**СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

по диссертации **Аббазовой Венеры Нагимовны**

на тему: ««Разработка технологии сухого каротиноидсодержащего ингредиента и его использование в пищевых системах»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Полное наименование ведущей организации  | Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Сибирский федеральный научный центр агробиотехнологий Российской академии наук |
| Сокращенное наименование ведущей организации | СФНЦА РАН |
| Адрес | 630501, Новосибирская область, Новосибирский район, г.п. рабочий поселок Краснообск, ул. Центральная, зд.7 (юридический и фактический адрес совпадают) |
| Телефон | +7 (383) 348-14-40 (приемная директора) |
| Адрес электронной почты | office@sfsca.ru |
| Адрес официального сайта в сети «Интернет» | https://sfsca.ru/ |
| Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Определение оптимальных технологических условий изготовления полуфабрикатов из ягод крыжовника / О.В. Голуб, О.К. Мотовилов, Н.В. Мотовилова, Н.И. Давыденко // Пищевые системы. – 2024. – Т. 7, № 3. – С. 454-465. – DOI 10.21323/2618-9771-2024-7-3-454-465. – EDN AMTHXL.
2. Стабильность при хранении полуфабрикатов-пюре из ягод крыжовника / О.В. Голуб, О.К. Мотовилов, Н.В. Мотовилова, Н.И. Давыденко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2024. – Т. 32, № 2. – С. 99-115. – DOI [10.36107/spfp.2024.2.567](https://doi.org/10.36107/spfp.2024.2.567).
3. Влияние упаковки на качество пищевых концентратов из корнеплодов / О.К. Мотовилов, О.В. Голуб, Н.И. Давыденко [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2023. – Т. 53, № 4. – С. 786-795. – DOI 10.21603/2074-9414-2023-4-2478. – EDN XMWUQW.
4. Сравнительная оценка качества пюре из плодов шиповника, выработанного разными технологическими способами / О.В. Голуб, Г.П. Чекрыга, О.К. Мотовилов, В.В. Щербинин // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52, № 2. – С. 310-320. – DOI 10.21603/2074-9414-2022-2-2365. – EDN QYASQC.
5. Возможность применения хвои пихты (Abies sibirica) в технологии получения овощного соуса из плодов тыквы (Cucurbita moschata Duch.) / К.Н. Нициевская, Е.В. Бородай, С.В. Станкевич // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2022. – № 3. – С. 147-160. – DOI 10.36107/spfp.2022.292. – EDN HWZOJL.
6. Патент № 2779182 C1 Российская Федерация, МПК A23L 23/00, A23L 27/60, A23L 29/10. Способ получения пищевого концентрата из растительного сырья : № 2021135558 : заявл. 02.12.2021 : опубл. 05.09.2022 / К.Н. Нициевская, О.К. Мотовилов, О.Б. Юдина, Е.В. Бородай ; заявитель Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Сибирский федеральный научный центр агробиотехнологий Российской академии наук. – EDN BIHPOV.
7. Патент № 2772325 C1 Российская Федерация, МПК A23L 23/00. Способ получения овощного соуса : №  [2021132907](https://fips.ru/registers-doc-view/fips_servlet?DB=RUPATAP&DocNumber=2021132907&TypeFile=html) : заявл. 11.11.2021 : опубл. 18.05.2022 / К.Н. Нициевская, О.К. Мотовилов; заявитель Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Сибирский федеральный научный центр агробиотехнологий Российской академии наук.
8. Патент № 2772330 C1 Российская Федерация, МПК A23B 7/01. Способ получения пищевого концентрата из корнеплодов: № 2021135551 : заявл. 02.12.2021 : опубл. 18.05.2022 / О.В. Голуб, Н.И. Давыденко, Г.П. Чекрыга [и др.] ; заявитель Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Сибирский федеральный научный центр агробиотехнологий Российской академии наук. – EDN FMSPUU.
9. Патент № 2778845 C1 Российская Федерация, МПК A23L 2/38. Способ киселей питьевых с пищевыми волокнами: № 2021135554 : заявл. 02.12.2021 : опубл. 25.08.2022 / Щербинин В.В., Голуб О.В., Чекрыга Г.П., Мотовилов О.К.; заявитель Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Сибирский федеральный научный центр агробиотехнологий Российской академии наук.
10. [Study of safety indicators for obtaining products from dried Rose hips](https://www.elibrary.ru/item.asp?id=45275481) / Nitsievskaya K., Chekryga G., Motovilov O., Sherbinin V. *//* В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall. Krasnoyarsk, Russian Federation, 2021. С. 22016.
11. Переработка плодов тыквы с использованием физических методов воздействия / К.Н. Нициевская, Е.В. Бородай, О.К. Мотовилов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. – № 5(70). – С. 16-22. – DOI 10.33979/2219-8466-2021-70-5-16-22. – EDN XZVTIL.
12. Исследование микробиологических показателей продукции из плодов тыквы / К.Н. Нициевская // Пища. Экология. Качество: Труды XVIII Международной научно-практической конференции, Краснообск, 18–19 ноября 2021 года. – Краснообск: Сибирский федеральный научный центр агробиотехнологий РАН, 2021. – С. 447-449. – EDN GMHZJK.
 |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации **Аббазовой Венеры Нагимовны**

на тему: ««Разработка технологии сухого каротиноидсодержащего ингредиента и его использование в пищевых системах»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Давыденко Наталия 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, 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 | ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»; Кемеровский государственный университет; КемГУ |
| Занимаемая должность | заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 650056, г. Кемерово, Бульвар Строителей, д. 47, корпус № 7, ауд. 8 |
| Телефон | +7 (3842) 39-68-56 |
| e-mail | op.kemsu@mail.ru  |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Практическое обоснование проектирования базы данных пищевой продукции / М.А. Лось, М.С. Куракин, **Н.И. Давыденко**, В.А. Люц // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2025. – Т. 14. – №1 (69). – С. 68-78. – EDN ОRGBSP.
2. Применение алгоритмов машинного обучения для прогнозирования химического состава пищевых продуктов / **Н. И. Давыденко**, А. Ю. Зирка, М. С. Куракин, Н. Г. Костина // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2024. – Т. 13, № 4(68). – С. 182-190. – EDN BCCSNJ.
3. Стабильность при хранении полуфабрикатов-пюре из ягод крыжовника / О. В. Голуб, О. К. Мотовилов, Н. В. Мотовилова, **Н. И. Давыденко** // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2024. – № 2. – С. 99-115. – DOI 10.36107/spfp.2024.2.567. – EDN QVOPYG.
4. Влияние параметров сушки на качественные характеристики плодов шиповника / В. В. Щербинин, А. М. Захаренко, **Н. И. Давыденко**, Г. С. Ульянова // Индустрия питания. – 2022. – Т. 7, № 2. – С. 15-25. – DOI 10.29141/2500-1922-2022-7-2-2EDN. – EDN HREYVS.
5. Степанова, А. Г. Органолептическая оценка качества сушеных овощей / А. Г. Степанова, **Н. И. Давыденко** // Региональные рынки потребительских товаров: качество, экологичность, ответственность бизнеса : Материалы III Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, Красноярск, 10–11 декабря 2020 года / Отв. за выпуск Ю.Ю. Суслова. – Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2021. – С. 386-389. – EDN DKFFSP.
6. Исследование влияния способа хранения на сохранность сортов репы обыкновенной (Brassica rapa L.), произрастающих в Сибирском регионе / А. Г. Степанова, **Н. И. Давыденко**, О. В. Голуб, Е. Н. Степанова // Техника и технология пищевых производств. – 2020. – Т. 50, № 3. – С. 470-479. – DOI 10.21603/2074-9414-2020-3-470-479. – EDN FUJTND.
 |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации **Аббазовой Венеры Нагимовны**

на тему: ««Разработка технологии сухого каротиноидсодержащего ингредиента и его использование в пищевых системах»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Перфилова Ольга 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, доцент |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Мичуринский государственный аграрный университет» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ |
| Занимаемая должность | профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 393760, Тамбовская обл., г. Мичуринск, ул. Интернациональная, д. 101 |
| Телефон | +7 (47545) 3-88-01 |
| e-mail | Perfolgav@mail.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Разработка рецептуры и технологической схемы производства нового вида хлеба с пюре из тыквы с порошком мяты перечной / Н. Ю. Толстова, **О. В. Перфилова**, Д. В. Акишин, К. В. Брыксина // Наука и Образование. – 2023. – Т. 6, № 2. – EDN LDIDHJ.
2. Сапронова, Е. В. Влияние внесения порошка облепихи на физико-химические и органолептические свойства нового вида хлеба / Е. В. Сапронова, К. В. Брыксина, **О. В. Перфилова** // Наука и Образование. – 2024. – Т. 7, № 2. – EDN MQMNAO.
3. **Перфилова, О. В.** Сырье с повышенным содержанием бета-каротина и перспективы его применения для рационального питания / О. В. Перфилова, З. Ю. Родина, Т. В. Шамшина // Экологические проблемы в отечественном садоводстве (V Потаповские чтения) : Материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции с международным участием, посвященной памяти доктора сельскохозяйственных наук, профессора, лауреата Государственной премии В.А. Потапова, Мичуринск, 16 ноября 2023 года. – Мичуринск-наукоград РФ: Общество с ограниченной ответственностью "БИС", 2023. – С. 255-259. – EDN SCLWVV.
4. **Перфилова, О. В.** Использование нетрадиционного растительного сырья для рецептурной композиции чипсов / О. В. Перфилова, К. В. Брыксина, З. Ю. Родина // Новые технологии. – 2023. – Т. 19, № 3. – С. 68-77. – DOI 10.47370/2072-0920-2023-19-3-68-77. – EDN FCEHHL.
5. Исследование содержания антиоксидантов в растительном сырье - ингредиентах для поликомпонентных чипсов функционального назначения / **О. В. Перфилова**, З. Ю. Родина, К. В. Брыксина, А. С. Ильинский // Новые технологии. – 2023. – Т. 19, № 4. – С. 134-143. – DOI 10.47370/2072-0920-2023-19-4-134-143. – EDN UCJOWI.
6. Технология подготовки овощей, грибов и круп для сушки и приготовления блюд для здорового быстрого питания / В. Ф. Винницкая, **О. В. Перфилова**, Д. В. Акишин, К. В. Брыксина // Наука и Образование. – 2023. – Т. 6, № 1. – EDN PEPIZV.
7. Ассортимент и технология приготовления супов-пюре для здорового и диетического питания из сушеных овощей и грибов / В. Ф. Винницкая, **О. В. Перфилова**, Д. В. Акишин, К. В. Брыксина // Наука и Образование. – 2023. – Т. 6, № 1. – EDN PCFPXE.
8. Патент № 2776789 C1 Российская Федерация, МПК A23L 21/10. способ производства пюре из рябины обыкновенной : № 2021116717 : заявл. 07.06.2021 : опубл. 26.07.2022 / **О. В. Перфилова**, К. В. Брыксина, Е. П. Иванова, Н. Ю. Толстова ; заявитель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Мичуринский государственный аграрный университет". – EDN JPIXRO.
9. **Перфилова, О. В.** Технология производства овощной пасты - источника физиологически активных ингредиентов для хлеба / О. В. Перфилова, К. В. Брыксина // Пищевая промышленность. – 2022. – № 11. – С. 38-41. – DOI 10.52653/PPI.2022.11.11.009. – EDN PUUPEV.
10. **Perfilova, O. V.** A comparative study of the chemical composition and antioxidant value of fruits and vegetables / O. V. Perfilova, K. V. Bryksina // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Michurinsk, 12 апреля 2021 года. – Michurinsk, 2021. – P. 012082. – DOI 10.1088/1755-1315/845/1/012082. – EDN NEWLJQ.
11. Puree from apple and carrot refuse, boiled with starch syrup, in marshmallow technology **/ O. V. Perfilova**, O. M. Blinnikova, T. N. Suhareva [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Michurinsk, 12 апреля 2021 года. – Michurinsk, 2021. – P. 012071. – DOI 10.1088/1755-1315/845/1/012071. – EDN SZHNBL.
12. **Перфилова, О. В.** Новые технологические решения применения тыквенных выжимок в производстве пряничных изделий / О. В. Перфилова, А. А. Потапова, А. П. Меженников // Наука и Образование. – 2020. – Т. 3, № 4. – С. 304. – EDN JAZKKJ.
 |