

## СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации Пастушковой Екатерины Владимировны на тему «Научные и практические подходы к формированию качества пищевой продукции с использованием растительных антиоксидантных комплексов», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

<b>Полное наименование ведущей организации</b>	федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет»
<b>Сокращенное наименование ведущей организации</b>	ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет», Дальневосточный федеральный университет, ФГАОУ ВО ДВФУ, ДВФУ
<b>Почтовый адрес</b>	Россия, 690091, Приморский край, г. Владивосток, ул. Суханова, 8
<b>Телефон</b>	+7 (423) 265 24 29; +7 (423) 243 34 72, +7 (423) 243 23 15
<b>Адрес электронной почты</b>	rectorat@dvfu.ru
<b>Адрес официального сайта в сети «Интернет»</b>	<a href="https://www.dvfu.ru">https://www.dvfu.ru</a>

### **Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет**

1. Косенко Т.А. Применение модифицированного растительного сырья в технологии специализированных продуктов питания / Т.А. Косенко, Е.Г. Новицкая, Т.К. Каленик // Вестник КрасГАУ. - 2016. - № 2 (113). - С. 125-129.
2. Лях В.А. Оценка биотехнологического потенциала экстракта бурых водорослей как ингредиента безалкогольных напитков / В.А. Лях, Л.Н. Федянина, Е.С. Смертина, Т.В. Момот // Пиво и напитки. - 2017. - № 2. - С. 44-48.
3. Журавлева О.В. Перспективы использования базилика душистого *osimum basilicum* L в производстве безалкогольного напитка / О.В. Журавлева, И.А. Кадникова // Новые и нетрадиционные растения и перспективы их использования. - 2018. - № 13. - С. 608-612.
4. Юферова А.А. Исследование токсичности и относительной биологической ценности леспедецы двуцветной и продукта с ее использованием / А.А. Юферова, О.В. Сахарова, В.А. Смольяников, Р.И. Живчикова // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. - 2018. - Т. 8. № 3 (26). - С. 147-152.
5. Патент № 2679709 Российская Федерация, МПК А23L 2/39 (2006.1), А23L 33/10 (2016.01), А23L 33/105 (2016.01). Сухая смесь для

- приготовления напитка : №2018114999 : заявлено 24.04.2018: опубликовано 12.02.2019 / Юферова А.А., Дубняк Я.В., Набережных Г.А. - 10 с.
6. Патент № 2679712 Российская Федерация, МПК А23L 2/00 (2006.01), А23L 2/38 (2006.01), А23L 2/44 (2006.01). Безалкогольный напиток: №20181322009: заявлено 07.09.2018: опубликовано 12.02.2019 /Разгонова М.П., Каленик Т.К., Голохваст К.С. - 7 с.
  7. Патент № 2679713 Российская Федерация, МПК А23L 2/00 (2006.01), А23L 2/38 (2006.01), А23L 2/44 (2006.01). Способ приготовления безалкогольного напитка : №2018132010: заявлено 07.09.2018: опубликовано 12.02.2019 /Разгонова М.П., Каленик Т.К., Голохваст К.С. - 7 с.
  8. Потоцкая А.С. Пищевые волокна подорожника *plantago psyllium* l. в производстве колбасных изделий / А.С. Потоцкая, А.В. Алешков, И.П. Кольцов, Т.К. Каленик // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2018. - № 1 (48). - С. 10-17.
  9. Разгонова М.П. Микробная инаktivация *rapax ginseng* s.a. *meyer* при помощи сверхкритической СО<sub>2</sub>-экстракции с использованием широкого диапазона давлений и температур / М.П. Разгонова, Т.К. Каленик, А.М. Захаренко, К.С. Голохваст // Проблемы развития АПК региона. - 2018. - № 3 (35). - С. 199-210.
  - 10.Танашкина Т.В. Функциональные пищевые ингредиенты в зерне гречихи и продуктах ее переработки / Т.В. Танашкина, А.А. Семенюта, Ю.В. Приходько, А.Г. Клыков // Пищевая промышленность. - 2019. - № 2. - С. 18-21.
  - 11.Чеснокова Н.Ю. Натуральный концентрированный краситель, содержащий комплекс антоциановых пигментов и пектиновых веществ / Н.Ю. Чеснокова, Ю.В. Приходько, Л.В. Левочкина, А.А. Кузнецова, М.Е. Фадеева // Вестник КрасГАУ. - 2019. - № 12 (153). - С. 160-168.
  - 12.Чеснокова Н.Ю. Влияние условий экстрагирования на степень извлечения антоцианового пигмента черной смородины / Н.Ю. Чеснокова, Л.В. Левочкина, Ю.В. Приходько, А.А. Кузнецова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2019. - № 2 (55). - С. 23-28.
  - 13.Чеснокова Н.Ю. Использование вторичных продуктов переработки черной смородины как источника пищевого красителя антоциановой природы / Н.Ю. Чеснокова, Л.В. Левочкина, Ю.В. Приходько, М.Е. Фадеева // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. - 2019. Т. 8. - № 4 (48). - С. 131-136.

## СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Пастушковой Екатерины Владимировны на тему «Научные и практические подходы к формированию качества пищевой продукции с использованием растительных антиоксидантных комплексов», представленной на соискание ученой 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	Иванова Тамара Николаевна
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 соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ОГУ имени И.С. Тургенева, ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева, ФГБОУ ВО «ОГУ им. И.С. Тургенева», ОГУ им. И.С. Тургенева
Занимаемая должность	Профессор кафедры товароведения и таможенного дела ФГБОУ ВО «ОГУ им. И.С. Тургенева»
Почтовый индекс, адрес места работы	Россия, 302020, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29.
Телефон	+7 (4862) 41-98-99
e-mail	titd-orel@mail.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Стрельникова, Л.В. Потребительские предпочтения и обоснование разработки чая с повышенными антиоксидантными свойствами / Л.В. Стрельникова, <b>Т.Н. Иванова</b> , Е.Д. Полякова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2019. - № 3 (56). - С. 109-113.	

2. Полякова, Е.Д. Анализ ассортимента специализированной диетической продукции, представленной в розничной торговой сети г. Орла / Е.Д. Полякова, **Т.Н. Иванова**, А.И. Лукашова, Е.А. Зайцева, Г.А. Медведева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2017. - № 1 (42). - С. 92-96.
3. Евдокимов, Н.С. Влияние термической обработки на антиоксидантную активность ингредиентов композиционной смеси для плавленых сыров / Н.С. Евдокимов, С.А. Калманович, **Т.Н. Иванова** // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2019. - №4(370). - С. 23-27.
4. Полякова Е.Д. Исследование ингредиентного состава обогатителя растительного пищевого диабетического назначения / Е.Д. Полякова, О.В. Евдокимова, **Т.Н. Иванова**, А.И. Лукашова // АПК России. - 2017. - Т. 24. №3. - С. 715-722.
5. Полякова Е.Д. Исследование ингредиентного состава обогатителя растительного пищевого диабетического назначения / Е.Д. Полякова, О.В. Евдокимова, **Т.Н. Иванова** // АПК России. - 2017. - Т. 24. №5. - С. 1234-1242.
6. Богданова О.А. Биологически активные вещества ягод, выжимок и экстрактов черной и красной смородины / О.А. Богданова, М.А. Макаркина, **Т.Н. Иванова**, А.А. Емельянов, Л.А. Самофалова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2016. - №2(37). - С. 78-83.

## СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Пастушковой Екатерины Владимировны на тему «Научные и практические подходы к формированию качества пищевой продукции с использованием растительных антиоксидантных комплексов», представленной на соискание ученой 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	Маюрникова Лариса Александровна
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 соответствии 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	ФГБОУ ВО «КемГУ»
Занимаемая должность	Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания ФГБОУ ВО «КемГУ»
Почтовый индекс, адрес места работы	Россия, 650065, г. Кемерово, ул. Красная, 6
Телефон	+7 (3842) 39-68-56
e-mail	<a href="mailto:nir30@mail.ru">nir30@mail.ru</a>
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Маюрникова L. Technology of plant raw material production with high-ratio selenium for food products manufacturing / Маюрникова L., Крапива Т., Куракин М., Кокшаров А., Шалимова D. // В сборнике: E3S Web of Conferences. – 2020, 01032. 2. Маюрникова, Л.А. Обогащение пищевых продуктов как фактор профилактики микронутриентной недостаточности / Маюрникова Л.А., Кокшаров А.А., Крапива Т.В., Новоселов С.В. // Техника и технология пищевых производств. - 2020. - Т. 50. - № 1. - С. 124-139;	

3. Маюрникова, Л.А. Исследование функциональных свойств листа осины для целей пищевых производств / Маюрникова Л.А., Кокшаров А.А., Нехорошева А.В., Нехорошев С.В., Ботиров Э.Х., Горников Н.В. // Ползуновский вестник. - 2019. - № 1. - С. 54-58;
4. Gubanenko G.A. Antioxidant activity evaluation of aqueous extracts of chickpea and lentil seedlings / Gubanenko G.A., Zyкова I.D., Naimushina L.V., Rechkina E.A., Mayurnikova L.A. // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. – 2019, 52015.
5. Маюрникова, Л.А. Факторы, формирующие потребительские свойства специализированных продуктов питания / Л.А. Маюрникова, С.В. Новоселов, Т.В. Крапива // Ползуновский вестник. - 2018. – № 4. – С. 14 – 19;
6. Mayurnikova, L.A. Development of a technical and technological solution for the production of carrot nectar / L.A. Mayurnikova, S.D. Rudnev, N.I. Davydenko, S.V. Novoselov, D.G. Popova // Foods and Raw Materials. – 2018. –Т. 6 (1). – С. 79 – 89;
7. Маюрникова, Л.А. Разработка специализированных продуктов питания для рабочих промышленных предприятий / Л.А. Маюрникова, В.В. Трихина, С.В. Новоселов // Пищевая промышленность. – 2016. – № 8. – С. 18 – 21.

## СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Пастушковой Екатерины Владимировны на тему «Научные и практические подходы к формированию качества пищевой продукции с использованием растительных антиоксидантных комплексов», представленной на соискание ученой 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	Макарова Надежда Викторовна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	02.00.03 – Органическая химия
Ученая степень, ученое звание	доктор химических наук, профессор
Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный технический университет»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГБОУ ВО «СамГТУ»
Занимаемая должность	Заведующий кафедрой «Технология и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «СамГТУ»
Почтовый индекс, адрес места работы	Россия, 443100, г. Самара, ул. Молодогвардейская, д.244
Телефон	+7 (846) 332-27-13; +7-937-981-56-72
e-mail	nme_samgtu@mail.ru kafedra-pitanie@rambler.ru, samara.pitanie@gmail.com makarovanv1969@yandex.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Способ получения экстракта иван-чая Быков Д.Е., Макарова Н.В., Валиулина Д.Ф., Бахарев В.В. Патент на изобретение RU 2714765 С2, 19.02.2020. Заявка № 2018125189 от 09.07.2018.	
2. Макарова, Н.В. Исследование содержания фенолов, флавоноидов, антиоксидантной силы и антирадикальной активности листьев шалфея рода SALVIA TESQUICOLA (семейства яснотковые) / Н.В. Макарова, Д.Ф. Валиулина, В.А. Кирюшина // Химия растительного сырья. - 2020. - № 1. - С. 125-131.	

3. Макарова, Н.В. Выбор технологии экстрагирования для зеленого чая, бобов кофе, иван-чая / Н.В. Макарова, Д.Ф. Игнатова, Н.Б. Еремеева // Современная наука и инновации. - 2019. - № 1 (25). - С. 120-129.
4. Будылин, Д.В. Сравнительный анализ химического состава и антиоксидантных свойств разных видов зернового кофе как исходного сырья для производства экстрактов кофе / Д.В. Будылин, Н.В. Макарова // Современная наука и инновации. - 2019. - № 2 (26). - С. 108-116.
5. Макарова, Н.В. Влияние технологии экстракции на антиоксидантную активность экстрактов плодов клюквы, облепихи, ежевики, жимолости, калины, рябины, и можжевельника / Н.В. Макарова, Н.Б. Еремеева // Инновации и продовольственная безопасность. - 2019. - № 3 (25). - С. 91-99.
6. Еремеева, Н.Б. Получение плодово-ягодных экстрактов с высокой антиоксидантной активностью при использовании ультразвукового излучения / Н.Б. Еремеева, Н.В. Макарова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2018. - № 4 (364). - С. 47-50.
7. Макарова, Н.В. Исследования химического состава и антиоксидантных свойств функциональных пищевых продуктов из торговой сети / Н.В. Макарова, Д.Ф. Валиулина, А.С. Данчева // Вестник Камчатского государственного технического университета. - 2018. - № 44. - С. 38-49.
8. Валиулина Д.Ф. Сравнительный анализ химического состава и антиоксидантных свойств разных видов чая как исходного сырья для производства чайных экстрактов / Д.Ф. Валиулина, Н.В. Макарова, Д.В. Будылин // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2018. - Т. 80. № 2 (76). - С. 249-255.
9. Валиулина, Д.Ф. Сравнительное исследование антиоксидантной активности популярных марок чая из торговых сетей / Д.Ф. Валиулина, Н.В. Макарова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2018. - Т. 80. № 3 (77). - С. 104-110.
10. Еремеева, Н.Б. Применение микроволнового излучения для оптимизации процесса экстракции плодово-ягодного сырья / Н.Б. Еремеева, Н.В. Макарова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2017. - № 5-6 (359-360). - С. 47-50.
11. Еремеева, Н.Б. Влияние технологии экстракции на антиоксидантную активность экстрактов плодов черноплодной рябины / Н.Б. Еремеева, Н.В. Макарова // Вестник Мурманского государственного технического университета. - 2017. - Т. 20. - № 3. - С. 600-608.