

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации **Бекешевой Адели Адлеровны**
на тему: «**Разработка технологии и товароведная оценка сладких желированных блюд с использованием рыбного желатина**»,
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

Полное наименование ведущей организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет»
Сокращенное наименование ведущей организации	ФГБОУ ВО «КубГТУ», КубГТУ, ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»
Почтовый адрес	350072, Российская Федерация, Южный федеральный округ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2.
Телефон	Тел.: +7 (861) 255-84-01 Факс: (861) 259-65-92
Адрес электронной почты	adm@kgtu.kuban.ru
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	www.kubstu.ru
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Khoneva, M.S. Optimizing technological process of hydroponic germination of wheat grain by graphic method / M.S. Khoneva, O.V. Rudenko, S.V. Usatkov, N.A. Bugayets, M.Yu. Tamova, M.A. Fedorova, M.P. Mogilny // Journal of Pharmaceutical sciences and research. – 2018. – Т.10, № 2. - P.381-390.	
2. Tamova, M.Yu. Innovative encapsulation technology of sweet dishes enriched with wheat germ juice / M.Yu. Tamova, N.A. Bugaets, M.S. Koneva, R.A. Zhuravlev, M.A. Fedorova // Journal of Pharmaceutical sciences and research. – 2018. – Т.10, № 5. - P.1107-1111.	
3. Koneva, M.S. Neural network and regression analysis of the dependence of the ranking score of organoleptic characteristics on the food system composition / M.S. Koneva, S.V. Usaticov, N.A. Bugaets, M.Yu. Tamova // Asian Journal of Pharmaceutics. – 2017. – Т.11. № 2. - P. 308-319.	
4. Zhuravlev, R.A. Innovative encapsulation technology of food systems using a by-product of dairy production / R.A. Zhuravlev, M.Yu. Tamova, N.A. Bugayets, V.M. Poznyakovskiy, N.D. Penov // Foods and Raw Materials. - 2017. - Т.5., № 1. - P. 81-89.	
5. Krasina, I.B. Features of a chemical composition of dry leaves of stevia vebaudiana / I.B. Krasina, N.A. Tarasenko // Oriental Journal of Chemistry. – 2016. – Т.32, № 2. - P.1171-1180.	
6. Журавлёв, Р.А. Влияние различных факторов на связывающую способность альгината натрия по отношению к ионам свинца и никеля / Р.А. Журавлёв, М.Ю. Тамова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. - № 1 (349). - С.14-17.	
7. Журавлёв, Р.А. Влияние технологических факторов на процесс капсулирования пищевых масс / Р.А. Журавлёв, М.Ю. Тамова, Е.С. Франченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. - № 5-6 (353-354). - С.52-55.	

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации **Бекешевой Адели Адлеровны**

на тему: «**Разработка технологии и товароведная оценка сладких желированных блюд с использованием рыбного желатина**»,

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

Фамилия Имя Отчество оппонента	Мезенова Ольга Яковлевна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов
Ученая степень, ученое звание	доктор технических наук, профессор
Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», ФГБОУ ВО «КГТУ», КГТУ
Занимаемая должность	Заведующая кафедрой пищевой биотехнологии, заместитель директора Центра передовых технологий использования белков
Почтовый индекс, адрес места работы	236000, г. Калининград, ул. Профессора Баранова, 43.
Телефон	8 (4012) 56-48-06
e-mail	mezenova@klgtu.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Мезенова, О.Я. Биопотенциал вторичного рыбного сырья / О.Я. Мезенова, А. Хелинг, Т. Мерзель // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2018. - № 1 (361). – С. 11-15.	
2. Мезенова, О.Я. Перспективы получения и использования протеинов из вторичного рыбного сырья / О.Я. Мезенова // Вестник международной академии холода. – 2018. - № 1. – С. 5-10.	
3. Мезенова, Н.Ю. Определение технологических показателей порошков биологически активных пептидов из рыбьей чешуи в составе биопродукта для спортивного питания / Н.Ю. Мезенова, В.В. Верхотуров, В.В. Волков, Л.С. Байдалинова, О.Я. Мезенова // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2016. – Т.6, № 2 (17). – С. 104-114.	
4. Мезенова, О.Я. Биотехнология продуктов геродиетического профиля с применением вторичного рыбного сырья / О.Я. Мезенова, М.В. Матковская // Вестник международной академии холода. – 2015. - № 4. – С. 23-26.	
5. Мезенова, Н.Ю. Гидролизаты рыбной чешуи в составе биологически активных добавок для спортсменов / Н.Ю. Мезенова, О.Я. Мезенова, Л.С. Байдалинова // Известия ТИПРО (Тихоокеанского научно-исследовательского рыбохозяйственного центра). – 2014. – Т.177. – С. 287-294.	

6. Мезенова, Н.Ю. Использование гидролизатов рыбной чешуи в составе базового специализированного питания спортсменов / Н.Ю. Мезенова, Л.С. Байдалинова, О.Я. Мезенова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. - № 4 (340). – С. 62-65.
7. Мезенова, Н.Ю. Активные пептиды рыбной чешуи / Н.Ю. Мезенова, Л.С. Байдалинова, О.Я. Мезенова, J.T. Moersel, A. Hoeling // Вестник международной академии холода. – 2014. - № 2. – С. 47-52.
8. Мезенова, О.Я. Основы биотехнологии новых биопродуктов на желатиновой основе из вторичного рыбного сырья / О.Я. Мезенова, М.В. Матковская // Рыбное хозяйство. – 2014. - № 1. – С. 110-113.
9. Мезенова, О.Я. Использование вторичного рыбного сырья для производства снековой продукции повышенной биологической ценности / О.Я. Мезенова, В.А. Потапова // Рыбное хозяйство. – 2014. - № 5. – С. 93-95.
10. Мезенова, О.Я. Биотехнология гейнеров для спортивного питания на основе активных пептидов рыбной чешуи / О.Я. Мезенова, Н.Ю. Мезенова, Л.С. Байдалинова, Йорг-Томас Мерсель, А. Хелинг // Вестник биотехнологии и физико-химической биологии им. Ю.А. Овчинникова. – 2014. – Т.10, № 1. – С. 20-24.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации **Бекешевой Адели Адлеровны**

на тему: «**Разработка технологии и товароведная оценка сладких желированных блюд с использованием рыбного желатина**»,

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

Фамилия Имя Отчество оппонента	Дворянинова Ольга Павловна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ
Ученая степень, ученое звание	доктор технических наук, профессор
Полное наименование организации в соответствии 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 «Воронежский государственный университет инженерных технологий», ФГБОУ ВО «ВГУИТ»
Занимаемая должность	Декан факультета безотрывного образования, заведующая кафедрой управления качеством и технологии водных биоресурсов
Почтовый индекс, адрес места работы	394036, Российская Федерация, г. Воронеж, пр-т Революции, д.19
Телефон	8-920-210-27-52
e-mail	olga-dvor@yandex.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Дворянинова, О.П. Биохимические и морфологические изменения в мышечной ткани прудовых рыб в процессе автолитических превращений / О.П. Дворянинова, Л.В. Антипова, А.В. Соколов // Известия ТИНРО. – 2018. - Т. 194 – С. 193-204.	
2. Дворянинова, О.П. Протеолитические ферменты прудовых рыб: способы выделения и свойства / О.П. Дворянинова, Л.В. Антипова, А.В. Соколов // Известия ТИНРО. – 2016. - Т.187 – С. 245-253.	
3. Антипова, Л.В. Прудовые рыбы в улучшении структуры питания населения: гигиенические аспекты / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, А.В. Соколов // Гигиена и санитария. - 2016. - Т.95, № 1. - С. 84-90.	
4. Дворянинова, О.П. Биотехнологический потенциал вторичных продуктов разделки рыб как основа импортозамещения / О.П. Дворянинова, А.В. Соколов, Д.А. Сьянов, А.З. Черкесов // Известия международной академии аграрного образования. – 2015. - № 23. – С. 148-152.	
5. Дворянинова, О.П. Сенсорный анализ в оценке качества майонезных соусов с добавлением икорного джуса / О.П. Дворянинова, А.В. Соколов, М.В. Бобрешова, Т.А. Кучменко // Вестник	

Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2015. - № 2 (64). – С. 181-186.

6. Антипова, Л.В. Биохимический механизм автолитических процессов мышечной ткани рыб / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, А.З. Черкесов // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2015. - № 2 (64). – С. 92-97.

7. Антипова, Л.В. Подбор сырьевой композиции и исследование процесса конвективной сушки продуктов глубокой переработки рыб при производстве сухих основ для бульонов / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, А.В. Соколов, А.В. Прибытков, М.В. Бобрешова // Рыбное хозяйство. - 2014. - № 5. - С. 96-99.

8. Бобрешова, М.В. Влияние пищевой коллагеновой эмульсии из шкурки рыб на цветовые характеристики модельных фаршевых систем / М.В. Бобрешова, О.П. Дворянинова, М.М. Данылиев // Современные наукоемкие технологии. – 2014. - № 5 -1. – С. 111а.

9. Дворянинова, О.П. Исследование возможности получения сухих основ из малоценных продуктов переработки рыб / О.П. Дворянинова, А.В. Соколов, М.Е. Успенская // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2014. - № 1 (59). – С. 141-145.

10. Антипова, Л.В. Свойства препаратов функциональных биополимеров рыбного происхождения / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, С.А. Сторублевцев, А.З. Черкесов // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2014. - № 3 (61). – С. 103-105.