**СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

по диссертации Феофилактовой Ольги Владимировны

на тему: **«НАУЧНОЕ И ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ФОРТИФИКАЦИИ БИОАКТИВНЫМИ КОМПЛЕКСАМИ ЭМУЛЬСИОННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

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 «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)» |
| Сокращенное наименование ведущей организации | ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)», Южно-Уральский государственный университет |
| Почтовый индекс | 454080, Уральский федеральный округ, Челябинская область, г. Челябинск, просп. В.И. Ленина, д. 76 |
| Телефон | 7 (351) 267 99 00 |
| Адрес электронной почты | info@susu.ru |
| Адрес официального сайта в сети «Интернет» | https://[www.susu.ru](http://www.susu.ru)/ |
| Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Патент № 2812707 C1 Российская Федерация, МПК A23D 7/00. Способ получения пищевого ингредиента на основе эмульсии Пикеринга : № 2023112910 : заявл. 18.05.2023 : опубл. 01.02.2024 / И. Ю. Потороко, А. М. Я. Кади, А. В. Паймулина [и др.] ; заявитель Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Южно-Уральский государственный университет. 2. Бифункциональные эмульсии Пикеринга на основе модифицированных растительных стабилизирующих частиц для пищевых систем нового поколения // НАУЧНЫЕ РАЗРАБОТКИ ЮУрГУ - 2023 : Альманах. – Челябинск : Издательский центр ЮУрГУ, 2024. – С. 148-149. 3. Пищевые системы для персонифицированных замещающих технологий сохранения здоровья / А. А. Руськина, А. В. Астаева, И. Ю. Потороко, А. В. Штрахова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2024. – Т. 12, № 1. – С. 68-75. – DOI 10.14529/food240108. 4. Двойные эмульсии на основе рыбьего жира в композиции с фукоиданом: профиль полезности / У. Багале, А. М. Я. Кади, И. Ю. Потороко [и др.] // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2024. – Т. 12, № 2. – С. 58-65. – DOI 10.14529/food240207. 5. Эмульсии Пикеринга на основе модифицированных полисахаридов бурых водорослей для получения пищевых систем нового поколения / И. Ю. Потороко, А. М. Я. Кади, А. В. Паймулина, Н. В. Науменко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2023. – № 1. – С. 136-149. – DOI 10.36107/spfp.2023.417. 6. Потороко, И. Ю. Биоактивность эмульсий Пикеринга в пищевой матрице: теория и практика / И. Ю. Потороко, А. В. Паймулина // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2023. – Т. 11, № 1. – С. 35-45. – DOI 10.14529/food230104. 7. Методология трехфакторного ультразвукового воздействия для стабильности эмульсионных пищевых систем с добавленной полезностью / И. Ю. Потороко, А. М. Я. Кади, А. А. Руськина, А. В. Малинин // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2023. – Т. 11, № 4. – С. 65-73. – DOI 10.14529/food230407. 8. Молекулярный докинг растительных стабилизирующих частиц для функциональных эмульсионных пищевых систем / И. Ю. Потороко, А. М. Я. Кади, В. Анйум, А. А. Руськина // Индустрия питания. – 2023. – Т. 8, № 2. – С. 84-92. – DOI 10.29141/2500-1922-2023-8-2-9. 9. Фортификация эмульсий, стабилизированных аутентичным биоактивным комплексом, в сложную гетерогенную пищевую матрицу / И. Ю. Потороко, А. М. Я. Кади, А. А. Руськина [и др.] // Индустрия питания. – 2023. – Т. 8, № 4. – С. 119-127. – DOI 10.29141/2500-1922-2023-8-4-12. 10. Потороко, И. Ю. Перспективы применения эмульсий Пикеринга в пищевых системах / И. Ю. Потороко, А. В. Паймулина, А. М. Я. Кади // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2022. – Т. 10, № 1. – С. 15-22. – DOI 10.14529/food220102. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации Феофилактовой Ольги Владимировны

на тему: **«НАУЧНОЕ И ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ФОРТИФИКАЦИИ БИОАКТИВНЫМИ КОМПЛЕКСАМИ ЭМУЛЬСИОННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Калманович Светлана Александровна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.18.06 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов |
| 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 «Кубанский государственный технологический университет» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО «КубГТУ» |
| Занимаемая должность | Заведующий кафедрой технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 350072, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2 |
| Телефон | +7 (988)247-99-29 |
| e-mail | skalmanovich@mail.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Современные представления о механизмах образования новых контаминантов растительных масел - сложных эфиров монохлорпропандиолов и высокомолекулярных карбоновых кислот / Е. А. Бутина, И. А. Дубровская, Е. О. Герасименко, **С. А. Калманович** // Новые технологии. – 2024. – Т. 20, № 2. – С. 23-36. – DOI 10.47370/2072-0920-2024-20-2-23-36. 2. Сравнительный анализ показателей концентрации внимания и физических характеристик при использовании функционального напитка, обогащенного янтарной кислотой / **С. А. Калманович**, О. А. Снимщикова, Р. Д. Ганижев, А. И. Кайшева // Ученые записки университета им. П.Ф. Лесгафта. – 2023. – № 9(223). – С. 191-194. – DOI 10.34835/issn.2308-1961.2023.09.p191-195. 3. Подготовка овариальной жидкости (икорного золя) осетровых рыб для использования в качестве физиологически-функциональных ингредиентов в продуктах питания нового поколения / И. М. Чебанов, В. Е. Тарасов, И. А. Дубровская, **С. А. Калманович** // Новые технологии. – 2023. – Т. 19, № 3. – С. 97-106. – DOI 10.47370/2072-0920-2023-19-3-97-106. 4. Влияние вида белка и сахарозаменителя на свойства высокобелковых специализированных кондитерских изделий / П. С. Красин, И. Б. Красина, **С. А. Калманович** // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 4 (393). – С. 66-69. – DOI 10.26297/0579-3009.2023.4.11. 5. **Калманович, С. А.** Разработка рецептуры шоколада функциональной направленности // Товаровед продовольственных товаров. – 2023. – № 4 – С. 248-255. – DOI 10.33920/igt-01-2304-07. 6. Батончики с высоким содержанием белка для питания спортсменов / И. Б. Красина, В. Худжин, **С. А. Калманович**, М. В. Бакланов // Инновации в индустрии питания и сервисе : электронный сборник материалов V Международной научно-практической конференции, Краснодар, 11 ноября 2022 года. – Краснодар: Кубанский государственный технологический университет, 2023. – С. 229-233. 7. Патент № 2799908 C1 Российская Федерация, МПК A23L 2/38. Способ получения безалкогольного функционального напитка, обогащенного микро- и макронутриентами : № 2022121405 : заявл. 05.08.2022 : опубл. 13.07.2023 / С. А. Калманович, Р. Д. Ганижев, И. А. Дубровская ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кубанский государственный технологический университет". 8. Чебанов, И. М. Разработка технологии получения множественной эмульсии овариальной жидкости (икорного золя), обеспечивающей длительность ее хранения / И. М. Чебанов, **С. А. Калманович**, В. Е. Тарасов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2021. – № 5-6(383-384). – С. 37-41. – DOI 10.26297/0579-3009.2021.5-6.7. 9. Electrochemical activation as a fat rendering technology / M. V. Gorbacheva, V. E. Tarasov, **S. A. Kalmanovich**, A. I. Sapozhnikova // Foods and Raw Materials. – 2021. – Vol. 9, No. 1. – P. 32-42. – DOI 10.21603/2308-4057-2021-1-32-42. 10. Механохимический метод активации технологического процесса рафинации растительных масел / В. И. Мартовщук, **С. А. Калманович**, А. А. Лобанов, Е. В. Мартовщук // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – № 2-3(374-375). – С. 23-26. – DOI 10.26297/0579-3009.2020.2-3.6. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации Феофилактовой Ольги Владимировны

на тему: **«НАУЧНОЕ И ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ФОРТИФИКАЦИИ БИОАКТИВНЫМИ КОМПЛЕКСАМИ ЭМУЛЬСИОННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Красуля Ольга Николаевна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; 05.18.13 – Математическое моделирование, вычислительная техника и комплексы программ (научные исследования) |
| 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 государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева |
| Занимаемая должность | Профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства |
| Почтовый индекс, адрес места работы | Россия, 127434, г. Москва, Тимирязевская, 49 |
| Телефон | +7 (915)311-89-30 |
| e-mail | okrasulya@mail.ru |

|  |
| --- |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Красуля, О. Н. Пищевая сонохимия: реальность и перспективы / О. Н.  Красуля // Health, Food & Biotechnology. – 2021. – Т. 3, № 4. – С. 60-63. – DOI 10.36107/hfb.2021.i4.s124. 2. Технология варёно-копчёной колбасы с использованием сонохимических воздействий для интенсификации посола сырья / **О. Н. Красуля**, А. В. Гурин, М. А. Скориков, Е. В. Казакова // Мясная индустрия. – 2021. – № 6. – С. 37-41. – DOI 10.37861/2618-8252-2021-06-37-41. 3. Влияние акустической кавитации на качество сыра "Адыгейский" из коровьего и козьего молока / Н. И. Дунченко, **О. Н. Красуля**, Е. С. Волошина [и др.] // Сыроделие и маслоделие. – 2022. – № 4. – С. 19-21. – DOI 10.31515/2073-4018-2022-4-19-21. 4. Сонохимически наноструктурированные растительные полисахариды: новые стабилизирующие ингредиенты для пищевых эмульсий / И. Ю. Потороко, А. М. Я. Кади, **О. Н. Красуля**, А. В. Паймулина // Мясная индустрия. – 2022. – № 12. – С. 20-23. – DOI 10.37861/2618-8252-2022-12-20-23. 5. Бифункциональный ингредиент для мясных эмульсий: сонохимически модифицированный картофельный крахмал / И. Ю. Потороко, А. А. Руськина, А. В. Малинин, **О. Н. Красуля** [и др.] // Мясная индустрия. – 2023. – № 12. – С. 38-42. – DOI 10.37861/2618-8252-2023-12-38-42. 6. Канина, К. А. Оценка йогуртного продукта, выработанного с применением вторичного молочного сырья - пахты / К. А. Канина, **О. Н. Красуля**, Н. А. Жижин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2023. – № 1. – С. 57-68. – DOI 10.36107/spfp.2023.375. |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации Феофилактовой Ольги Владимировны

на тему: **«НАУЧНОЕ И ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ФОРТИФИКАЦИИ БИОАКТИВНЫМИ КОМПЛЕКСАМИ ЭМУЛЬСИОННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Терещук Любовь Васильевна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.18.15 – Товароведение пищевых продуктов и технология 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 «Кемеровский государственный университет» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»; Кемеровский государственный университет; КемГУ |
| Занимаемая должность | Профессор кафедры технологии продуктов питания из растительного сырья |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 650000, Кемеровская область – Кузбасс, г. Кемерово, ул. Красная, д. 6. |
| Телефон | +7 (951)183-69-21 |
| e-mail | terechuk\_l@mail.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Старовойтова, К. В. Технологические аспекты эмульгирования в производстве спредов / К. В. Старовойтова, **Л. В. Терещук**, М. Г. Курбанова // Сыроделие и маслоделие. – 2024. – № 3. – С. 69-73. – DOI 10.21603/2073-4018-2024-3-4. 2. Окислительная и гидролитическая порча жирового сырья для молокосодержащих продуктов в процессе хранения / К. В. Старовойтова, **Л. В. Терещук**, М. Г. Курбанова, Т. В. Филимонова // Сыроделие и маслоделие. – 2023. – № 4. – С. 98-102. – DOI 10.21603/2073-4018-2023-4-16. 3. Study of properties of bacterial concentrates of lactic acid microorganisms / E. Lantushenko, N. Filipkina, I. Dolgolyuk [et al.] // AIP Conference Proceedings : International Conference “Sustainable Development: Veterinary Medicine, Agriculture, Engineering and Ecology” (VMAEE2022), Moscow, Russia, 18–20 апреля 2022 года. Vol. 2817. – Moscow, Russia: AIP Publishing, 2023. – P. 020068. – DOI 10.1063/5.0148295. 4. Терещук, Л. В. Моделирование жировой композиции для молокосодержащих продуктов / **Л. В. Терещук**, К. В. Старовойтова, М. А. Тарлюн // Молочная промышленность. – 2021. – № 9. – С. 43-44. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-09-43-44. 5. Изучение физико-химических показателей эмульгаторов и их влияния на процесс образования пищевых эмульсий / **Л. В. Терещук**, К. А. Загородников, К. В. Старовойтова, П. А. Вьюшинский // Техника и технология пищевых производств. – 2021. – Т. 51, № 4. – С. 915-929. – DOI 10.21603/2074-9414-2021-4-915-929. 6. Использование вторичного молочного сырья в производстве коктейля / К. В. Старовойтова, **Л. В. Терещук**, И. В. Долголюк, М. А. Тарлюн // Молочная промышленность. – 2020. – № 8. – С. 61-63. – DOI 10.31515/1019-8946-2020-08-61-63. | |