

**Публикации в ведущих отечественных рецензируемых научных журналах и изданиях, в том числе рекомендованных ВАК:**

2014

1.Лапина Г.П., Парфентьева Н.В. Изменение каталитических характеристик алкогольдегидрогеназы при введении в ферментативную систему препаратов пиратам, зорекс и унитиол//Вестник ТвГУ. Серия: Биология и экология. 2014. №1. С. 75-79.

<https://elibrary.ru/item.asp?id=21613777>

2.Лихуша П.С., Лапина Г.П. Иммобилизация о-дифенолоксидазы льна//Вестник ТвГУ. Серия: Биология и экология. 2014. №3. С. 27-30.

<https://elibrary.ru/item.asp?id=22752010>

2015

3.Лапина Г.П., Гаевская В.В., Лихуша П.С. Пероксидаза печеночницы благородной//Вестник ТвГУ. Серия: Биология и экология. 2015. №2. С. 30-35.

<https://elibrary.ru/item.asp?id=24123623>

4.Рубцов Г.К., Безручко Н.В., Емельянчик С.В., Заматкин С.М., Лапина Г.П., Гамзин С.С., Федина Е.М.Нарушение окислительной модификации белков и липидов в мониторинге внутрипеченочного и внепеченочного холестаза: пути изучения и диагностики// Вестник ТвГУ. Серия: Биология и экология. 2015. №2. С. 36-47.

<https://elibrary.ru/item.asp?id=24123624>

2016

5.Лапина Г.П. Кинетические модели роста дрожжевой биомассы// Вестник ТвГУ. Серия: Биология и экология. 2016. №1. С. 43-46.

<https://elibrary.ru/item.asp?id=25975666>

6.Громова А.Д., Лихуша П.С., Лапина Г.П., Петушков М.Н. Влияние некоторых компонентов рецептуры пищевых систем на ферментативное поведение орто-дифенолоксидазы льна // Вестник ТвГУ. Серия «Биология и экология», 2016. №4. С. 61-66.

<https://elibrary.ru/item.asp?id=27667397>

2017

7.Лапина Г.П., Лихуша П.С., Громова А.Д. Ориентировочная калибровочная зависимость для пищевых добавок-регуляторов ферментативной активности орто-дифенолоксидазы // Вестник ТвГУ. Серия «Биология и экология», 2017. №4. С.

8.Грибанов Г.А., Панкрушина А.Н., Лапина Г.П. Организация исследований в области биохимии и биотехнологии на биологическом факультете тверского государственного университета: исторический экскурс// Вестник ТвГУ. Серия «Биология и экология», 2017. №4. С.

9. Волков В.КА., Ли Ю.С., Воронков М.В., Лапина Г.П., Мисин В.М. Метод производственного контроля при изготовлении воднополипропиленгликолевых растительных экстрактов и их антирадикальные свойства // Сырье и упаковка, № 8(195), 2017, С. 14-16.

**Публикации в зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, в том числе индексируемых в базах данных Scopus и Web of Scienc:**

2014 нет

2015 нет

2016 нет

2017 нет

**Апробация результатов научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях с указанием темы статьи (темы доклада):**

2014

1. Семенова Г.Э., Лапина Г.П. Качество хлебобулочных изделий на торжокском хлебозаводе В сборнике: Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств. Материалы 2-ой Международной научной конференции с элементами научной школы для молодежи. редкол.: Лапина Г. П. и др.. Тверь, 2014. С. 171-176. (РИНЦ, ВАК, 0.034).
2. Громова А. В., Лапина Г. П. О роли чистых культур в заквасках в хлебопекарной отрасли В сборнике: Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств материалы 2-ой Международной научной конференции с элементами научной школы для молодежи. редкол.: Лапина Г. П. и др.. Тверь, 2014. С. 152-154. (РИНЦ, ВАК, 0.034).
3. Волков В.А., Евтеева Н.М., Лапина Г.П., Мисин В.М. Кинетика расходования антиоксидантов в алкогольных напитках в процессе старения. В сборнике: Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств материалы 2-ой Международной научной конференции с элементами научной школы для молодежи. редкол.: Лапина Г. П. и др.. Тверь, 2014. С. 144-148. (РИНЦ, ВАК, 0.034).
4. Федоточкина В. В., Лапина Г. П. Пероксидаза печеночницы благородной. В сборнике: Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств материалы 2-ой Международной научной конференции с элементами научной школы для молодежи. редкол.: Лапина Г. П. и др.. Тверь, 2014. С. 118-121. (РИНЦ, ВАК, 0.034).
5. Успанова Т.М., Лапина Г.П. Контроль качества сырья на ЗАО «Хлеб» В сборнике: Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств материалы 2-ой Международной научной конференции с элементами научной школы для молодежи. редкол.: Лапина Г. П. и др.. Тверь, 2014. С. 116-117. (РИНЦ, ВАК, 0.034).
6. Полесов А. В., Лапина Г. П. Математические модели в разных областях науки и производства В сборнике: Качество и экологическая безопасность пищевых

- продуктов и производств материалы 2-ой Международной научной конференции с элементами научной школы для молодежи. редкол.: Лапина Г. П. и др.. Тверь, 2014. С. 167-170. (РИНЦ, ВАК, 0.034).
7. Лапина Г. П., Галат П. И. Первые подходы в разработке новой технологии хлеба пшеничного с использованием инновационных методов В сборнике: Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств материалы 2-ой Международной научной конференции с элементами научной школы для молодежи. редкол.: Лапина Г. П. и др.. Тверь, 2014. С. 161-162. (РИНЦ, ВАК, 0.034).
  8. Трапезников С.В., Лапина Г.П. Современное оборудование на предприятиях общественного питания В сборнике: Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств материалы 2-ой Международной научной конференции с элементами научной школы для молодежи. редкол.: Лапина Г. П. и др.. Тверь, 2014. С. 183-185. (РИНЦ, ВАК, 0.034).
  9. Семенова Г.Э., Лапина Г.П. Качество хлебобулочных изделий на торжокском хлебозаводе // Материалы Всероссийского форума молодых ученых и студентов «Дни студенческой науки» редкол.:Васюкова А.Т. и др..Москва. Моск.гос. ун-т техн. и управл. им. К.Г.Разумовского, 2014. С. 41-45.
  10. Семенова Г.Э., Лапина Г.П. Качество хлебобулочных изделий на Торжокском хлебозаводе // Дни студенческой науки: материалы Всероссийского форума молодых ученых и студентов. Москва: Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского, 2014, с.с. 41-45 (РИНЦ, ВАК ...).
  11. Федоточкина В.В., Лапина Г.П. Пероксидаза печеночницы благородной. Материалы II Международной научной конференции с элементами научной школы для молодежи Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств. Тверь: - Тверской государственный университет. 2014 год, с. 119-122.
  12. Борисов С.С., Лапина Г.П. Биохимические изменения в дрожжевом безопарном тесте при выпечке. Материалы XII научной конференции студентов и аспирантов биологического факультета. Тверь: - Тверской государственный университет. 2014 год, с.с. 85-87.
  13. Галкина Л.В., Лапина Г.П. Средства обеспечения экологической безопасности. Материалы XII научной конференции студентов и аспирантов биологического факультета. Тверь: - Тверской государственный университет. 2014 год, с.с. 91-92.
  14. Смекина О.Н., Лапина Г.П. Современные методы аналитического контроля качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания. Материалы XII научной конференции студентов и аспирантов биологического факультета. Тверь: - Тверской государственный университет. 2014 год, с.с. 112-116.
  15. Соловьева А.А., Лапина Г.П. Витамины в продуктах питания. Материалы XII научной конференции студентов и аспирантов биологического факультета. Тверь: - Тверской государственный университет. 2014 год, с.с.116-119.

2015

1. Лапина Г.П. Диаграммные представления функционирования активируемых при иммобилизации пероксидазы хрена и пероксидазы льна // Десятые Юбилейные Курдюмовские чтения «Синергетика в общественных и естественных науках»: материалы международной междисциплинарной научной конференции с

элементами научной школы для молодежи. Тверь: ТвГУ, 2015. С. 23 - 27.  
[http://bio.tversu.ru/nauka/siner15\\_2.pdf](http://bio.tversu.ru/nauka/siner15_2.pdf)

2. Лапина Г.П., Лихуша П.С. Векторные построения данных по ферментативной кинетике в трехмерной  $K_m'V'$  - системе координат. Расчет и анализ интегральных параметров // Десятые Юбилейные Курдюмовские чтения «Синергетика в общественных и естественных науках»: материалы международной междисциплинарной научной конференции с элементами научной школы для молодежи. Тверь: ТвГУ, 2015. С. 27 – 33. [http://bio.tversu.ru/nauka/siner15\\_2.pdf](http://bio.tversu.ru/nauka/siner15_2.pdf)
3. Гаевская В.В., Лапина Г.П. Разработка нового комплексного улучшителя для муки с низкими хлебопекарными свойствами // Материалы III международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2015. С. 9-12. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2015.pdf>
4. Парфентьева Н.В., Лапина Г.П. Ферментативная активность алкогольдегидрогеназы как регулятора спиртового брожения // Материалы III международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2015. С. 16 – 19. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2015.pdf>
5. П.И. Галат., Лапина Г.П. Микроорганизмы как потенциальные загрязнители хлеба // Материалы III международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2015. С. 39 – 41. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2015.pdf>
6. Мижужева С.С., Лапина Г.П. Пищевой консервант E282 – пропионат кальция в бараночных изделиях // Материалы III международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2015. С. 99 – 102. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2015.pdf>
7. Гуйда У.С., Лапина Г.П. Какао – масло – основной компонент шоколада – и его аналоги // Материалы III международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2015. С. 133 – 135. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2015.pdf>
8. Трапезников С.В., Лапина Г.П. Биохимические процессы, идущие при хранении муки и определяющие ее качества // Материалы III международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и

производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2015. С. 163 – 169. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2015.pdf>

9. Громова А.В., Лапина Г.П. Биотехнологические и биохимические аспекты приготовления ржаных полуфабрикатов в хлебопекарном производстве // Материалы III международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2015. С. 175 – 183. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2015.pdf>
10. Чумакова Д. А., Лапина Г.П. Пищевые красители в мармеладных изделиях // Материалы III международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2015. С. 115 – 119. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2015.pdf>
11. Борисов С.С., Лапина Г.П. Возможные виды загрязнений хлеба // Материалы III международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2015. С. 200 – 203. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2015.pdf>

2016

1. Громова А.Д., Лихуша П.С., Лапина Г.П. Исследование модельной системы: ферментативные свойства орто-дифенолоксидазы льна // Материалы IV Международной научно-практической конференции «Региональный рынок потребительских товаров: перспективы развития, качество и безопасность товаров, особенности подготовки кадров». - Тюмень: ТИУ, 2016. С. 29-33
2. Громова А.Д., Лихуша П.С., Лапина Г.П. Ферментативное поведение орто-дифенолоксидазы в пищевой промышленности // Материалы IV Международной научно-практической конференции «Биотехнология: наука и практика» - Воронеж, 2016. С. 163-166
3. Бодина И.В., Лапина Г.П. Технология приготовления хлеба Дарницкого // Материалы IV Международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2016. С. 34-37. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2016.pdf>
4. Трапезников С.В., Лапина Г.П. Макароны быстрого приготовления: полезны или нет // Материалы IV Международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2016. С. 54-56. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2016.pdf>

5. Громова А.Д., Лихуша П.С., Лапина Г.П. Исследования ферментативных свойств ОДФО льна // Материалы IV Международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2016. С. 70-74. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2016.pdf>
6. Трофимова А.В., Лапина Г.П. Бараночные изделия. Возможные пути загрязнения // Материалы IV Международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2016. С. 88-93. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2016.pdf>
7. Галахова А.Д., Лапина Г.П. О возможных загрязнениях пастильных изделий // Материалы IV Международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2016. С. 129-133. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2016.pdf>
8. Иванова Н.В., Лапина Г.П. Технология хлебопекарного производства // Материалы IV Международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2016. С. 156-159. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2016.pdf>
9. Захарова М.Ю., Лапина Г.П. Возможные виды загрязнений дрожжевого безопасного теста и изделий из него // Материалы IV Международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2016. С. 159-169. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2016.pdf>
10. Смекина О.Н., Лапина Г.П. Возможные виды загрязнений ржаного хлеба // Материалы IV Международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2016. С. 192-195. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2016.pdf>
11. Савина А.С., Миняева А.В., Петушков М.Н., Лихуша П.С., Лапина Г.П. Сезонные колебания заболеваемости острыми респираторными вирусными инфекциями села Медное. Способы защиты // Материалы IV Международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2016. С. 196-201. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2016.pdf>
12. Уткина Н.С., Лапина Г.П. Возможные виды загрязнения хлеба // Материалы IV Международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2016. С. 201-211. <http://bio.tversu.ru/nauka/sb2016.pdf>
13. Гаврилова К.А., Лапина Г.П. Некоторые факторы экологической безопасности продуктов питания // Материалы XIV научной конференции аспирантов,

магистрантов и студентов, апрель 2016 года: сб. ст. – Тверь: Твер. гос. ун-т, 2016. С. 117-119

14. Галахова А.Д., Лапина Г.П. О возможных загрязнителях пастильных изделий // Материалы XIV научной конференции аспирантов, магистрантов и студентов, апрель 2016 года: сб. ст. – Тверь: Твер. гос. ун-т, 2016. С. 119-121

15. Захарова М.Ю., Лапина Г.П. Характеристика возможных видов загрязнений молока как одного из компонентов рецептуры дрожжевого безопасного теста и изделий из него // Материалы XIV научной конференции аспирантов, магистрантов и студентов, апрель 2016 года: сб. ст. – Тверь: Твер. гос. ун-т, 2016. С. 121-122

16. Смекина О.Н., Лапина Г.П. О возможных видах загрязнений ржаного хлеба // Материалы XIV научной конференции аспирантов, магистрантов и студентов, апрель 2016 года: сб. ст. – Тверь: Твер. гос. ун-т, 2016. С. 123-124

2017

1. Громова А.Д., Лихуша П.С., Лапина Г.П. Влияние лимонной кислоты на ферментативное поведение ортодифенолоксидазы льна «Продовольственная безопасность в контексте новых идей и решений» международная научно-практическая конференция. 10 марта 2017 г. – Семей: Государственный университет имени Шакарима, 2017. – Том 1. 446с.
2. Багаева А.В., Лапина Г.П. Современные биотехнологии в производстве карамели с начинкой // Материалы V Международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2017. С. 46-48
3. Семенова Г.Э., Лапина Г.П. Современные биотехнологии в производстве хлеба «Дарницкий» на АО «Торжокский хлебозавод» и ОАО «Волжский пекарь» // Материалы V Международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2017. С. 65 - 67
4. Трапезников С.В., Лапина Г.П. Параметры качества лапши // Материалы V Международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2017. С. 89 - 91
5. Громова А.Д., Лихуша П.С., Лапина Г.П. Влияние ацетата натрия на ферментативное поведение орто-дифенолоксидазы льна // Материалы V Международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2017. С. 103-107
6. Черкасов А.В., Лапина Г.П. Горчичное масло как компонент в рецептуре батона «Горчичный» // Материалы V Международной научной конференции «Качество и экологическая безопасность пищевых продуктов и производств» с элементами научной школы для молодежи. – Тверь: ТвГУ, 2017. С. 118-119.
7. Воронков М.В., Лапина Г.П. Об окисляемости белых и красных вин //Сборник материалов Международной интернет-конференции аспирантов, молодых ученых и студентов «ТЕХНОЛОГИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ», Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, 2017. С.

8. Чумакова Д.А., Лапина Г.П., Ушаков С.И. Влияние структурообразующих компонентов вин //Сборник материалов Международной интернет-конференции аспирантов, молодых ученых и студентов «ТЕХНОЛОГИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ», Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, 2017. С.

9.Бодина И.В., Лапина Г.П. Нитраты и нитриты в томатах отечественного и зарубежного производства//Сборник материалов Международной интернет-конференции аспирантов, молодых ученых и студентов «ТЕХНОЛОГИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ», Донецкий национальный университет экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского, 2017. С.

### **Монография:**

2014

нет

2015

1. Лапина Г.П., Некоторые аспекты биоиндикации экологического состояния окружающей среды с использованием ферментативной пероксидазной системы различных биообъектов: монография – Тверь: Тверской Государственный университет, 2015. – С. 108.

ISBN 978-5-7609-1049-3

Тираж 500, 6,75 п.л.

2016

нет

2017

нет

### **Учебники, учебные пособия и учебно-методические пособия**

2014

нет

2015

1. Лапина Г.П., Лихуша П.С. Лабораторный практикум по дисциплине «Биохимия». Часть 1. Учебное пособие. Тверь: Тверской государственный университет, 2015. – 32 с. [http://biochem.tversu.ru/Uchebnaya\\_rabota.html](http://biochem.tversu.ru/Uchebnaya_rabota.html)

2. Лапина Г.П. Физико-химические свойства и современные физико-химические методы анализа продовольственного сырья и продуктов питания. Тверь: Тверской Государственный университет, 2015. – С. 112

Тираж 150

[http://biochem.tversu.ru/resources/Posobie\\_Lapina.pdf](http://biochem.tversu.ru/resources/Posobie_Lapina.pdf)

2016



3.Лихуша П.С., Сорокина В.А., Лапина Г.П. Определение органолептических и физико-химических показателей качества пищевых продуктов. Учебное пособие. – Тверь: Тверской государственной университет, 2016. - 229 с. Тираж 50, 14,4 п.л.

2017

1. Готовится учебное пособие

### **Наличие объектов интеллектуальной собственности**

2014

- 1.Диплом лауреата Второго международного конкурса на лучшее научное издание в сфере интеллектуальной собственности (IP BOOKS-2014). Книга: Девятые Курдюмовские чтения «Синергетика в общественных и сетевых науках: материалы международной междисциплинарной научной конференции с элементами научной школы для молодежи» (подписан Ректором ФГБОУ ВПО РГАИС д.ю.н.,проф. Близнец И.А.).
2. Диплом лауреата Второго международного конкурса на лучшее научное издание в сфере интеллектуальной собственности (IP BOOKS-2014). Книга: Качество и Девятые Курдюмовские чтения «Синергетика в общественных и сетевых науках: материалы международной междисциплинарной научной конференции с элементами научной школы для молодежи» (подписан Ректором ФГБОУ ВПО РГАИС д.ю.н.,проф. Близнец И.А.).

2015

нет

2016

нет

2017

нет

### **Особые достижения**

2014

-

2015

- 1.Лапина Г.П. зарегистрирована в федеральном реестре экспертов научно-технической сферы (Свидетельство № 04-00602 Министерства образования и науки РФ , ФГБНУ НИИ РИНКЦЭ, подписано Ген.директором ФГБНУ НИИ РИНКЦЭ Г.И.Бахтуриным, Москва, 25 июня 2015 г.).
- 2.Лапина Г.П. награждена Дипломом за организацию и активное участие в Десятых юбилейных Курдюмовских чтений: международной междисциплинарной научной конференции «Синергетика в общественных и естественных науках» с элементами научной школы для молодежи (подписан председателем оргкомитета д.ф.-м.н.,проф.,ректором ТвГУ А.В.Белоцерковским 26 апреля 2015 г.).
3. Лапиной Г.П. вручена БЛАГОДАРНОСТЬ губернатора Тверской области за значительный личный вклад в развитие и совершенствование образовательного процесса и подготовку высококвалифицированных специалистов для сферы образования (подписана губернатором А.В.Шевелевым, расп. От 18.11.2015 г. № 1054-рг).

2016

—

2017

- 4.Лапина Г.П. награждена Почетной Грамотой в связи с празднованием Дня российской науки (подписана и.о.ректора Л.Н.Скаковской Пр. 109-К от 31.01.2017).