

## СВЕДЕНИЯ

о ведущей организации по диссертации Романовой Алисы Сергеевны  
на тему: «**Использование физических методов для увеличения срока годности охлажденной рыбы**», представленной на соискание степени  
кандидата технических наук  
по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и  
общественного питания

<b>Полное и сокращенное наименование ведущей организации</b>	<b>Почтовый адрес, телефон, адрес электронной почты, адрес официального сайта в сети «Интернет»</b>	<b>Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)</b>
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»	650000, Российская Федерация, г. Кемерово, ул. Красная, 6. Тел.: +7 (3842) 58-38-85 Адрес электронной почты: <a href="mailto:rector@kemsu.ru">rector@kemsu.ru</a> Адрес официального сайта в сети Интернет <a href="http://www.kemsu.ru">www.kemsu.ru</a>	1. Неверов, Е.Н. Применение диоксида углерода для холодильной обработки рыбы / Е.Н. Неверов // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2016. - №4 (115). - С.125-131. 2. Timoshchuk, I.V. Technology of afterpurification of drinking water from organic contaminants in production of foodstuff / I.V. Timoshchuk // Foods and Raw Materials. 2016. - Т.4., № 1. - С. 61-69. 3. Тихонова, О.Ю. Оценка качества и конкурентоспособности маркировки пищевой продукции. Термины и определения / О.Ю. Тихонова, И.Ю. Резниченко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2016. - № 5 (40). - С. 81-85. 4. Motovilov, O.K. Scientific justification of hydromechanical dispergating in food production from hydrobionts (cyst artemia salina) / O.K. Motovilov, V.M. Poznyakovskiy, K.Ya. Motovilov, E.V. Latkova // Foods and Raw Materials. - 2015. - Т. 3. № 1. - С. 27-32. 5. Неверов, Е.Н. Исследование процесса охлаждения неразделанной промысловой форели диоксидом углерода / Е.Н. Неверов // Ползуновский вестник. - 2014. - № 4-2. - С. 132-136. 6. Неверов, Е.Н. Охлаждение рыбы снегообразным диоксидом углерода / Е.Н. Неверов // Вестник Международной академии холода. - 2014. - № 2. - С. 53-57.

## СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Романовой Алисы Сергеевны  
на тему: «Использование физических методов для увеличения срока годности охлажденной рыбы», представленной на соискание степени  
кандидата технических наук  
по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и  
общественного питания

<b>Фамилия, имя, отчество</b>	<b>Полное наименование организации – основного места работы (на момент представления отзыва в диссертационный совет), должность, ученая степень, ученое звание</b>	<b>Почтовый адрес, телефон, адрес электронной почты</b>	<b>Основные публикации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)</b>
Харенко Елена Николаевна	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно- исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии», заместитель директора по научной работе, доктор технических наук, доцент Докторская диссертация защищена по научной специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	107140, г. Москва, Верх. Красносельская, д. 17 Тел.: 8-985-511-20-97. E-mail: harenko@vniro.ru	1. Сопина, А.В. Совершенствование методики расчетов переводных коэффициентов при составлении баланса рыбы и рыбопродуктов для определения среднедушевого уровня их потребления / А.В. Сопина, Е.Н. Харенко // Вопросы статистики. - 2017. - № 1. - С. 67-74. 2. Варварина, Д.К. Изменение структуры мышечной ткани лососевых рыб при посоле шприцеванием / Д.К. Варварина, Е.Н. Харенко // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2016. - № 2. - С. 12-17. 3. Сопина, А.В. Регулирование рыболовства: история, проблемы и пути их решения / А.В. Сопина, Е.Н. Харенко // Рыбное хозяйство. - 2016. - № 3. - С. 47-50. 4. Харенко, Е.Н. Посмертные изменения мышечной ткани минтая / Е.Н. Харенко, К.А. Жукова // Труды ВНИРО. 2017. - Т. 165. С. 127-133. 5. Харенко, Е.Н. Рыбное хозяйство: проблемы учета выпуска продукции / Е.Н. Харенко // Рыбное хозяйство, 2015. - № 4. С. 45-48. 6. Харенко, Е.Н. Определение переводных коэффициентов для расчета среднедушевого потребления рыбы и рыбной продукции населением Российской Федерации / Е.Н. Харенко, М.А. Пенкин, А.В. Сопина, Н.Н. Яричевская // Вопросы статистики, 2014. - № 11. С. 38-53.

## СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Романовой Алисы Сергеевны  
на тему: «Использование физических методов для увеличения срока годности охлажденной рыбы», представленной на соискание степени  
кандидата технических наук  
по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и  
общественного питания

<b>Фамилия, имя, отчество</b>	<b>Полное наименование организации – основного места работы (на момент представления отзыва в диссертационный совет), должность, ученая степень, ученое звание</b>	<b>Почтовый адрес, телефон, адрес электронной почты</b>	<b>Основные публикации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)</b>
Горбунова Наталья Анатольевна	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН, Ученый секретарь, кандидат технических наук. Кандидатская диссертация защищена по научной специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств	109316, Москва, ул. Талалихина, 26 Тел.: +7 (495) 676-9317 E-mail: <a href="mailto:ngorbunova@vniimp.ru">ngorbunova@vniimp.ru</a> <a href="mailto:n.gorbunova@fnccps.ru">n.gorbunova@fnccps.ru</a>	1. Дроздова, Н.А. Применение ионизирующего и неионизирующего излучения в пищевой промышленности / Н.А. Дроздова, А.С. Дыдыкин, Н.А. Горбунова, А.А. Семенова // Все о мясе, 2017. - № 1. С. 16-20. 2. Куликовский А.В. Идентификация накопления химических маркеров облучения в биоматрицах при ионизирующей обработке мясного сырья / А.В. Куликовский, Н.Л. Вострикова, Н.А. Горбунова, А.Н. Иванкин // Все о мясе. – 2017. - №1.- С. 21-25. 3. Горбунова, Н.А. Перспективы применения технологии ионизирующего облучения мяса и мясных продуктов / Н.А. Горбунова // Мясная индустрия, 2016. - № 10. С. 36-38. 4. Горбунова, Н.А. Риски и безопасность использования нанотехнологий пищевых продуктов: обзор / Н.А. Горбунова, Е.К. Туниева // Теория и практика переработки мяса. 2016. Т. 1. № 3. С. 35-47. 5. Туниева, Е.К. Возможности применения натуральных антиокислителей / Е.К. Туниева, Н.А. Горбунова // Мясная индустрия, 2015. - № 9. С. 40-44.