

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации Тимаковой Розы Темерьяновны

на тему: «**Научно-практические аспекты идентификации и обеспечения сохраняемости пищевой продукции, обработанной ионизирующим излучением**», представленной на соискание степени доктора 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 образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»
Сокращенное наименование ведущей организации	ФГБОУ ВО «КемГУ»
Почтовый адрес	Россия, 650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6
Телефон	(3842) 39-68-57
Адрес электронной почты	rector@kemsu.ru
Адрес официального сайта в сети Интернет	kemsu.ru
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Patrakova, I.S. The effect of cold storage on the color of maral meat / I.S. Patrakova, O.M. Myshalova, G.V. Gurinivich // Наука и технологии. – 2019. – № 1. – С. 27-35.	
2. Гуринович, Г.В. Исследование процессов окисления комбинированных мясных систем с мясом птицы и льняной мукой / Г.В. Гуринович, П.В. Санников, И.С. Патракова // Техника и технология пищевых производств. – 2018. – Т. 48, № 3. – С. 41-49.	
3. Мышалова, О.М. Совершенствование технологии посола ферментированных продуктов из мяса маралов / О.М. Мышалова, Г.В. Гуринович, И.С. Патракова, С.А. Серегин // Техника и технология пище. – 2018. – № 4 (48). – С. 66-72.	
4. Гринюк, А.Н. Влияние диоксида углерода на качество охлаждаемого мяса кролика / А.Н. Гринюк, Е.Н. Неверов // Вестник КрасГАУ. – 2018. – № 2 (137). – С. 118-122.	
5. Глебова, С.Ю. Определение показателей безопасности свежих овощей, выращенных в Новосибирской области / С.Ю. Глебова, О.В. Голуб, Н.И. Давыденко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2018. - № 1 (361). - С. 102-105.	
6. Голубцова, Ю.В. Разработка метода видовой идентификации плодово-ягодного сырья на основе молекулярно-генетического анализа / Ю.В. Голубцова // Техника и технология пищевых производств. – 2017. – № 1. – С.	

111–117.

7. Donia, D.V. Determination of dependence between thermophysical properties and structural-and-phase characteristics of moist materials// D.V. Donia, A.M. Popov, K.B. Plotnikov// Foods and raw materials – 2017. - Vol. 5, №. 1. – pp. 137-143.

8. Мышалова, О.М. Комплексные исследования мяса маралов для обоснования использования в технологии деликатесной продукции / О.М. Мышалова, Г.В. Гуринович, Я.С. Гурикова // Техника и технология пищевых производств. – 2016. – № 3 (42). – С. 38-45.

9. Мышалова, О.М. Производство колбасных изделий из мяса маралов: монография / О.М. Мышалова; Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет). – Кемерово, 2016. – 102 с.

10/ Резниченко, И.Ю. Влияние маркировки на конкурентоспособность товара / И.Ю. Резниченко, Н.В. Хохлова, Т.А. Торошина, О.Ю. Тихонова, И.Л. Сельская // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 2 (37). – С. 113-119.

11. Golubtsova, Yu.V. Review of scientific research results in identification of plant raw materials in food products / Yu.V. Golubtsova // Foods and Raw Materials. – 2016. – Т. 4. – № 2. – С. 4-15.

12. Голубцова, Ю.В. Изучение возможности применения метода ик-фурье спектроскопии для идентификации плодово-ягодного сырья в многокомпонентных пищевых системах / Ю.В. Голубцова // Успехи современного естествознания. – 2016. – № 10. – С. 20-25.

13. Kaimbaeva, L.A. Study of Autolytic Changes in Red Deer Meat and Beef / L.A.

Kaimbaeva, G.V. Gurinovich // Indian Journal of Science and Technology. – 2016. – Т. 9, № 30. – С. 98747.

СВЕДЕНИЯ О ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации Тимаковой Розы Темерьяновны
на тему: «**Научно-практические аспекты идентификации и обеспечения
сохраняемости пищевой продукции, обработанной ионизирующим
излучением**», представленной на соискание степени доктора 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	Елисеева Людмила Геннадьевна
Шифр и наименование специальности, по которой 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 соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Сокращенное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
Занимаемая должность	профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы
Почтовый адрес	117997, РФ, г. Москва, Стремянный пер., д. 36
Телефон	8 (499) 237-94-97
Адрес электронной почты	Eliseeva.LG@rea.ru
Список основных публикаций оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Новикова, И.М. Влияние ботанического сорта ягод земляники садовой на биологическую стабильность при хранении / И. М. Новикова, О.М. Блишников, Л.Г. Елисеева, А.И. Иванникова // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2019. – № 1 (12). – С. 69-73.	
2. Елисеева, Л.Г. Прогностическая модель формирования потребительских свойств пищевых продуктов / Л.Г. Елисеева, Н.М. Портнов, А.Д. Осман, Е.В. Жиркова, Д.С. Кокорина // Плехановский научный бюллетень. – 2019. – № 2 (16). – С. 59-73.	
3. Елисеева, Л.Г. Инновационные биотехнологии производства	

- продовольственных товаров растительного происхождения / Л.Г. Елисеева, Д.А. Осман // Товаровед продовольственных товаров. – 2018. – № 10. – С. 6-10.
4. Блинникова, О.М. Покрытие на основе хитозана для сохранения качества ягод земляники / О.М. Блинникова, И.М. Новикова, **Л.Г. Елисеева**, А.С. Ильинский // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2017. – № 7. – С. 11-15.
5. **Елисеева, Л.Г.** Оценка безопасности пищевых продуктов и растительного сырья с использованием методов биотестирования / Л.Г. Елисеева, И.Б. Леонова, Д.П. Улаханова, О.В. Юрина // Товаровед продовольственных товаров. – 2017. – № 7. – С. 62-64.
6. Блинникова, О.М. Сохранение качества ягод земляники при хранении в модифицированной атмосфере / О.М. Блинникова, И.М. Новикова, **Л.Г. Елисеева**, А.С. Ильинский // Пищевая промышленность. – 2017. – № 10. – С. 46-49.
7. **Елисеева, Л.Г.** Сравнительная эффективность использования антиоксидантов нового поколения для увеличения сроков хранения жиросодержащих пищевых продуктов / Л.Г. Елисеева, М.Н. Елисеев, О.В. Юрина, Е.Л. Пехташева // Товаровед продовольственных товаров. – 2017. – № 11. – С. 37-41.
8. Грибова, Н.А. Осмотическая дегидратация плодово-ягодного сырья в пищевой промышленности / Н.А. Грибова, **Л.Г. Елисеева** // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2017. – Т. 79. № 4 (74). – С. 134-142.

СВЕДЕНИЯ О ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации Тимаковой Розы Темерьяновны
на тему: «**Научно-практические аспекты идентификации и обеспечения сохраняемости пищевой продукции, обработанной ионизирующим излучением**», представленной на соискание степени доктора 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	Харенко Елена Николаевна
Шифр и наименование специальности, по которой защищена диссертация	05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученая степень, ученое звание	доктор технических наук, доцент
Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии»
Сокращенное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	ФГБНУ «ВНИРО»
Занимаемая должность	заместитель директора по научной работе
Почтовый адрес	107140, РФ, г. Москва, Верх. Красносельская, д. 17
Телефон	(499) 264-9387; (499) 264-9487; (499) 264-9543
Адрес электронной почты	harenko@vniro.ru
Список основных публикаций оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Харенко, Е.Н. Установление функциональной зависимости количества вымороженной воды от индивидуальных криоскопических температур рыбы / Е.Н. Харенко, Л.О. Архипов, Н.Н. Яричевская // Труды ВНИРО. – 2019. – Т. 17. – С. 81-94.	
2. Колончин, К.В. Предполагаемые риски и новые возможности для производителей рыбной продукции / К.В. Колончин, И.Н. Игонина, Е.Н. Харенко // Контроль качества продукции. – 2018. – № 6. – С. 6-9.	
3. Харенко, Е.Н. Посмертные изменения мышечной ткани минтая / Е.Н. Харенко, К.А. Жукова // Труды ВНИРО. – 2017. – Т. 165. – С. 127- 133.	
4. 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.

5. Сопина, А.В. Регулирование рыболовства: история, проблемы и пути их решения / А.В. Сопина, **Е.Н. Харенко** // Рыбное хозяйство. – 2016. – № 3. – С. 47-50.

6. Яричевская, Н.Н. Разработка оптимальных режимов ультразвуковой обработки крабового сырья в технологии мороженой продукции / Н.Н.Яричевская, **Е.Н. Харенко**, Л.Ф. Фомичева // Труды ВНИРО. – 2015. – Т. 154. – С. 112-121.

СВЕДЕНИЯ О ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации Тимаковой Розы Темерьяновны
на тему: «**Научно-практические аспекты идентификации и обеспечения
сохраняемости пищевой продукции, обработанной ионизирующим
излучением**», представленной на соискание степени доктора 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	Шипулин Валентин Иванович
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученая степень, ученое звание	доктор технических наук, профессор
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»
Сокращенное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»
Занимаемая должность	директор Института математики и естественных наук
Почтовый индекс, адрес	Россия, 355017, г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1
Телефон	(8652) 33-02-92
Адрес электронной почты	vshipulin@ncfu.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Шипулин, В.И. Формирование адаптированного пищевого модуля для производства сырокопченых колбас / В.И. Шипулин, А.И. Жаринов, Н.Д. Лупандина, Т.А. Горбатенко // Все о мясе. – 2019. - № 3. – С. 16-19.	
2. Шипулин, В.И. Технологические особенности применения НАСЛ при производстве мясных продуктов / В.И. Шипулин, А.И. Жаринов // Современная наука и инновации. – 2018. - № 4 (24). – С. 191-199.	
3. Жаринов А.И., Снижение содержания насl в мясных продуктах: последствия, проблемы, решения / А.И. Жаринов, В.И. Шипулин , Л.А. Текутьева // Мясные технологии. – 2018. – № 12 (192). – С. 60-61.	
4. Шипулин, В.И. Установка для обработки пищевых сред низкочастотным электромагнитным полем с модулируемыми характеристиками / В.И. Шипулин, М.Г. Барышев, Г.И. Касьянов, Е.А. Ольховатов // Вестник Северо-Кавказского федерального университета. – 2017. – № 5 (62). –С. 52-59.	

5. Барсуковская, Т.А. Интенсификация технологии сырокопченых колбас с адаптированным пищевым модулем / Т.А. Барсуковская, **В.И. Шипулин**, Н.Д. Лупандина, А.В. Савва // Вестник Северо-Кавказского федерального университета. – 2016. - № 3 (54). – С. 7-14.
6. Барсуковская, Т.А. Формирование качественных показателей сырокопченых колбас с учетом интенсификации технологического процесса / Т.А. Барсуковская, **В.И. Шипулин**, Н.Д. Лупандина // Вестник Северо-Кавказского федерального университета. – 2015. - № 4 (49). – С. 7-13.