

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ
по диссертации **Бикбулатова Павла Станиславовича**
на тему: **«Разработка технологии и рецептур аналогов мясных рубленых изделий с использованием растительных белковых гидролизатов»**
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Полное наименование ведущей организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет»
Сокращенное наименование ведущей организации	ФГБОУ ВО «КГТУ»
Адрес	236022, Калининградская обл., г. Калининград, Советский проспект, д. 1.
Телефон	8 (4012) 99-59-01
Адрес электронной почты	rector@klgtu.ru
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	https://www.klgtu.ru/
Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Применение морского коллагена и его гидролизатов в пищевых и непищевых системах / О. Я. Мезенова, З. Н. Хатко, Т. Б. Колотий, Н. Ю. Романенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2026. – № 1. – С. 146-152. – DOI 10.26297/0579-3009.2026.1.22. – EDN OMHZCL. 2. Фролова, Н. А. Анализ химического состава и перспективы использования бобов из <i>Lupinus albus</i> в пищевых системах / Н. А. Фролова, Е. В. Ульрих, Д. Б. Подашев // Пищевая промышленность. – 2026. – № 1. – С. 92-94. – DOI 10.52653/PPI.2026.1.1.019. – EDN SORZYE. 3. Резниченко, И. Ю. Обоснование состава мясосодержащих паштетов повышенной пищевой ценности / И. Ю. Резниченко, Н. А. Фролова // Вестник науки и образования Северо-Запада России. – 2026. – Т. 12, № 1. – С. 6-13. 4. Патент № 2836789 С1 Российская Федерация, МПК А23J 3/34, А23J 1/04, А23J 3/04. Способ получения белковой добавки для рыбных изделий : заявл. 08.04.2024 : опубл. 21.03.2025 / Д. Л. Алышевский, Н. К. Александров ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Калининградский государственный технический университет". – EDN MRBCBA. 5. Разработка технологии и анализ химического состава муки из бобовых культур для кондитерской отрасли / Л. Л. Пашина, А. П. Пакулина, Н. В.	

Шкрабтак [и др.] // Пищевая промышленность. – 2025. – № 4. – С. 44-46. – DOI 10.52653/PPI.2025.4.4.007. – EDN BOUIUI.

6. Оценка пищевых и функционально-технологических свойств гидролизатов коллагена из чешуи сардинеллы / О. Я. Мезенова, З. Н. Хатко, Ю. О. Некрасова [и др.] // Вестник КрасГАУ. – 2025. – № 11(224). – С. 206-222. – DOI 10.36718/1819-4036-2025-11-206-222. – EDN YPKCJU.

7. Александров, Н. К. Разработка и оценка качества структурированной добавки на основе гидролизата коллагенсодержащего сырья / Н. К. Александров, Д. Л. Альшевский // Ползуновский вестник. – 2025. – № 2. – С. 15-19. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2025.02.002. – EDN GRBBAG.

8. Оптимизация технологических параметров получения белковой добавки из коллагенсодержащего рыбного сырья / Н. К. Александров, Д. Л. Альшевский, В. А. Наумов, М. Н. Альшевская // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2025. – № 1. – С. 112-118. – DOI 10.24143/2073-5529-2025-1-112-118.

9. Фролова, Н. А. Использование зерновых и бобовых культур в пищевых системах / Н. А. Фролова // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2025. – Т. 14, № 4(72). – С. 128-132. – EDN IELPL.

10. Воробьев, В. И. Применение рыбных коллагенсодержащих добавок в составе панировочных смесей / В. И. Воробьев, О. П. Чернега, Е. В. Нижникова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2024. – № 2. – С. 25-36. – DOI 10.36107/spfp.2024.2.424. – EDN YYEFJO.

11. Мезенова О.Я., Андреева Е.В. Использование пептидов шпротного вторичного сырья в производстве соусной продукции // Рыбное хозяйство. - 2022 - № 6 - С. 124-132.

12. Александров, Н. К. Научное обоснование технологических параметров и рецептуры белкового наполнителя из коллагенсодержащих отходов переработки карпа / Н. К. Александров, Д. Л. Альшевский // Известия КГТУ. – 2023. – № 71. – С. 73-83. – DOI 10.46845/1997-3071-2023-71-73-83.

13. Альшевская, М. Н. Основные направления проектирования и разработки растительных аналогов кисломолочных продуктов / М. Н. Альшевская, А. А. Кочина // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2023. – № 3. – С. 69-76. – DOI 10.24412/2311-6447-2023-3-69-76. – EDN MEIBLZ.

14. Семянникова, Н. Р. Изучение возможности совершенствования технологии аналогов молочных напитков на основе растительного сырья / Н. Р. Семянникова, Н. Ю. Ключко // Вестник молодежной науки. – 2023. – № 5(42). – С. 5. – DOI 10.46845/2541-8254-2023-5(42)-6-6. – EDN GUVBWA.

15. Некрасова Ю.О., Мезенова О.Я., Андреев М.П. Исследование качества протеинового батончика для спортивного питания с рыбными белковыми добавками // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. - 2023 - № 1 (55). - С. 10-20.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ
по диссертации **Бикбулатова Павла Станиславовича**
на тему: **«Разработка технологии и рецептур аналогов мясных рубленых изделий с использованием растительных белковых гидролизатов»**
представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы (технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Курбанова Марина Геннадьевна
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 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 «Кемеровский государственный университет», КемГУ, Кемеровский государственный университет
Занимаемая должность	заведующий кафедрой технологии продуктов питания животного происхождения
Почтовый индекс, адрес места работы	650000, Кемеровская область - Кузбасс, город Кемерово, улица Красная, дом 6
Телефон	+7 (3842) 39-68-58
e-mail	tppgs@kemsu.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Курбанова, М. Г. Сравнительная характеристика ядер орехов для использования в качестве альтернативного белкового субстрата / М. Г. Курбанова, А. С. Потанина // Пищевая промышленность. – 2026. – № 4. – С. 139-143. – DOI 10.52653/PPI.2026.4.4.025. – EDN JYLDLP.	

2. Крюк Р.В. Использование альтернативных источников функциональных веществ в структуре современного питания / Р.В. Крюк, **М.Г. Курбанова**, А.Ю. Колбина, Е.А. Головешкин // Вестник Керченского государственного морского технологического университета. – 2024. – Т.1 №3. – С.98-100

3. **Курбанова М.Г.** Влияние различных факторов на минеральный и витаминный состав мяса / **М.Г. Курбанова**, М. Мухим-заде, Р.В. Крюк, Р.А. Ворошилин // Все о мясе. – 2023. – Т.1, №1. – С. 40-42

4. Крюк Р.В. Исследование реологических характеристик рубленых полуфабрикатов из растительного аналога мяса в сравнении с традиционным / Р.В. Крюк, **М.Г. Курбанова**, М. Мухим-заде, В.А. Крюк, А.С. Козлякина // Ползуновский вестник. – Т.1, №1. – С. 45-50

5. Крюк Р.В. Создание рубленых полуфабрикатов из аналога растительного происхождения для вегетарианцев / Р.В. Крюк, **М.Г. Курбанова**, Р.А. Ворошилин, М. Мухимзаде // Все о мясе. – 2023. – Т.1, № 6. – С. 20-22.

6. **Курбанова М.Г.** Использование метода IN SILICO для прогнозирования свойств биоактивных пептидов / **М.Г. Курбанова**, Р.А. Ворошилин, В.В. Матюшев, О.И. Калугина, М. Мухим-заде // Вестник КРАСГАУ. – 2023. – №2 (191). – С. 236-241.

7. Развитие современных тенденций производства мясных продуктов из растительного сырья / Р. В. Крюк, П. А. Лопуха, **М. Г. Курбанова** [и др.] // Холодильная техника и биотехнологии : Сборник тезисов IV национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 01–03 декабря 2022 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 127-129. – EDN RWZDSH.

8. Колбина А.Ю. Анализ рынка и актуальность аналогов молочных продуктов / А.Ю. Колбина, **М.Г. Курбанова**, А.С. Потанина // Технологии и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2022. - №2 (73). – С. 103-107

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ
по диссертации **Бикбулатова Павла Станиславовича**
на тему: **«Разработка технологии и рецептур аналогов мясных рубленых изделий с использованием растительных белковых гидролизатов»**
представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы (технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Меренкова Светлана Павловна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	16.00.06 – Ветеринарная санитария, экология, зоогигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза
Ученая степень, ученое звание	кандидат ветеринарных 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)
Занимаемая должность	доцент кафедры пищевых и биотехнологий Высшей медико-биологической школы
Почтовый индекс, адрес места работы	454080, Челябинская обл., г. Челябинск, пр-т Ленина, д.76
Телефон	+7 (351) 272-31-83
e-mail	merenkovasp@susu.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Меренкова С.П. Комплексное исследование технологий модификации свойств растительных белков с применением интеллектуального анализа данных / С.П. Меренкова // Вестник Южно-Уральского Государственного Университета: Пищевые биотехнологии. – 2026. – Т.14, №1. – С. 30-38. 2. Меренкова С.П. Получение белковых концентратов из продуктов переработки масличного сырья / С.П. Меренкова, И.В. Калинина,	

С.А. Грачев // Вестник Южно-Уральского Государственного Университета: Пищевые биотехнологии. – 2025. – Т.13, №3. – С. 16-25.

3. **Меренкова С.П.** Анализ ресурсного потенциала льняного жмыха для технологии пищевых систем / **С.П. Меренкова**, И.Ю. Потороко // Индустрия питания. – 2025. – Т.10, №4. – С. 5-14.

4. Исследование свойств белковых гидролизатов, полученных из желудков цыплят-бройлеров, как потенциального компонента биоактивных пленочных покрытий / О. В. Зинина, **С. П. Меренкова**, М. Б. Ребезов, Е. А. Вишнякова // Пищевые системы. – 2024. – Т. 7, № 1. – С. 44-51. – DOI 10.21323/2618-9771-2024-7-1-44-51. – EDN WCAYFE.

5. **Меренкова С.П.** Перспективы применения компонентов семян масличных культур в технологии хлеба / **С.П. Меренкова**, Д.И. Девяткин // Ползуновский вестник. – 2024. – Т.1, №1. – С. 46-52

6. **Merenkova S.P.** Methodology for obtaining complex bioactive substances from plant resources / **S.P. Merenkova**, Y. Huang, W. Siyu, C. Khenkhen // Bulletin of the south Ural State University: Food and biotechnology. – V.11, №3. – P. 83-90.

7. Обоснование рецептурного состава концентратов напитков на основе белка конопли для спортивного питания / **С. П. Меренкова**, И. Ю. Потороко, Д. В. Ильков, А. А. Матвеев // Вестник КрасГАУ. – 2022. – № 12(189). – С. 220-228. – DOI 10.36718/1819-4036-2022-12-220-228. – EDN TVUSCG.

8. Зинина, О. В. Оптимизация процесса получения белковых обогаителей из субпродуктов на основе микробной ферментации сырья / О. В. Зинина, М. Б. Ребезов, **С. П. Меренкова** // Все о мясе. – 2022. – № 2. – С. 14-17. – DOI 10.21323/2071-2499-2022-2-14-17. – EDN BJBZRO.