**СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

по диссертации **Аверьяновой Елены Витальевны**

на тему: Научно-практическое обоснование получения и применения  
функциональных пищевых ингредиентов из вторичных ресурсов растительного сырья

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

|  |  |
| --- | --- |
| Полное наименование ведущей организации | Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» |
| Сокращенное наименование ведущей организации | ФГАОУ ВО ДВФУ |
| Почтовый индекс | 690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10 |
| Телефон | +7 (423) 265-24-29 |
| Адрес электронной почты | [rectorat@dvfu.ru](mailto:rectorat@dvfu.ru) |
| Адрес официального сайта в сети «Интернет» | https://www.dvfu.ru/ |
| Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Чеснокова, Н.Ю. Использование пленок, содержащих агар-агар и антоцианы, в качестве смарт упаковки для рыбного сырья / Н.Ю. Чеснокова, А.А. Кузнецова, Т.В. Левчук // [XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс](https://elibrary.ru/contents.asp?id=48135349). – 2022. – Т. 11. – [№ 4 (60)](https://elibrary.ru/contents.asp?id=48135349&selid=48135358). – С. 94–100. 2. Табакаева, О.В. Органолептическая оценка качества структурированного сывороточного напитка с добавлением морского пектина (зостерина) / О.В. Табакаева, А.Л. Валевич, А.В. Табакаев // [XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс](https://elibrary.ru/contents.asp?id=48135349). – 2022. – Т. 11. – [№ 4 (60)](https://elibrary.ru/contents.asp?id=48135349&selid=48135358). – С. 101–106. 3. Табакаев, А.В. Сухие напитки на основе экстрактов бурых водорослей японского моря и плодово-ягодных соков как функциональные продукты / А.В. Табакаев, О.В. Табакаева // Вопросы питания. – 2022. – Т. 91. – № 4 (542). – С. 107–114. 4. Табакаева, О.В. [Сапонины в корнях *Codonopsis Javanica (Blume) Hook.F. & Thomson*, выращенного в разных районах Вьетнама и антирадикальная активность экстрактов](https://elibrary.ru/item.asp?id=48135358) / О.В. Табакаева, З.Ч. Буй // [XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс](https://elibrary.ru/contents.asp?id=48135349). – 2022. – Т. 11. – [№ 1 (57)](https://elibrary.ru/contents.asp?id=48135349&selid=48135358). – С. 49–52. 5. Чеснокова, Н.Ю. Антоцианы в пищевых технологиях и биотехнологиях: монография / Н.Ю. Чеснокова, Ю.В. Приходько, Т.К. Каленик. – Владивосток: Издательство Дальневосточного федерального университета, 2021. – 146 с. – ISBN 978-5-7444-5154-7. 6. Чеснокова, Н.Ю. Влияние глобулярных белков на интенсивность экстрагирования антоцианового пигмента из ягодного сырья / Н.Ю. Чеснокова, Л.В. Левочкина, А.А. Кузнецова [и др.] // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. – 2020. – № 2 (155). – С. 162–170. 7. Федянина, Л.Н. Фруктово-ягодное сырьё – перспективный источник пищевых ингредиентов для мучных кондитерских изделий / Л.Н. Федянина, Е.С. Смертина, В.А. Лях [и др.] // Хлебопродукты. – 2020. – № 11. – С. 45–49. 8. Подкорытов, А.Г. Разработка и оценка качества сухого концентрата напитка на основе модифицированного пектина с добавлением женьшеня и элеутерококка / А.Г. Подкорытов, И.А. Кадникова, Е.А. Подкорытова [и др.] // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. – 2020. – № 1 (93). – С. 122–133. 9. Чеснокова, Н.Ю. Использование вторичных продуктов переработки черной смородины как источника пищевого красителя антоциановой природы / Н.Ю. Чеснокова, Л.В. Левочкина, Ю.В. Приходько [и др.] //XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2019. – Т. 8. – № 4. – С. 131–136. 10. Танашкина, Т.В. Функциональные пищевые ингредиенты в зерне гречихи и продуктах ее переработки / Т.В. Танашкина, А.А. Семенюта, Ю.В. Приходько [и др.] // 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 [и др.] // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. – 2019. – № 12 (153). – С. 160–168. 12. Чеснокова, Н.Ю. Использование антоцианового пигмента ягод Дальневосточного региона в производстве мармелада / Н.Ю. Чеснокова, Л.В. Левочкина, А.А. Кузнецова [и др.] // Пищевая промышленность. – 2019. – № 7. – С. 36–40. 13. Чеснокова, Н.Ю. Влияние условий экстрагирования на степень извлечения антоцианового пигмента черной смородины / Н.Ю. Чеснокова, Л.В. Левочкина, Ю.В. Приходько [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. – № 2 (55). – С. 23. 14. Подкорытов, А.Г. Разработка технологии сухого концентрата напитка на основе модифицированного пектина с добавлением дикоросов Дальнего Востока / А.Г. Подкорытов, И.А. Кадникова, Е.А. Подкорытова [и др.] // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. – 2019. – № 3 (91). – С. 165–177. 15. Ли, Н.Г. Влияние степени измельчения сырья березового гриба *Inonotus obliguus* на выход экстрактивных веществ, обладающих антиоксидантной активностью / Н.Г. Ли, Т.К. Каленик // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2019. – Т. 8. – № 3. – С. 118–122. 16. Подкорытов, А.Г. Разработка технологии сухого концентрата напитка на основе пектина из морской травы *Phyllospadix iwatensis* с добавлением экстракта элеутерококка *Eleutherococcus senticosus* / А.Г. Подкорытов, И.А. Кадникова, Е.А. Подкорытова // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. – 2018. – № 2 (86). – С. 156–168. 17. Чеснокова, Н.Ю. Влияние природы экстрагента и ультразвука на степень извлечения антоцианового пигмента и использование его в производстве сладких блюд / Н.Ю. Чеснокова, Л.В. Левочкина, Т.С. Ермоленко // Вестник Бурятской государственной сельскохозяйственной академии им. В.Р. Филиппова. – 2018. – № 3. – С. 149–155. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации **Аверьяновой Елены Витальевны**

на тему: Научно-практическое обоснование получения и применения  
функциональных пищевых ингредиентов из вторичных ресурсов растительного сырья

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

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Елисеева Людмила Геннадьевна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | Специальность 05.18.15. – Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания |
| Ученая степень, ученое звание | доктор технических наук, профессор |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»  РЭУ им. Г.В. Плеханова |
| Занимаемая должность | профессор кафедры товароведения и товарной экспертизы |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 117997, Российская Федерация, г. Москва, Стремянный пер., д. 36, 6 корпус, каб. 437 |
| Телефон | +7 (499) 237-94-97 |
| e-mail | [eliseeva-reu@mail.ru](mailto:eliseeva-reu@mail.ru); [Eliseeva.LG@rea.ru](mailto:Eliseeva.LG@rea.ru) |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Грибова, Н.А. Технология получения биологически активных добавок к пище на основе нового переработанного ягодного сырья / Н.А. Грибова, **Л.Г. Елисеева** // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2022. – № 75 (3). – С. 325–333. 2. **Елисеева, Л.Г.** Новые направления разработки обогащенных пищевых продуктов для здорового питания / Л.Г. Елисеева, Ю.Д. Белкин, Д.В. Симина [и др.] // Международный научно-исследовательский журнал. – 2022. – № 4-1 (118). – С. 50–55. 3. Грибова, Н.А. Изучение структурообразователей и разработка желейного мармелада на основе отработанного осмотического агента / Н.А. Грибова, **Л.Г. Елисеева** // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2021. – Т. 83. – № 3 (89). – С. 98–105. 4. Gribova, N.A. Innovative technology of processing berries by osmotic dehydration / N.A. Gribova, V.I. Perov, **L.G. Eliseeva** [et al.] // IOP conference series: Earth and environmental science. – IOP Publishing, 2021. – Т. 624. – №. 1. – С. 012119. 5. Gribova, N.A. Formation and development of consumer properties of berry products with added nutrition value / N.A. Gribova, **L.G. Eliseeva,** L.V. Berketova [et al.] // International Journal of Advanced Science and Technology. – 2020. – Т. 29. – № 3. – С. 3782–3791. 6. Блинникова, О.М. Анализ спроса и потребительских предпочтений при выборе фруктово-желейных конфет / О.М. Блинникова, И.М. Новикова, **Л.Г. Елисеева** // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – № 5 (64). – С. 96–101. 7. Беркетова, Л.В. Исследование и разработка желейно-ягодного мармелада с природными полисахаридами на основе отработанного сиропа после осмотического обезвоживания / Л.В. Беркетова, Н.А. Грибова, **Л.Г. Елисеева** // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2019. – Т. 81. – № 4 (82). – С. 77–82. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации **Аверьяновой Елены Витальевны**

на тему: Научно-практическое обоснование получения и применения  
функциональных пищевых ингредиентов из вторичных ресурсов растительного сырья

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

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Резниченко Ирина Юрьевна |
| Шифр и наименование специальности, по которой защищена диссертация | 05.18.15. – Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания |
| Ученая степень, ученое звание | доктор технических наук, профессор |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО Кузбасская ГСХА |
| Занимаемая должность | профессор кафедры биотехнологии и производства продуктов питания |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 650021, Россия, г. Кемерово, ул. К. Маркса, 12, ауд. 2209 |
| Телефон | +7 (384) 275-47-15 |
| e-mail | irina.reznichenko@gmail.com |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. **Резниченко, И.Ю.** Разработка и оценка качества майонезного соуса с использованием масла амаранта / И.Ю. Резниченко, А.В. Захватаева, Н.Ю. Рубан // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия «Процессы и аппараты пищевых производств». – 2022. – № 2 (52). – С. 3–9. 2. Фролова, Н.А. Использование комплексных ингредиентов на основе растительного и животного сырья для создания продуктов функционального назначения / Н.А. Фролова, **И.Ю. Резниченко** // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2021. – Т. 9. – № 1. – С. 31–37. 3. **Резниченко И.Ю.** «Дерево свойств» в оценке потребительских критериев сахаристых кондитерских изделий / И. Ю. Резниченко, Н.А. Фролова, Е.Е. Жарская [и др.] // Food industry. – 2021. – Т.6. – №1. – С. 5 - 12. 4. Frolova, N.A. Analysis of the chemical composition of wildlife raw material of the Far Eastern region having endoecological action / N.A. Frolova, **I.Y. Reznichenko,** N.V. Shkrabtak [et al] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – IOP Publishing, 2020. – Т. 421. – № 7. – С. 072011. 5. Попова, Д.Г. Исследование влияния сроков хранения на показатели качества пастильных изделий / Д.Г. Попова, **И.Ю. Резниченко**, А.Н. Табаторович // АПК России. – 2020. – Т. 27. – № 5. – С. 853–859. 6. **Резниченко, И.Ю.** Сахарозаменители и подсластители в технологии кондитерских изделий / И.Ю. Резниченко, М.С. Щеглов // Техника и технология пищевых производств. – 2020. – Т. 50. – № 4. – С. 576–587. 7. **Резниченко, И.Ю.** Вторичные ресурсы зерновых культур в инновационных технологиях продуктов здорового питания / И.Ю. Резниченко, А.А. Неверова // АПК России. – 2019. – Т. 26. – № 3. – С. 442–448. 8. Фролова, Н.А. Исследование химического состава плодово-ягодного сырья Дальневосточного региона как перспективного источника пищевых и биологически активных веществ / Н.А. Фролова, **И.Ю. Резниченко** // Вопросы питания. – 2019. – Т. 88. – № 2. – С. 83–90. 9. Сандракова И.В. Исследование потребителей продуктов здорового питания / И.В. Сандракова, **И.Ю. Резниченко** // Практический маркетинг. – 2019. – №12 (274). – С. 22 - 27. 10. **Reznichenko I.Y.** Quality management of the enriched flour confectionery with application of the qualimetrical analysis / I.Y. Reznichenko, A. M. Chistyakov, Yu. V. Ustinova [et al] //IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science. – IOP Publishing, 2019. – Т. 315. – №2. – 0222006. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации **Аверьяновой Елены Витальевны**

на тему: Научно-практическое обоснование получения и применения  
функциональных пищевых ингредиентов из вторичных ресурсов растительного сырья

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

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Калинина Ирина Валерьевна |
| Шифр и наименование специальности, по которой защищена диссертация | 05.18.15. – Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания |
| Ученая степень, ученое звание | доктор технических наук, доцент |
| Полное наименование организации в соответствие 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) |
| Занимаемая должность | профессор кафедры пищевых и биотехнологий |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 454080, Россия, УФО, Челябинская область, г. Челябинск, просп. В.И. Ленина, дом 76 |
| Телефон | +7 (351) 272-31-83 |
| e-mail | kalininaiv@susu.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. **Калинина, И.В.** Оценка растворимости биоактивных минорных соединений полифенольной природы / И.В. Калинина // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия «Пищевые и биотехнологии». – 2022. –Том 10. – № 1. – C.98-106.  2. Фаткуллин, Р.И. Влияние ультразвукового микроструктурирования биологически активных веществ на эффективность процесса их инкапсуляции / Р.И. Фаткуллин, **И.В. Калинина**, А.К. Васильев [и др.] // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия «Пищевые и биотехнологии». – 2021. –Том 9. –№ 4. – C.100-107.  3. Попова, Н.В. Перспективы использования вторичных продуктов переработки зеленого чая для создания обогащающих пищевых ингредиентов / Н.В. Попова, **И.В. Калинина**, С.В. Павлова //Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия «Пищевые и биотехнологии». – 2021. –Том 9. – № 4. – C.70-76.  4. **Kalinina, I.** Prospects for the Application of Taxifolin Based Nanoemulsions as a Part of Sport Nutrition Products / Kalinina, I. //Human Sport Medicine. – 2019. – Vol. 19. –No. 1. – P.100-107.  5. **Калинина, И.В.** Методологические подходы создания обогащенных продуктов питания с доказанной эффективностью / И.В. Калинина, И.Ю. Потороко // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. –2019. –Том 7. – № 1. – C.5-11.  6. **Калинина, И.В.** Повышение биоактивности дигидрокверцетина на основе ультразвуковой микронизации / И.В. Калинина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. –Том 1. – № 54. – C.27-33.  7. Потороко И.Ю. Научные и практические аспекты технологий продуктов питания функциональной направленности / И.Ю. Потороко, А.В. Паймулина, Д.Г. Ускова, **И.В. Калинина** // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия Пищевые и биотехнологии. – 2018. – Том 6. – C.49-59. | |