**СВЕДЕНИЯ**

о ведущей организациипо диссертации Макаровой Анны Андреевны на тему: «Формирование и управление качеством полуфабриката из продуктов переработки сои», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Полное наименование ведущей организации | федеральное государственное бюджетное научное учреждение Федеральный научный центр «Всероссийский научно-исследовательский институт сои» |
| Сокращенное наименование ведущей организации | ФГБНУ ФНЦ ВНИИ сои |
| Почтовый адрес | 675027, Дальневосточный федеральный округ, Амурская область, г. Благовещенск, шоссе Игнатьевское, д. 19 |
| Телефон | +7 (4162) 36-94-50 |
| e-mail | info@vniisoi.ru |
| Адрес официального сайта в сети «Интернет» | <http://vniisoi.ru/> |
| Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Стаценко, Е. С. Разработка технологии производства продуктов функционального назначения на основе сои и тыквы / Е. С. Стаценко,  О. В. Литвиненко, Н. Ю. Корнева, О. В. Покотило, М. А. Штарберг,  Е. А. Бородин // Пищевая промышленность. – 2021. – № 7. – С. 41-45. 2. Агафонов, И. В. Обоснование биотехнологических подходов к созданию и использованию биокомпозитов на основе растительного и животного сырья / И. В. Агафонов, О. К. Мотовилов, Е. С. Стаценко // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2021. – Т. 9. – № 2. – С. 57-64. 3. Стаценко, Е. С. Разработка технологии получения соево-тыквенных десертов функционального назначения / Е. С. Стаценко, О. В. Литвиненко,  Н. Ю. Корнева, М. А. Штарберг, Е. А. Бородин // Техника и технология пищевых производств. – 2020. – Т. 50. – № 2. – С. 351-360. 4. Стаценко, Е. С. Разработка технологии кулинарного изделия с использованием обогащающей добавки на основе сои и ламинарии /  Е. С. Стаценко // Достижения науки и техники АПК. – 2020. – Т. 34. – № 8. – С. 107-110. 5. Кодирова, Г. А. Получение соевого белкового продукта с использованием метода бездымного копчения / Г. А. Кодирова, Г. В. Кубанкова // Вестник КрасГАУ. – 2019. – № 10 (151). – С. 160-167. 6. Литвиненко, О. В. Перспективы использования новых сортов сои селекции всероссийского НИИ сои в производстве соево-шоколадного напитка /  О. В. Литвиненко, Н. Ю. Корнева // Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета. – 2019. – Т. 22. – № 3. – С. 413-420. 7. Стаценко, Е. С. Разработка технологии пищевой добавки на основе соевого сырья биотехнологической модификации / Е. С. Стаценко // Техника и технология пищевых производств. – 2019. – Т. 49. – № 3. – С. 367-374. 8. Стаценко, Е.С. Изучение и сравнительный анализ биохимического состава сортов сои, пригодных для производства продуктов питания / Е. С. Стаценко, Н. Ю. Корнева // Достижения науки и техники АПК. – 2019. – Т. 33. – № 5. – С. 65-68. 9. Кодирова, Г. А. Вторичное соевое сырье как компонент в производстве мучных кондитерских изделий / Г. А. Кодирова, Г. В. Кубанкова // Вестник КрасГАУ. –2018. – № 6 (141). – С. 182-186. 10. Скрипко, О. В. Технологические подходы к приготовлению функциональных белково-витаминных продуктов на основе сои / О. В. Скрипко // Достижения науки и техники АПК. – 2017. – Т. 31. – № 6. – С. 84-92. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

диссертации Макаровой Анны Андреевны на тему: «Формирование и управление качеством полуфабриката из продуктов переработки сои», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Николаева Мария Андреевна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания |
| Ученая степень, ученое звание | доктор технических наук, профессор |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | РАНХиГС |
| Занимаемая должность | профессор кафедры международной коммерции |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 119571, г. Москва, проспект Вернадского д. 84, каб. 409 |
| Телефон | +7 (495) 937-02-99 |
| e-mail | man1408@mail.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. **Николаева, М. А.** Исследование потребительских предпочтений при выборе спортивного питания / М**.**А. Николаева, М**.**С. Худяков // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 1 (36). – С. 82-88. 2. Рязанова, О**.**А. Безопасность сои сортов сибирской селекции /  О**.**А. Рязанова, В**.**И. Заостровных, **М. А. Николаева** // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. – № 3 (44). – С. 100-105. 3. Рязанова, О**.**А. Производство инновационных пищевых продуктов на основе сои сортов сибирской селекции / О**.**А. Рязанова, В**.**И. Заостровных, **М. А.  Николаева** // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. – № 2 (43). – С. 56-61. 4. **Николаева, М. А.** Рынок зерномучных товаров: состояние и перспективы развития / М**.**А. Николаева, Л**.**В. Карташова // Индустрия питания. – 2018. – Т. 3. – № 1. – С. 77-85. 5. Рязанова, О**.**А. Состояние и перспективы развития рынка мяса и мясопродуктов в России / О**.**А. Рязанова, Ю**.**Н. Клещевский,  **М. А. Николаева** // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2018. – № 1 (48). – С. 96-104. 6. **Николаева, М. А.** Итоги развития продовольственного рынка России и направления его совершенствования / М.А. Николаева, М.С. Худяков, О.Д. Худякова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2018. – № 2 (49). – С. 90-97. 7. **Николаева, М. А.** Концепции питания / М**.**А. Николаева // Товаровед продовольственных товаров. – 2018. – № 1. – С. 30-39. 8. **Николаева, М. А.** Польза и вред пищевых продуктов растительного происхождения: монография / М. А. Николаева, О.А. Рязанова, Ю.Н. Клещевский // Товаровед продовольственных товаров. – М.: РУСАЙНС – 2020. – 398 с. 9. **Николаева, М. А.** Основные направления государственной политики в области обеспечения продовольственной безопасности России / М. А. Николаева, А. Р. Чижикова // Товаровед продовольственных товаров. – 2021. – № 5. – С. 352-364. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

диссертации Макаровой Анны Андреевны на тему: «Формирование и управление качеством полуфабриката из продуктов переработки сои», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Зинина Оксана Владимировна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 06.02.02 – Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов |
| Ученая степень, ученое звание | кандидат сельскохозяйственных наук, доцент |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»  Южно-Уральский государственный университет |
| Занимаемая должность | доцент кафедры пищевых и биотехнологий |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 454080, г. Челябинск, пр. Ленина, д. 85, каб. 241 |
| Телефон | +7 (351) 267-99-00 |
| e-mail | zininaov@susu.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. **Зинина, О. В.** Полуфабрикаты мясные рубленые с белковым обогатителем / О. В. Зинина // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2016. – Т. 6. – № 3 (18). – С. 107-112. 2. **Зинина, О. В.** Исследование полуфабрикатов в тесте с белковым обогатителем / О**.**В. Зинина // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2017. – Т. 5. – № 3. – С. 66-73. 3. Merenkova, S. Effect of transglutaminase and bacterial concentrates on the development of functional and technological properties of minced meat /  S. Merenkova, **O. Zinina**, O. Loretz, O. Neverova, P. Sharaviev // Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. – 2019. – Т. 69. – № 4. – С. 387-396. 4. **Зинина, О. В.** Исследование рубленых полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров, обогащенных мукой из непропаренной гречневой крупы / О**.**В. Зинина, К**.**С. Гаврилова, М**.**А. Позднякова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2019. – Т. 7. – № 1. – С. 31-39. 5. Меренкова, С**.**П. Формирование функционально-технологических свойств мясного фарша под воздействием комплекса ферментов /  С**.**П. Меренкова, **О. В. Зинина**, С**.**И. Якимов // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2019. – Т. 7. – № 2. – С. 44-53. 6. Merenkova, S. Microbial fermentation of grain raw materials. Prospects for food technology: an analytical review / S. Merenkova, **O. Zinina,**  Yu. Kretova // Bulletin of the South Ural State University. Series: Food and Biotechnology. – 2021. – Т. 9. – № 2. – С. 5-15. | |