

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации **Беляева Николая Михайловича**
на тему: «Совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы на основе
товароведно-технологического подхода»,
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
(технические науки)

Полное наименование ведущей организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»
Сокращенное наименование ведущей организации	ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», Кемеровский государственный университет, КемГУ
Почтовый адрес	650000, Российская Федерация, г. Кемерово, ул. Красная, 6
Телефон	8 (384-2) 58-38-85
Адрес электронной почты	rector@kemsu.ru
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	https://kemsu.ru/
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. 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.	
2. Гуринович, Г. В. Исследование влияния состава посолочных смесей на процесс окисления липидов мясных систем / Г. В. Гуринович, И. С. Патракова, Л. С. Кудряшов // Техника и технология пищевых производств. – 2018. – Т. 48. № 1. – С. 31-40.	
3. Гаргаева, А. Г. Разработка рецептур белково-жировых эмульсий для паштетов на основе мяса птицы / А. Г. Гаргаева, Г. В. Гуринович // Техника и технология пищевых производств. – 2017. – № 4 (47). – С. 33-39.	
4. Patrakova, I. S. Study of processes of oxidation of lipids and proteins of half-smoked sausages at the stages of technological processing depending on the composition of cures / I. S. Patrakova, G.V. Gurinovich // Foods and Raw Materials. – 2016. – Т. 4. № 2. – С. 75-84.	
5. Patrakova, I. S. The study of factors affecting the activity of meat antioxidant system / I. S. Patrakova, G. V. Gurinovich // Foods and Raw Materials. – 2015. – Т. 3. № 1. – С. 33-40.	
6. Патракова, И. С. Изучение функциональных свойств мяса в зависимости от состава посолочной смеси / И. С. Патракова, Г. В. Гуринович, О. Я. Алексеевнина // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 1 (32). – С. 68-72.	

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Беляева Николая Михайловича на тему:
«Совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы на основе
товароведно-технологического подхода»,
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
(технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Криштафович Валентина Ивановна
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	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Российский университет кооперации
Занимаемая должность	заведующий кафедрой товароведения и экспертизы товаров
Почтовый индекс, адрес места работы	Россия, 141014, Московская область, г. Мытищи, ул. Веры Волошиной, дом 12/30
Телефон	+7 (495) 640-57-11 доб. 75-14
e-mail	vkrishtafovich@rucoop.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	<ol style="list-style-type: none">Криштафович, В. И. Исследование отношения потребителей московского региона к различным продуктам из мяса индейки / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович // <i>Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики.</i> – 2018. – № 4. – С. 100–107.Криштафович, В. И. Сравнительный анализ ассортимента и требований к качеству сырокопченых колбас по разным нормативным документам / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович // <i>Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.</i> – 2018. – № 4. – С. 65–71.V. Krishtafovich, D. Krishtafovich, M. Djordjevic, D. Sharafutdinova Optimizing the formula of meet-containing half-finished products in dough // <i>Journal of Hygienic Engineering and Design.</i> - 2018. - № 23. - P. 114-118. – Scopus.

4. **Криштафович, В. И.** Мясо мускусной утки – источник полноценного белка / В. И. Криштафович, Д. Р. Шарафутдинова, Д. В. Криштафович, Ю. Д. Белкин // Птица и птицепродукты. – 2017. – № 3. – С. 48–51.
5. **Криштафович, В. И.** Способы охлаждения и характеристика охлажденного мяса и мясных продуктов / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович // Товаровед продовольственных товаров. – 2017. - № 8. – С. 40 - 46.
6. **Криштафович, В. И.** Исследование предпочтений покупателей мясных продуктов в рамках импортозамещения продукции / В. И. Криштафович, А. В. Макарова, Д. Р. Шарафутдинова // Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. – 2016. – № 4. – С. 70–78.
7. **Krishtafovich, V.I.** The value of the lamb meet in human nutrition [Text] / V.I. Krishtafovich, D.V. Krishtafovich, I. Yu. Surzhanskaya, A.V. Marakova, D.A. Vorobieva // International Food Reasearch Journal. - 2016. - № 6. – 2540 - 2544. – Scopus.
8. **Криштафович, В. И.** Качество мясосодержащих консервов, выработанных из мяса с признаками DFD / В.И. Криштафович, Д.В. Криштафович, М.Ю. Луканов, Т.В. Першакова, П.И. Кудинов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. - №4 (352). – С. 29 – 32.
9. **Криштафович, В.И.** Формирование и оценка потребительских свойств продуктов на основе мяса индейки: Монография / В.И. Криштафович, А.М. Карabut, Д.В. Криштафович; под. ред. В.И. Криштафович. – Ярославль – Москва: Издательство «Канцлер», 2015. – 160 с.
10. **Криштафович, В. И.** Потребительские свойства колбасных изделий, выработанных с мясом индейки / В. И. Криштафович, А. М. Цветкова, Н. Н. Цветкова // Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. – 2014. – № 4. – С. 100–104.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Беляева Николая Михайловича на тему
«Совершенствование ассортимента продуктов из мяса птицы на основе
товароведно-технологического подхода»,
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
(технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Зинина Оксана Владимировна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	06.02.02 - Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
Ученая степень, ученое звание	кандидат сельскохозяйственных наук, доцент
Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» Южно - Уральский государственный университет
Занимаемая должность	Доцент кафедры «Пищевые и биотехнологии»
Почтовый индекс, адрес места работы	Россия, 454080, г. Челябинск, просп. Ленина, 85, 241
Телефон	+7 (351) 267–99–00
e-mail	zininaov@susu.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	1. Зинина, О. В. Исследование рубленых полуфабрикатов из мяса цыплят-бройлеров, обогащенных мукой из не пропаренной гречневой крупы / О. В. Зинина, К. С. Гаврилова, М. А. Позднякова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2019. – № 1. – С. 31–39. 2. Зинина, О. В. Формирование функционально-технологических свойств мясного фарша под воздействием комплекса ферментов / О. В. Зинина, С. П. Меренкова, С. И. Якимов // Вестник Южно-

Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2019. – № 2. – С. 44–53.

3. Зинина, О. В. Исследование мясорастительных паштетов, обогащенных нетрадиционными видами пищевых ингредиентов / О. В. Зинина, К. С. Гаврилова, М. А. Позднякова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2018. – № 4. – С. 61–66.

4. Зинина, О. В. Полуфабрикаты мясные рубленые с белковым обогатителем / О. В. Зинина // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2016. – № 3. – С. 107–112.

5. Зинина, О. В. Обеспечение безопасности производства паштета из субпродуктов, прошедших биотехнологическую обработку / О. В. Зинина, К. С. Гаврилова, М. Б. Ребезов // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2015. – № 4. – С. 63–71.