

1. Education

| | |
|-----------|---|
| 1995 B.S | Mongolian Technical University, |
| 2001 M.S | Mongolian Technical University |
| 2019 Ph.D | Institute of Food Engineering and Biotechnology East Siberia State University of Technology and Management |

2. Professional appointments

| | |
|-----------|-------------------------------|
| 1997-1998 | Associate Lecturer DaTS, MUST |
| 1998-2016 | Senior Lecturer at DaTS, MUST |
| 2023 - | Senior Lecturer at DaTS, MUST |

3. Publications

International Conference Proceedings (peer-reviewed papers)

Other International Conference Proceedings

1. Изменения витаминов при термической обработке свеклы /Д.Лхагвадолгор, Д.Энхтүвшин //Техника и технологии продуктов питания, международная научно практические конференция: Улан-Удэ, 2014.- X.58-63.
2. Углеводный состав папоротника / Д.Лхагвадолгор, Лузан В.Н // Орляка: Статья в сборник трудов ВСГУТУ. Улан-Удэ, 2014.- X.100-105.
3. Выделение пектина из папоротника Орляк и исследование его функциональных свойств / Д.Лхагвадолгор, В.Н.Лузан, И.И.Бадмаева// Сб. науч. трудов. Секц. Пищевые технологии. Товароведение продовольственных товаров. Вып.3. Улан-Удэ: Изд-во ВСГУТУ, 2016. – С. 40-43
4. Из мяса овец монгольской породы / Д.Лхагвадолгор, И.В. Хамаганова // Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство: мат-лы III Междунар. науч.-техн. конф. (заочная). Секция 3. Биотехнологии в создании продуктов нового поколения.- Воронеж: Изд-во ВГУИТ., 2016.- С.482-485. 19
5. Маркетинговые исследования покупательских предпочтений по отношению к мясным продуктам / И.В.Хамаганова, А.В.Цыжипова, Д.Лхагвадолгор // Вестник Восточно Сибирского государственного университета технологий и управления. 2016.- № 5(62).- С.43-48.
6. Оценка осведомленности населения Дархан-Уул (Монголия) о йоддефицитных состояниях и заболеваниях / Д.Лхагвадолгор, И.В. Хамаганова // Мат-лы II Междунар. науч.- практ. конф., посвященной 50-летию кафедры «Технология продуктов из растительного сырья». - Улан-Удэ: Изд-во ВСГУТУ., 2016.- С.124-128.
7. Индустрия общественного питания в г. Дархан (Монголия) / Д.Лхагвадолгор, И.В. Хамаганова // Пищевая индустрия и общественное питание: современное состояние и перспективы развития: мат-лы Всеросс. науч.-практ. конф. с междунар. участием (заочная). Секция 4. Современные проблемы индустрии питания, туризма и сервиса.– Улан-Удэ: Изд-во ВСГУТУ., 2017.- С.89-92.
8. Инновационная технология рубленых полуфабрикатов: Обеспечение и контроль качества продукции общественного питания / Д.Лхагвадолгор, М.Б.Гатыпова, А.А.Шипилова, И.В.Хамаганова // Сб. науч. тр. Обеспечение и контроль качества продукции.- Улан-Удэ, Изд-во ВСГУТУ., 2017.- С.80-87.
9. Микробиологическая оценка и показатели безопасности мяса овец монгольской породы / Д.Лхагвадолгор, И.В.Хамаганова // Проблемы экологической и промышленной безопасности современного мира: мат-лы Двадцать первой Всеросс. студ. науч.-практ. конф. Секция Среда обитания. - Иркутск: Изд-во ИРНИТУ., 2017.- С.332-334.
10. Оценка потребительских свойств рубленых полуфабрикатов из мяса овец монгольской породы / Д.Лхагвадолгор, И.В. Хамаганова // Техника и технология пищевых производств.- Кемерово: Изд-во КемТИПП., 2017.- № 3(46).- С.141-146.

11. Проблема йоддефицита в Монголии / Д.Лхагвадолгор, И.В.Хамаганова // Сб. науч. тр. Пищевые технологии. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров.-УланУдэ: Изд-во ВСГУТУ., 2017. - Вып. 4.- С.8-12.
12. Характеристика мяса овец монгольской породы / Д.Лхагвадолгор, И.В. Хамаганова // Пищевая индустрия и общественное питание: современное состояние и перспективы развития: матлы I Всеросс. науч.-практ. конф. с междунар. участием. Секция 2. Продукты животного происхождения. - Самара: Изд-во Самарского гос. технич. ун-та, 2017.- С.74-75.
13. Особенности промышленной разделки баранины в России и Монголии / Д.Лхагвадолгор, Б.Ю.Даржаев, И.В.Хамаганова // Сб. науч. тр. Пищевые технологии. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГУТУ., 2018.- Вып. 5.- С.24-28.
14. Оценка сбалансированности аминокислотного состава мяса овец монгольской породы / Д.Лхагвадолгор, И.В.Хамаганова // Продукты питания, как фактор формирования здоровья нации: проблемы регионов и пути их решения: мат-лы Междунар. науч.-практ. конф.- Улан-Удэ: Изд-во ВСГУТУ., 2018.- С.100-105.
15. Перспективы использования баранины в технологии мясных продуктов / Д.Лхагвадолгор, И.В. Хамаганова // Техника и технологии продуктов питания: Наука. Образование. Достижения. Инновации: мат-лы III Всеросс. науч.-практ. конф. (заочная).– Улан-Удэ: Издво ВСГУТУ., 2018.- С.18-24.
16. Разработка технологии йодированных мясных продуктов // Д.Лхагвадолгор, И.В Хамаганова, А.В Цыжипова, Н.А Замбалова, // Вестник ВСГУТУ. 2019. -№1.-Х. 13-19.
17. Оценка потенциально-опасных факторов при производстве мясных рубленых полуфабрикатов /Лхагвадолгор Д., Хамаганова И.В.//В сборнике: Образование и наука. Материалы национальной конференции. 2019. С. 124-139.
18. Инновационная технология йодированных мясных продуктов /Даваасурэн Л., Даржаев Б.Ю., Хамаганова И.В.// В сборнике: состояние и перспективы развития животноводства и ветеринарии сибиря и дальнего востока. материалы международной научно-практической конференции, посвященной 100-летию доктора сельскохозяйственных наук, профессора, заслуженного деятеля науки Российской Федерации и Республики Бурятия Мункоева Константина Тармаевича. ФГБОУ ВО "Бурятская государственная сельскохозяйственная академия В.Р. Филиппова". Улан-Удэ, 2019. С. 46-51.
19. Влияние ультразвука на выход пектина папоротника орляк //Доржиева М.В., Хамаганова И.В., Бадмаева И.И., Даваасурэн Л. //В сборнике: Образование и наука. Материалы национальной научно-практической конференции. Сборник научных трудов. Улан-Удэ, 2021. С. 45-50.
20. Обеспечение качества и безопасности при производстве йодированных котлет для гриля //Хамаганова И.В., Цыжипова А.В., Замбалова Н.А., Федорова Т.Ц., Даваасурэн Лхагвадолгор// Вестник. ВСГУТУ.2021.-№1. -Х. 5-13.
21. Дархан – «Город дружбы» – центр развития туризма Монголии / Лхагвадолгор Даваасурэн, Хамаганова И.В. /. © ВСГУТУ, 2023 I Устойчивое развитие технологии сервиса: теория и практика материалы XII Международной студенческой научно-практической конференции SBN 978-5-907599-92-5
22. Quality and safety assurance in Production of iodized cutlets // Davaasuren Lkhagvadolgors, (Ph.D.), I.V. Khamaganova., Doc. Sc. Engineering., Assoc. Prof //General agenda of the asia & pacific nation Network meeting & the international conference of women in stem in mongolia (INWES-APNN-ICWSTEM) 2023.

4. (Ph.D) Theses (2019)

Разработка и управление качеством мясного продукта, обогащённого йодом

<https://esstu.ru/uportal/dissertation/dissertationCommentary.htm?dissertationId=512>

1. Published books, handbooks

2. Хүнний бүтээгдэхүүний найрлага илчлэг тооцох үндэс / Ред. Ө.Гантоого, Б.Пүрэвжаргал.- УБ.: Мөнхийн үсэг, 2013.- 88х.- ISBN 978-99973-840-0-3.

3. Нарийн боов үйлдвэрлэх жор, технологи / Р.Цэцэгмаа, Д.Лхагвадолгор; Ред. Д.Цэцэгээ.- Дархан-Уул: Мөнхийн Үсэг, 2006.- 34х. –ISBN 978-99962-72-03-7.

Technical specifications (TS)

Полуфабрикаты мясные рубленые котлеты для гриля /Д.Лхагвадолгор, И.В.Хамаганова, А.В.Цыжилова Технические условия.- ТУ10.13.14-015-66510777-2018

Дээрх эрдэм шинжилгээний бүтээлийн жагсаалт нь үнэн зөв бөгөөд энэхүү жагсаалтаас үүдэлтэй аливаа асуудлын хариуцлагыг хүлээхээ зохиогч миний бие баталж байна.

I hereby declare that all the publication records mentioned above are in accordance with the truth and fact as per my knowledge and I hold the responsibility for the correctness of the above-mentioned particulars.