**СВЕДЕНИЯ**

о ведущей организации по диссертации Рожнова Евгения Дмитриевича на тему «Научно-практические основы технологий напитков из облепихи крушиновидной *Hippophae rhamnoides* L. повышенной стабильности», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов   
и биологических активных веществ (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Полное наименование ведущей организации | Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия" |
| Сокращенное наименование ведущей организации | ФГБНУ СКФНЦСВВ |
| Почтовый индекс | 350901, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. 40-летия Победы, 39 |
| Телефон | +7 (861) 252-70-74 |
| Адрес электронной почты | kubansad@kubannet.ru |
| Адрес официального сайта в сети «Интернет» | https://www.kubansad.ru |
| Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Агеева, Н.М. Термоксид-3А для стабилизации вин к кристаллическим помутнениям / Н.М. Агеева, М.Г. Марковский, М.В. Антоненко // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2020. – №63(3). – С. 206–216. 2. Маркосов, В.А. Изменение концентрации фенольных соединений в винограде Пино нуар и приготовленных из него виноматериалах / В.А. Маркосов, Н.М. Агеева, О.В. Ничвилюк [и др.] // Магарач. Виноградарство и виноделие. – 2020. – Т.22. – №3(113). – С. 260–265. 3. Бирюкова, С.А. Влияние количества винных дрожжей на изменение фенольных веществ в процессе батонажа / С.М. Бирюкова, Н.М. Агеева // Научные труды Северо-Кавказского федерального научного центра садоводства, виноградарства, виноделия. – 2020. – Т.28. – С. 169–171. 4. Агеева, Н.М. Совершенствование технологии производства и стабилизации фруктовых вин / Н.М. Агеева, А.В. Прах, А.А. Ширшова [и др.] // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2019. – №55(1). – С. 131–143. 5. Агеева, Н.М. Осветление и стабилизация вин с помощью отечественных бентонитов / Н.М. Агеева, А.Т. Киян, В.М. Панарин // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2019. – №59(5). – С. 144–154. 6. Бирюкова, С.А. Влияние ферментных препаратов и батонажа на показатели качества красных столовых вин / С.А. Бирюкова, Н.М. Агеева, М.Г. Марковский [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – №1(367). – С. 54–57. 7. Агеева, Н.М. О применении отечественных бентонитов для обработки вин / Н.М. Агеева, А.Т Киян, В.М. Панарин // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2019. – №59(5). – С. 133–143. 8. Агеева, Н.М. Исследование состава комплексов биополимеров в фруктовых винах / Н.М. Агеева, Р.В. Аванесьянц, А.Р. Блягоз // Научные труды Северо-Кавказского федерального научного центра садоводства, виноградарства, виноделия. – 2019. – Т.23. – С. 250–252. 9. Агеева, Н.М. Влияние расы дрожжей на концентрацию биогенных аминов в белом столовом виноматериале / Н.М. Агеева, М.Г. Марковский, А.В. Клочко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2018. – №1(361). – С. 40–43. 10. Агеева, Н.М. Исследование комплекса биополимеров в сусле и виноматериалах из белых и красных сортов винограда / Н.М. Агеева, А.В. Прах, Р.В. Аванесьянц // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2018. – №50(2). – С. 169–179. 11. Агеева, Н.М. Влияние новых штаммов винных дрожжей, выделенных из спонтанной микрофлоры винограда, на качество красных столовых вин / Н.М. Агеева, А.В. Прах, А.И. Насонов, И.И. Супрун // Научные труды Северо-Кавказского федерального научного центра садоводства, виноградарства, виноделия. – 2018. – Т.15. – С. 153–156. 12. Насонов, А.И. Комплексный подход в поиске новых перспективных штаммов дрожжей-сахаромицетов для высокотехнологичного виноделия / А.И. Насонов, И.И. Супрун, Н.М. Агеева [и др.] // Магарач. Виноградарство и виноделие. – 2018. – Т.20. – №3(105). – С. 74–76. 13. Шелудько, О.Н. Применение комплексного анализа при оценке качества винодельческой продукции / О.Н. Шелудько, Н.К. Стрижов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2018. – №5-6(365-366). – С. 116–120. 14. Шелудько, О.Н. Информативность кривых потенциометрического титрования как интегральная оценка качества винодельческой продукции / О.Н. Шелудько, Т.И. Гугучкина, Н.К. Стрижов [и др.] // Магарач. Виноградарство и виноделие. – 2018. – Т.20. – №3(105). – С. 96–98. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

диссертации Рожнова Евгения Дмитриевича на тему «Научно-практические основы технологий напитков из облепихи крушиновидной *Hippophae rhamnoides* L. повышенной стабильности», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов   
и биологических активных веществ (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Новикова Инна Владимировна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ |
| Ученая степень, ученое звание | доктор технических наук, доцент |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО «ВГУИТ» |
| Занимаемая должность | профессор кафедры технологии бродильных и сахаристых производств |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19 |
| Телефон | +7 (473) 255-37-32 |
| e-mail | noviv@list.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Новикова, И.В. Разработка технологии напитков типа «Шорли» с коллагеном / И.В. Новикова, Л.В. Антипова, Т.И. Романюк [и др.] // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2020. – Т.82. – №3(85). – С. 50–57. 2. Коротких, Е.А. Интенсификация биотехнологии кваса с применением нетрадиционных видов сырья / Е.А. Коротких, И.В. Новикова, Г.В. Агафонов [и др.] // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2020. – Т.82. – №3(85). – С. 123–130. 3. Новикова, И.В. Исследование влияния интенсивности аэрации на жизнедеятельность дрожжей *Brettanomyces bruxellensis* / И.В. Новикова, И.А. Юрицын, А.С. Муравьев // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2019. – Т.9. – №1(28). – С. 102–108. 4. Новикова, И.В. Оценка влияния рецептурного состава на сенсорные и физико-химические свойства пива в стиле Saison / И.В. Новикова, А.С. Муравьев, А.К. Ланкина [и др.] // Пиво и напитки. – 2018. – №3. – С. 34–38. 5. Новикова И.В. Биотехнологические характеристики порошкообразных солодовых экстрактов как ингредиентов функциональных продуктов питания / И.В. Новикова, Л.В. Антипова, Г.В. Агафонов [и др.] Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2018. – №1(361). – С. 25–28. 6. Новикова И.В. Разработка методики проектирования безалкогольных напитков с учетом сбалансированности состава / И.В. Новикова, Г.В. Агафонов, Е.А. Коротких [и др.] // Пиво и напитки. – 2018. – №2. – С. 26–30. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

диссертации Рожнова Евгения Дмитриевича на тему «Научно-практические основы технологий напитков из облепихи крушиновидной *Hippophae rhamnoides* L. повышенной стабильности», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов   
и биологических активных веществ (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Алексеенко Елена Викторовна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства |
| Ученая степень, ученое звание | доктор технических наук, профессор |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО «МГУПП» |
| Занимаемая должность | профессор кафедры биотехнологии и технологии продуктов биоорганического синтеза |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11 |
| Телефон | +7(499)750-01-11, доб. 7041 |
| e-mail | elealekseenk@rambler.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Алексеенко, Е. В. Влияние предварительной обработки ягод клюквы на экстракцию антоциановых пигментов, выход сока и его антиоксидантную активность / Е. В. Алексеенко, О. Е. Бакуменко, М. М. Азарова [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2019. – №4. – С. 10–27. 2. Алексеенко, Е. В. Ягоды клюквы – перспективный источник биоактивных антоциановых красителей / Е. В. Алексеенко, М. М. Азарова // Пищевая промышленность. – 2018. – №9. – С. 16–21. 3. Alekseenko, E. V. Research of biochemical composition and antioxidant activity of freeze-dried cranberry powder obtained on the basis of enzymatically processed berry pulp / E. V. Alekseenko, G. N. Dubtsova, N. G. Mashentceva [et al.] // Asian Journal Of Pharmaceutics. – 2018. – Vol.12. – pp. S466–S476. 4. Быстрова, Е. А. Исследование компонентного состава фенольных соединений и антиоксидантной активности брусничного сока / Е. А. Быстрова, Е. В. Алексеенко // Известия Вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2017. – Т.7. – №3(22). – С. 19–26. 5. Алексеенко, Е. В. Исследование влияния предварительной обработки ягод брусники с применением композиций ферментных препаратов на химический состав сока / Е. В. Алексеенко, Е. А. Быстрова, Ю. М. Дикарева // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2017. – Т.79. – №1(71). – С. 282–289. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

диссертации Рожнова Евгения Дмитриевича на тему «Научно-практические основы технологий напитков из облепихи крушиновидной *Hippophae rhamnoides* L. повышенной стабильности», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов   
и биологических активных веществ (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Сергеева Ирина Юрьевна |
| 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, доцент |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | КемГУ |
| Занимаемая должность | заведующая кафедрой технологии продуктов питания из растительного сырья |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 650056, Российская Федерация, Кемеровская область, г. Кемерово, бульвар Строителей, 46, ауд. 7415 |
| Телефон | +7 (3842) 39-68-55 |
| e-mail | tpprs@kemsu.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Кожемяко, А.В. Экспериментальное определение биологически активных соединений в выжимках свеклы и моркови, районированных в Сибирском регионе / А.В. Кожемяко, **И.Ю. Сергеева**, И.В. Долголюк // Техника и технология пищевых производств. – 2021. – Т.51. – №1. – С. 179–187. 2. **Сергеева, И.Ю.** Научное обоснование состава функционального напитка / И.Ю. Сергеева, А.В. Заушинцева, Е.Н. Брюхачев // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2020. – №2. – С. 81–90. 3. Вечтомова, Е.А. Теоретическое обоснование и разработка рецептурного состава напитков для профилактического питания с использованием биологически активных соединений (часть 1) / Е.А. Вечтомова, **И.Ю. Сергеева**, В.С. Райник [и др.] // Вестник КрасГАУ. – 2020. – № 2(155). – С. 155–161. 4. Sea buckthorn and rosehip oils with chokeberry extract to prevent hypercholesterolemia in mice caused by a high-fat diet in vivo / Tereshchuk L., Starovoytova K., Sergeeva I., Babich O., Dyshlyuk L., Ivanova S., Pavsky V., Prosekov A. // Nutrients. 2020. - Т. 12. - № 10. - С. 1-16. 5. **Сергеева, И.Ю.** Теоретические аспекты формирования состава напитка для профилактического питания // И.Ю. Сергеева, В.С. Райник, А.С. Марков, Е.А Вечтомова // Техника и технология пищевых производств. – 2019. – Т.49. – №3. – С. 356–366. 6. Костина, Н.Г. Экстракция растительных пигментов из местного сырья / Н.Г. Костина, Т.В. Подлегаева, **И.Ю. Сергеева** // Техника и технология пищевых производств. - 2019. - Т. 49. № 4. - С. 522-530. | |