

Резюме Орлова Ольга Юрьевна, доцент

Персональные данные

ФИО: Орлова Ольга Юрьевна
Дата рождения: 31.01.1966
Семейное положение: замужем, двое детей
Адрес: Научный Центр Инфохимии
Университет ИТМО
ул. Ломоносова д. 9
192001 Санкт-Петербург
Российская Федерация
Моб: +7 921 5960767
E-mail: oousova@itmo.ru



Академическая и индустриальная карьера

- 09/2019 – наст. Руководитель группы «Цифровизация пищевых технологий» Научного Центра Инфохимии, Университет ИТМО, Санкт-Петербург, Россия
- 09/2019 – наст. Руководитель специализации «Создание и управление Фудтех-бизнесом» магистерской программы «Инновационное предпринимательство», Университет ИТМО, Санкт-Петербург, Россия
- 06/2019 – наст. Генеральный директор ООО «БиоРитм»
- 10/2018-06/2019 ОАО «Балтийский хлеб» (сеть кафе «Британские пекарни», зам. генерального директора по развитию производства.
- 11/2017 – 10/2018 ОАО «Балтийский хлеб» (сеть кафе «Британские пекарни»), директор производства.
- 09/2012 – наст. Доцент факультета пищевых биотехнологий и инженерии, Университет ИТМО, Санкт-Петербург, Россия
- 10/2007 – 05/2009 ГОУ ВПО Санкт-Петербургский университет низкотемпературных и пищевых технологий, аспирантура, технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств. Присвоенная ученая степень: кандидат технических наук, научный руководитель: профессор Пилипенко Т.В.

09/2005–08/2012	Ростовский государственный экономический университет, доцент кафедры товароведения и экспертизы потребительских товаров.
09/2001–08/2005	Донской государственный аграрный университет, ассистент кафедры переработки сельскохозяйственного сырья.
08/1989 – 08/2001	Россия, Ростов-на-Дону, Городской комбинат пищевых продуктов (производство молочных продуктов, хлебобулочное производство, кондитерский цех, производство напитков). Мастер, технолог, старший технолог, начальник производства
09/1984 – 06/1989	Ленинградский технологический институт холодильной промышленности (ГОУ ВПО Санкт-Петербургский университет низкотемпературных и пищевых технологий), студент

Кураторство и экспертные советы

- ✓ Председатель комитета по инновационной деятельности и внедрению технологий Университета ИТМО
- ✓ Член Экспертной коллегии Фонда "Сколково"
- ✓ Куратор НТИ Фуднет в Санкт-Петербурге от Университета ИТМО

Участие в проектах

09/2019 – 06/2022	Университет ИТМО, факультет технологического менеджмента и инноваций, руководитель проекта «Обеспечение коммерциализации и капитализации проектов в области Life Science в ситуации цифровой трансформации инновационных социально-экономических систем»
09/2017 – 08/2020	Университет ИТМО, факультет пищевых биотехнологий и инженерии, участник проекта «Ресурсосберегающие экологически безопасные биотехнологии функциональных и специализированных продуктов на основе глубокой переработки продовольственного сырья», группа Федорова А.В. (доктор технических наук, зав.кафедрой биотехнологии продуктов из сырья растительного происхождения)
09/2015 – 08/2017	Университет ИТМО, факультет пищевых биотехнологий и инженерии, участник проекта «Биотехнология поликомпонентных продуктов питания функционального и специального назначения», группа Забодаловой Л.А. (профессор, зав.кафедрой прикладной биотехнологии)

01/2014 – 31/2016

Университет ИТМО, международный научный центр «Биотехнологии третьего тысячелетия», участник проекта «Биологические технологии для рационального использования сельскохозяйственных ресурсов и сохранения здоровья человека», Бараненко Д.А. (доцент, директор МНЦ)

Основная цель группы под руководством Орловой О.Ю. - создание научно-производственной инфраструктуры, обеспечивающей переход компаний области Фудтех к высокопроизводительному, высокотехнологичному, ресурсоэффективному производству продуктов питания.

Направления работы группы:

- создание региональной/сетевой базы данных пищевой и микронутриентной ценности сырья и функциональных продуктов питания;
- создание промышленной модели лаборатории химического анализа безопасности и полноценности продуктов питания;
- создание алгоритма персонализированного подбора адекватного питания с учетом реальных потребностей организма;
- существенное повышение безопасности пищевых продуктов и развитие импортозамещения пищевых продуктов (на основании особенностей их химического состава);
- разработка ресурсосберегающих технологий комплексной переработки сырья животного и растительного происхождения
- разработка специализированных продуктов питания;
- разработка функциональных продуктов для питания различных социально-возрастных групп населения;
- пролонгирование сроков годности продукции;
- введение в производство экспресс-систем, тестов, позволяющих контролировать показатели качества пищевого сырья, стадии технологического процесса и готового продукта.

Контроль сырьевых ингредиентов и всей производственной цепочки до конечного продукта позволяют получить продукт с истинным значением его химического состава. Мониторинг поступления составных частей питания с помощью сенсорных устройств с выводом на электронное устройство позволяют контролировать человеку индивидуально влияние питания на его организм. Таким образом, получаемый замкнутый цикл, позволяющий управлять своим здоровьем индивидууму.

Выбранные публикации

1. Stekolshchikova A.A., Radaev A., Orlova O.Y., Nikolaev K.G., Skorb E.V. Thin and flexible ion sensors based on polyelectrolyte multilayers assembled onto the carbon adhesive tape // ACS Omega - 2019, Vol. 4, No. 13, pp. 15421-15427
2. Nikilaev K.G., Ulasevich S.A., Luneva O.V., Orlova O.Y., Vasileva D., Vasilev S., Skorb E.V. Humidity-driven transparent holographic free-standing polyelectrolyte films // ACS Applied Polymer Materials - 2019, pp. submitted

3. Задорожная М.В., Орлова О.Ю. Подбор ингредиентов для производства фруктово-ягодных батончиков с включением природного консерванта, входящего в состав грецкого ореха молочно-восковой спелости // Альманах научных работ молодых ученых Университета ИТМО - 2016. - Т. 2. - С. 142-145
4. Nilova L., Orlova O., Nasonova J. The role of cyclic amides in the formation of antioxidant capacity of bakery products // Agronomy Research - 2015, Vol. 13, No. 4, pp. 1020-1030
5. Орлова О.Ю., Пилипенко Т.В., Нилова Л.П., Никулина М.В. Традиционные и перспективные растительные источники йода для обогащения пищевых продуктов // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств - 2015. - № 4(26). - С. 26-34
6. Орлова О.Ю., Насонова Ю.К. Влияние химического состава грецкого ореха молочно-восковой спелости на процесс кислотонакопления при производстве функциональных кисломолочных напитков // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств - 2015. - № 1(23). - С. 132-137
7. Orlova O.Y., Nasonova U. The unique characteristics of milky-wax ripe walnuts and their usage // Agronomy Research - 2014, Vol. 12, No. 3, pp. 769-778
8. Орлова О.Ю., Насонова Ю.К. Использование грецкого ореха молочно-восковой спелости для разработки функциональных продуктов питания // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств - 2014. - № 1(19). - С. 42
9. Пилипенко Т.В., Орлова О.Ю. Использование листьев грецкого ореха для повышения биологической ценности и увеличения сроков хранения продуктов // журнал "Естественные и технические науки" - 2012. - С. 296-298
10. Орлова О.Ю. Плоды грецкого ореха молочно-восковой зрелости в творожных изделиях // теоретический журнал "Хранение и переработка сельхозсырья" - 2007. - С. 40-42