская бумажная фабрика»

9. Коптелова Е.К., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б. Проведение анализа образцов модифицированного крахмала / **договор**: АО «НИИР»

10. Коптелова Е.К., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б. Проведение анализа образца продукта / **договор**: ООО «Престиж»

11. Коптелова Е.К., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б. Проведение исследований представленных пяти образцов крахмала и выдача заключения / **договор**: 10-19 ООО «Амилко»

12. Коптелова Е.К., Копыльцов А.А., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б., Родионова А.В. / **договор**: 43/19 ООО «АКРОС»

2020 г.

1. Андреев Н.Р., Быкова С.Т., Копыльцов А.А., Калинина Т.Г., Соломина Л.С., Кузьмина Л.Г., Кузина Л.Б., Костенко В.Г., Коваленок В.А., Соломин Д.А., Никитина М.Ф., Родионова А.В., Гулакова В.А., Мичурина М.С. Разработка технологии новых, экологически чистых продуктов питания для детей, больных фенилкетонурией, экспертная оценка продуктов. Исследование зависимости оптических свойств йод-полисахаридов картофельного крахмала, амилозы и амилопектина для разработки методики определения амилозы. Разработать технологические режимы этерификации кукурузного амилопектинового и пшеничного крахмалов для производства функциональных пищевых

модифицированных крахмалов горячего и холодного растворения и крахмалов с высокой степенью резистентности (промежуточный) / **НИР**: АААА–А19–119080890035–6. **НИР включает 4 темы. Руководители тем: Быкова С.Т., Копыльцов А.А., Соломина Л.С., Костенко В.Г.**

2. Андреев Н.Р., Лукин Н.Д., Ананьев В.В., Усачев И.С., Кочкина Н.Е., Копыльцов А.А., Никитина М.Ф., Сарджвеладзе А.С., Соломин Д.А., Васильев И.Ю., Кочкина Н.Е., Кузьмина Л.Г., Кузина Л.Б., Родионова А.В., Коваленок В.А., Колпакова В.В., Мичурина М.С. Разработать научно-практичесие основы получения биоразлагаемых композиционных материалов на основе крахмала, назкомолекулярного хитозана (НМХ) и поливинилового спирта (ПВС). Исследование физико-химических свойствкомпонентов пищевых продуктов в биоразлагаемых упаковочных полимерных материалах при различных условиях и сроках хранения. Разработать технологические режимы и нормативную документацию на производство катионных крахмалов пшеничного и кукурузного амилопектинового / **НИР:** АААА–А19–119080890034–9. **НИР включает 3 темы. Руководители тем: Ананьев В.В., Кочкина Н.Е., Копыльцов А.А.**

3. Гольдштейн В.Г., Носовская Л.П., Адикаева Л.В., Голионко Е.О., Усачев И.С., Соломин Д.А., Голосов М.В., Тарасов Н.А., Сенин А.Н., Королев А.Г., Коптелова Е.К., Копыльцов А.А., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б., Родионова А.В., Пушкарь В.И., Глонина Г.А., Чубарова Л.Н., Хорева Л.П. Переработка зерна гороха с целью получения из него крахмала. Разработка технологии производства катионного, набухающего, окисленного и ацетилированного крахмалов из нативного / **договор**: 23/19 ООО «Башкир-агроинвест»

4. Коптелова Е.К., Копыльцов А.А., Кузьмина Л.Г., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б., Родионова А.В. Проведение анализов представленных Заказчиком модифицированных крахмалов, полученных с применением волновых методов обработки / **договор**: 12-20 НЦ НВМТ РАН

5. Копыльцов А.А., Никитина М.Ф., Кузьмина Л.Г., Кузина Л.Б., Родионова А.В. Анализы образцов катионного крахмала / **договор**: ООО «Медакс»

Изобретения по тематике заявки:

1. Лукин Н.Д., Коптелова Е.К., Кузьмина Л.Г., Кузина Л.Б. Крахмал и крахмалопродукты. Методика определения степени резистентности крахмала и крахмалопродуктов методом высокоэффективной жидкостной хроматографии – свидетельство ВНИИМС №МС16/12603 от 20 ноября 2019 г., номер государственной регистрации № 103-201/RA.RU311787-2016/2019, № в Регистрационный номер в Информационном фонде по обеспечению единства измерений: ФР.1.31.2019.35626.
2. Жаркова И.М., Литвяк В.В., Кузина Л.Б., Лукин Н.Д., Способ производства резистентного крахмалопродукта – Патент// Заявка от 02.06.2020.
3. Литвяк В.В., Кузина Л.Б., Лукин Н.Д., Кузьмина Л.Б., Никитина М.Ф., Копыльцов А.А. Способ производства модифицированного крахмала – Патент// Заявка от 15.09.2020.

Публикации по тематике заявки:

4. Кузина Л.Б., Кузьмина Л.Г., Копыльцов А.А. О применении резистентных крахмалов при изготовлении мясных изделий// Все о мясе. – 2020. – №5S. – С. 173-181. DOI: 10.21323/2071-2499-2020-55-173-180 **(ВАК, ядро РИНЦ, RSCI на платформе Web of Sciense)**
5. Кузина Л.Б., Кузина Н.В. Влияние современных социокультурных практик стран Азиатско-Тихоокеанского региона на эстетические предпочтения, ценностные и поведенческие стереотипы подростков и юношества российской федерации (популярная музыка, мультипликация, самодеятельная литература, повседневность)// Современные исследования социальных проблем. 2020. Т. 12. № 5-3. С. 137-194. DOI: 10.12731/2077-1770-2020-5-3-137-194 **(ВАК, РИНЦ)**

6. Коптелова Е.К., Кузина Л.Б., Никитина М.Ф. Влияние вида исходного сырья на физико-химические и реологические свойства набухающих крахмалов// Южно-Уральский вестник, серия "Пищевые и биотехнологии". 2020. – Т. 8 – №3. – С. 21-29. DOI: 10.14529/food200303 **(ВАК)**

7. Кузина Л.Б., Кузьмина Л.Г., Лукин Н.Д. Использование крахмала и сахаросодержащих веществ в комплексе вспомогательных ингредиентов отечественных и зарубежных фармпроизводителей (сравнительный анализ)// Бюллетень науки и практики. 2020. – №11. – С. 132-141. DOI: 10.33619/2414-2948/60/14 **(РИНЦ, Chemical Abstracts)**

8. Копыльцов А.А., Никитина М. Ф., Кузина Л.Б. Влияние технологических параметров катионизации на степень замещения гидроксильных групп кукурузного катионного крахмала, полученного методом волнового перемешивания// Достижения науки и техники АПК. 2020. - №10. - С. 102-105. DOI: 10.24411/0235-2451-2020-11016 **(ВАК, ядро РИНЦ, RSCI на платформе Web of Sciense)**

9. Бутрим С.М., Бильдюкевич Т.Д., Бутрим Н.С., Литвяк В.В., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б. Синтез поперечносшитых высокозамещенных катионных крахмалов и исследование их термоокислительной стабильности в модельной среде// Достижения науки и техники АПК. – 2020. – Т. 34. № 11. – С. 104-110. DOI: 10.24411/0235-2451-2020-11116. **(ВАК, ядро РИНЦ, RSCI на платформе Web of Sciense)**

10. Кузина Л.Б., Коптелова Е.К., Кузьмина Л.Г. Копыльцов А.А. Резистентный крахмал как функциональный ингредиент хлебобулочных и кондитерских изделий// Сборник международной молодёжной конференции посвящённой памяти Р.Д. Поландовой ВНИИХП. 2020. – С. 338-350. https://elibrary.ru/item.asp?id=44136253 **(РИНЦ)**

11. Кузина Л.Б. Методы определения и способы повышения степени резистентности крахмалов // XIII Международная научно-практическая конференция молодых ученых и специалистов "Перспективные исследования и новые подходы к производству" 29-30 октября 2019 г., г. Углич –171-177. eLIBRARY ID: 41398545, ссылка: http://vniims.info/files/files/sbornik_kmu2019.pdf – Награда за лучший устный доклад, диплом Российской Академии Наук, диплом «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН. **(РИНЦ)**

12. Кузина Л.Б. Изучение резистентности крахмалов и их модификации // X Евразийский экономический форум молодежи «Россия-Азия-Африка-Латинская Америка: экономика взаимного доверия» 16-19 апреля 2019 г.– победитель секции «Питание – основной фактор, определяющий здоровье человека» (орден первой степени и премия X Евразийского экономического форума молодежи), программа: https://www.usue.ru/public/files/2019/April/%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%90%d0%af%20%d0%95%d0%ad%d0%a4%d0%9c%202019.pdf, награждение: http://eurasia-forum.ru/novosti/novosti-kongress-servisnyh-tehnologij-itogi-raboty-i-nagrazhdenie-pobeditelej/ **(РИНЦ)**

13. Коптелова Е.К., Никитина М.Ф., Кузина Л.Б, Касилов В.П., Кислогубова О.Н. Изменение физико-химических и реологических свойств кукурузного крахмала в процессе катионирования с применением метода нелинейного волнового диспергирования // Достижения науки техники АПК. – 2019. – Т.33. №9.–79-82. doi: 10.24411/0235-2451-2019-10917, eLIBRARY ID: 41158187, ссылка: https://cyberleninka.ru/article/n/izmenenie-fiziko-himicheskih-i-reologicheskih-svoystv-kukuruznogo-krahmala-v-protsesse-kationirovaniya-s-primeneniem-metoda/viewer **(ВАК, ядро РИНЦ, RSCI на платформе Web of Sciense)**

14. Кузина Л.Б., Лукин Н.Д. Изменение качества продукции в длительном полевом опыте «Стационар Шебанцево № 5 модифицированный» отдела длительных полевых опытов ВНИИА // Сборник научных трудов XII Международной научно-практической конференции молодых ученых. – 2018. – 164-172. eLIBRARY ID: 36337354, ссылка: http://www.arrisp.ru/downloads/Sbornik.pdf - диплом «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН. **(РИНЦ)**

15. Кузина Н.В., Кузина Л.Б., Забугина Т.М., Коваленко А.А., Товончев И.В., Бушина Л.М., Лапушкина А.А., Вигилянская А.О., Орлова Н.Л. О разработке и апробации методики описания изменения форм и биодоступности меди и цинка при длительном применении удобрений // Сельское хозяйство. - 2018. - № 1. - С.1-48. **(РИНЦ, Agris)**
16. Кузина Л. Б. Изменение форм и биодоступности меди и цинка при длительном применении удобрений (Результаты исследования)// Бюллетень науки и практики. – 2018. – № 7. – 92-119 **(РИНЦ, ERIHPLUS, AGRIS, CAS)**
17. Кузина Л. Б. Актуальное состояние изучения изменения форм и биодоступности меди и цинка в системе «почва - растение// Бюллетень науки и практики. – 2018. – № 7. – 120-152 **(РИНЦ, ERIHPLUS, AGRIS, CAS)**
18. Кузина Н.В., Кузина Л.Б., Сулимов К.Т. Симуляционное обучение при подготовке кадров высшей квалификации и в дополнительном профессиональном образовании: к вопросу о дефинициях и структуре процесса// Современное образование. - 2018, № 2. - С.118-139**. (ВАК)**
19. Кузина Н.В., Бушина Л.М., Вигилянская А.О., Товончев И.В., Лапушкина А.А., Кузина Л.Б., Орлова Н.Л., Забугина Т.М., Коваленко А.А., Ефимов О.Е., Романенков В.А. От длительного опыта СШ 5 к длительному опыту СШ 5 М: Изменения агрохимических свойств почвы и качество продукции // Сельское хозяйство. - 2017. - № 4. - С.1-76. **(РИНЦ, Agris)**
20. Кузина Л. Б., Кравцов С.В. История управления земельными ресурсами и растительным миром: Что мы берем в будущее?// В мире научных открытий. – Т. 9, № 4-2, 2017. – С.235-255. (**Scopus, ядро РИНЦ, ВАК)**
21. Кузина Л. Б. Изменение форм биодоступности меди и цинка при длительном применении удобрений (постановка опыта)// В мире научных открытий. – Т. 9, № 4-2, 2017. – С. 224-235. **(Scopus, ядро РИНЦ, ВАК)**
22. Кузина Л. Б. Гипермикроэлементоз меди, цинка и кобальта у растений, животных и человека// В мире научных открытий. – Т. 9, № 4-2, 2017. – С. 205-224. **(Scopus, ядро РИНЦ, ВАК)**
23. Кузина Л. Б. Heavy metals in the recultivated of the non-black Zone (Russian Federation): Accumulation and Threats [Тяжелые металлы в рекультивируемых почвах Нечерноземной зоны (Российская Федерация)]// Mind technologies: Retrospective and perspective. Internatiolan scientific-practical congress of pedagogues, psychologists and medies, the 27th of October, 2017, Prague, Czech Republic. – Prague: European association of pedagogues, psychologists and medics «Science», 2017. - P.79-83. ISBN: 9787637903874**. (РИНЦ)**
24. Чистотин М.В., Кузина Л.Б. Поглощение метана пахотными почвами: зависимость от факторов среды и региональные оценки// Итоги науки в теории и практике 2017// Сборник научных работ 34-й Международной научной конференции Евразийского Научного Объединения (г. Москва, декабрь 2017). – Москва : ЕНО, 2017 – С. 211-215. – URL: http://esa-conference.ru/wp-content/uploads/files/pdf/CHistotin-Maksim-Viktorovich1.pdf https://esa-conference.ru/wp-content/uploads/2018/06/esa-december-2017-part3.pdf **(РИНЦ)**
25. Кузина Л. Б. Питание и защита растений при возделывании капусты пекинской // «В мире научных открытий». - № 5-2 (77), 2016. – Красноярск, 2016. – 169 с. – С. 100 – 109 **(Scopus, ВАК)**
26. Кузина Л. Б. О выращивании пекинской капусты на дерново-подзолистых почвах средней полосы России в открытом грунте в опытных условиях // «Научно-исследовательские публикации». – № 2 (34), Воронеж: «Велборн», 2016. – С. 73 – 85. **(РИНЦ)**
27. Кузина Л. Б. Влияние доз азота на продуктивность пекинской капусты гибрида F1 «Нежность» // Секция 6. Овощеводство, плодоводство, виноградарство// Сельскохозяйственные науки и агропромышленный комплекс на рубеже веков: сборник

материалов XIV Международной научно-практической конференции / Под общ. Ред. С.С. Чернова. – Новосибирск: Издательство ЦРНС, 2016. – 156 с. - С.61-67**. (РИНЦ)**

28. Кузина Л. Б. К вопросу о технологиях выращивания и оптимальных дозах минеральной подкормки пекинской капусты на дерново–подзолистых почвах средней полосы (на примере отечественного гибрида F1 «Нежность») // «Бюллетень науки и практики — Bulletin of science and practice». Научный журнал (scientific journal). - №4 (апрель), 2016. - Нижневартовск: «Наука и практика». – 562 с. – С. 136-144. **(Scopus, ядро РИНЦ, ВАК)**

29. Кузина Л.Б. Водопотребление плодовых и ягодных культур// Сборник студенческих научных работ. Вып. 19.: материалы Международной студенческой научно-практической конференции, посвященной 125-летию со дня рождения профессора А. В. Чаянова (66 ; 19-22 марта 2013 г. ; РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, г. Москва) - 2014. - 185 с. ISBN 978-5-9675-1015-1. URL: http://elib.timacad.ru/dl/local/350.pdf

30. Кузина Л.Б., Зорин С. Определение наличия и активности фермента каталаза в растениях (в клубнях, плодах, элементах цветка, стеблях, листьях)// Международная студенческая научная конференция XLIX (школьная секция). - Новосибирск: СО РАН, 2011. - С.46-47.

31. Кузина Л.Б. Исследование фитонцидных свойств герани и распределения фертильных и стерильных цветков у цветковых растений (герань, хризантема)// Международная студенческая научная конференция XLIX (школьная секция). - Новосибирск: СО РАН, 2011. - С.58-59.

Доклады на конференциях (2018-2021) очные и заочные (по тематике заявки):

2018 г.

1. Кузина Л.Б., научный руководитель: Лукин Н.Д. Изменение качества продукции в длительном полевом опыте «Стационар Шебанцево № 5 модифицированный» отдела длительных полевых опытов ВНИИА // XII Международная научно-практическая конференция молодых ученых (24.10.2018). **2018. С. 164-172**.– Диплом «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН: https://yadi.sk/i/Pa8U12pUPtyL8Q, Сборник: http://www.arrisp.ru/downloads/Sbornik.pdf **РИНЦ (международная)**

2019 г.

1. Кузина Л.Б. Резистентные крахмалы и их применение // Международная научно-практическая конференция «Основные направления развития по глубокой переработке крахмалсодержащего сырья на крахмал, сахаристые вещества, модифицированные крахмалы и высокобелковые продукты. Современные технологии и материалы для очистки паточных, глюкозных и глюкозно-фруктозных сиропов», 10-11.09.2019 г. ВНИИК-филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, при участии ООО «Москомплектснаб». ОК Полушкино М.О. Программа: https://yadi.sk/i/GWR0z3JNiEhBjw **Доклад Кузина Л.Б. (международная)**

2. Кузина Л.Б. Изучение резистентности крахмалов и их модификации // X Евразийский экономический форум молодежи «Россия-Азия-Африка-Латинская Америка: экономика взаимного доверия» 17-19.04.2019 г. – победитель секции «Питание – основной фактор, определяющий здоровье человека» (орден первой степени и премия X Евразийского экономического форума молодежи: https://yadi.sk/i/heGoBlcNPQQ8Zw программа: https://www.usue.ru/public/files/2019/April/%d0%9e%d0%91%d0%a9%d0%90%d0%af%20%d0%95%d0%ad%d0%a4%d0%9c%202019.pdf, награждение: http://eurasia-forum.ru/novosti/novosti-kongress-servisnyh-tehnologij-itogi-raboty-i-nagrazhdenie-pobeditelej/ **Доклад Кузина Л.Б. (международная)**

3. Кузина Л.Б., Родионова А.В. Методы определения и способы повышения степени резистентности крахмалов // XIII Международная научно-практическая конференция молодых ученых и специалистов «Перспективные исследования и новые подходы к производству» 29-30.10.2019. С. 171-177. – Награда за лучший устный доклад, диплом

Российской Академии Наук, диплом «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН: https://yadi.sk/i/tl9gs_l8CKPqnQ
Сборник: https://elibrary.ru/download/elibrary_41398499_58376595.pdf , программа: https://yadi.sk/i/2x9BhhmTVDvkxQ **Доклад Кузина Л.Б. РИНЦ (международная)**

4. Кузина Л.Б. Резистентные крахмалы: типы, свойства, применение, методы определения // Технический семинар «ГрэйнЭксперт 2019» (Центр Новых Технологий при поддержке ФГУП ГосНИИгенетика). 19-21.11.2019. Программа Грэйнтек: http://www.graintek.ru/Graintek-2019/2019_Graintek_program_rus.pdf , программа ГрэйнЭксперт: https://yadi.sk/i/3gcLc698l3BjMA **Доклад Кузина Л.Б. (международная)**

2020 г.

1. Кузина Л.Б. Резистентные крахмалы и их применение в производстве мучных кондитерских изделий // XII Международная конференция «Торты. Вафли. Печенье. Пряники – 2020. Производство – Рынок - Потребитель» 26-18.02.2020. Программа: https://yadi.sk/i/trxI727O51VcJA **Доклад Кузина Л.Б. (международная)**

2. Кузина Л.Б. Another method of measurement starch resistance degree (Еще один метод определения степени резистентности крахмалов) (на анлийском) // «71st Starch Convention & 16th Bioethanol And Bioconversion Technology Meeting 2020 (71-ая Крахмальная Конвенция и 16-ая конференция Биоэтанола и Биоконверсии)». 21.04.2020. Программа: https://www.agfdt.de/termin/starch-bioethanol-bioconversion-convention.html , https://yadi.sk/i/6NXSDgaDXuaXvA , ссылка на запись (часть выступления (конец) 232 мб): https://yadi.sk/i/daYKGO11vEV47w **Доклад Кузина Л.Б. (международная)**

3. Кузина Л.Б., Коптелова Е.К., Кузьмина Л.Г. Копыльцов А.А. Резистентный крахмал как функциональный ингредиент хлебобулочных и кондитерских изделий // II Международная молодёжная конференция посвящённая памяти Р.Д. Поландовой ВНИИХП. 5.06.2020. С. 338-350: https://yadi.sk/i/MrAoO6dk2jxBYw, сборник: https://yadi.sk/i/QOV2mYQsq71PfA **РИНЦ (международная)**

4. Кузина Л.Б. Применение резистентных крахмалов в хлебопечении // «Взгляд молодых ученых на развитие рынков продуктов питания: качество, сохранность, польза» 25-ая юбилейная выставка «Агропродмаш-2020». 7.10.2020. Программа: http://wniikp.ru/news/VNII-KONDITeRSKOJ-PROMYShLeNNOSTI-PRIGLAShAeT-K-UChASTIyu-V-NAUChNO-PRAKTICheSKOJ-KONFeReNCII-quot-VZGLyaD-MOLODYH-UChoNYH-NA-RAZVITIe-RYNKOV-PRODUKTOV-PITANIya-KACheSTVO-SOHRANNOST-POLZA-quot-7-oktya **Доклад Кузина Л.Б. (всероссийская)**

5. Кузина Л.Б. Перспективная технология резистентного крахмала и инновационные функциональные продукты питания // Московский международный форум инновационного развития «Открытые инновации» Москва, Инновационный центр «Сколково». 19-21.10.2020. Отбор: https://yadi.sk/i/3OlcX3IS9h0KDA **Стендовый доклад Кузина Л.Б. (международная)**

6. Кузина Л.Б. Резистентные крахмалы: технология получения, применение в различных отраслях пищевой промышленности // Курсы повышения квалификации для специалистов отрасли глубокой переработки сельскохозяйственного сырья / Ассоциация «Союзкрахмал» совместно с ВНИИ крахмалопродуктов 24-26.11.2020. Программа: https://starchcunion.timepad.ru/event/1469293/ **Лекция Кузина Л.Б. (международная)**

7. Кузина Л.Б. Резистентные крахмалы. Технология получения и применения // «Грэйнтек 2021» (Центр Новых Технологий при поддержке ФГУП ГосНИИгенетика). 17-18.02.2021. Программа Грэйнтек: https://graintek.ru/registration/programma-forum-graintek/ **Доклад Кузина Л.Б. (международная)**

Научные монографии по тематике заявки (грант РФФИ, 2020, соавтор):

1. Литвяк В.В., Лукин Н.Д., Симаков Е.А., Дегтярев В.А., Кузьмина Л.Г., Кузина Л.Б. Картофель и технологии его глубокой переработки / Всероссийский научно-исследовательский институт картофельного хозяйства им. А.Г. Лорха; Всероссийский

научно-исследовательский институт крахмалопродуктов – филиал ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова РАН. – М.: ФЛИНТА, 2021. – 794 с. Номер заявки: 21-116-00008, шифр конкурса: Д. 2021.

Гранты научных фондов (участник) по тематике заявки:

1. Научная монография: «Картофель и технологии его глубокой переработки», 2021, РФФИ, д - Конкурс на издание лучших научных трудов для физических лиц (авторы: Литвяк В.В. (руководитель), Кузина Л.Б., Кузьмина Л.Г., Лукин Н.Д., Симаков Е.А., Дегтярев В.А), заявка № 21-116-00008 Д, грант 21-116-00008\21 - время исполнения - 02.03.2021-30.12.2021, сумма - 1 360 000 руб. (URL: https://www.rfbr.ru/rffi/ru/contest/n_812/o_2111448
2. «Создание производства пищевых продуктов с высоким содержанием резистентного крахмала», 2021, Фонд содействия инновациям, конкурс «Коммерциализация-2021 (Очередь XIII)», для малых форм предприятий, заявитель - ООО «Ярмарка ППИ», исполнители - сотрудники отдела технологии модифицированных крахмалов: Копыльцов А.А., Кузьмина Л.Г., Кузина Л.Б., Никитина М.Ф., Родионова А.В., заявка и № гранта Комм-102819, сроки выполнения - 19.05.2021 - 01.07.2022, сумма - 20 000 000 руб. (URL: https://fasie.ru/competitions/kommertsializatsiya-13-itog/)