

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации **Кади Аммар Мохаммад Яхья**

на тему: «**Разработка технологии биоактивных двойных эмульсий для молочных пищевых систем**», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Полное наименование ведущей организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет имени И. С. Тургенева»
Сокращённое наименование ведущей организации	ФГБОУ ВО «ОГУ им. И.С. Тургенева»
Почтовый индекс, адрес	Российская Федерация, 302026, Орловская область, г. Орёл, ул. Комсомольская, д. 95
Телефон	+7 (4862) 751-318
Адрес электронной почты	info@oreluniver.ru
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	https://oreluniver.ru/

Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

1. Кузнецова, Е.А. Разработка кисломолочного продукта для функционального питания с добавкой бакпрепарата «Бифилакт-ПРО» и инулина Е.А. Кузнецова, Д.Д. Богданова, Е.Ф. Мельникова [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2026. – Т. 98. – № 3. – С. 21-26.
2. Симоненкова, А.П. Анализ ассортимента кисломолочных продуктов профилактической направленности, представленных в розничной сети г. Орла / Симоненкова А.П., Иванова Т.Н., Демина Е.Н. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2025. – № 3 (92). – С. 104–107. DOI: 10.33979/2219-8466-2025-92-3-104-107.
3. Симоненкова, А.П. Контент-анализ инновационных разработок кисломолочных напитков, предлагаемых на потребительском рынке / Симоненкова А.П., Иванова Т.Н., Евдокимова О.В. // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2025. – Т. 13, № 2. – С. 16–25. DOI: 10.14529/food250202.
4. Демина, Е.Н. Разработка рецептуры и оценка качества обогащённого плавленого сырного продукта / Демина Е.Н., Симоненкова А.П., Ветрова О.Н. // Биология в сельском хозяйстве. – 2025. – № 2 (47). – С. 41–44.

5. Иванова, Т.Н. Обоснование рецептурного компонента растений при производстве продуктов функционального питания / Иванова Т.Н., Симоненкова А.П., Евдокимов Н.С. // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2024. – Т. 12, № 2. – С. 5–11. DOI: 10.14529/food240201.
6. Зомитева, Г.М. Разработка технологии и оценка качества йогуртов, обогащённых солодовыми ростками пшеницы и ячменя / Зомитева Г.М., Серегина Н.В., Сафронова О.В. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. – № 2 (79). – С. 82–86. DOI: 10.33979/2219-8466-2023-79-2-82-86.
7. Демина, Е.Н. Обоснование использования растительных порошков в рецептуре творожных сырков с шоколадной глазурью / Е.Н. Демина, А.П. Симоненкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. – №1(78). – С. 28-33. DOI: 10.33979/2219-8466-2023-78-1-28- 33
8. Evdokimova, O.V. Optimization of the recipe of enriched processed cheese based on generalized desirability function / Evdokimova O.V., Simonenkova A.P., Evdokimov N.S., Goncharova I.V., Chuvardin G.S., Pyanikova E.A. // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – 2022. – Vol. 1052, № 1. – Art. 012048. DOI: 10.1088/1755-1315/1052/1/012048.
9. Демина, Е.Н. Анализ микроструктуры обогащённых молочных коктейлей / Демина Е.Н., Сафронова О.В., Багрова Д.А. // Биология в сельском хозяйстве. – 2022. – № 4 (37). – С. 44–47.
10. Симоненкова, А.П. Оптимизация режимов пастеризации молока-сырья, предназначенного для производства сыра / Симоненкова А.П., Демина Е.Н. // Научные исследования: итоги и перспективы. – 2022. – Т. 3, № 2. – С. 43–49. DOI: 10.21822/2713-220X-2022-3-2-43-49.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации **Кади Аммар Мохаммад Яхья**

на тему: «**Разработка технологии биоактивных двойных эмульсий для молочных пищевых систем**», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Фамилия, имя, отчество оппонента	Мусина Ольга Николаевна
Шифр и наименование специальности, по которой 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 соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»
Сокращённое наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГБОУ ВО «АлтГТУ им. И.И. Ползунова»
Занимаемая должность	профессор кафедры «Технология продуктов питания», Института биотехнологии, пищевой и химической инженерии
Почтовый индекс, адрес места работы	Россия, 656038, Алтайский край, г. Барнаул, пр. Ленина, д. 46
Телефон	+7 (385) 229-08-72
e-mail	musinaolga@mail.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
<p>1. Мусина О.Н. Бетулин в технологии мягких ремесленных сыров/ Мусина О.Н., Усатюк Д.А.// Ползуновский вестник. – 2026. – № 1. – С. 58–63.</p> <p>2. Минаков Д.В. Новый эффективный ферментативный способ получения хитоолигосахаридов и оценка их биофункциональных свойств/ Минаков Д.В., Саврасов Е.С., Мусина О.Н.// Вестник КрасГАУ. – 2026. – № 5 (230). – С. 253–262.</p> <p>3. Гришкова А.В. Биохимические свойства молокосвертывающих ферментов отечественного производства/ Гришкова А.В., Стурова Ю.Г., Коваль А.Д., Мусина О.Н.// Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2026. – Т. 16, № 1 (56). – С. 40–51.</p>	

4. **Мусина О.Н.** Роль коллагена в формировании микроструктуры и реологических свойств плавленого сыра/ Мусина О.Н., Нагорных Е.М.// Техника и технология пищевых производств. – 2025. – Т. 55, № 3. – С. 659–672. DOI: 10.21603/2074-9414-2025-3-2599.

5. **Мусина О.Н.** Бетулин – перспективный ингредиент для молочной промышленности/ Мусина О.Н., Усатюк Д.А., Бондаренко Н.И.// Ползуновский вестник. – 2025. – № 2. – С. 121–126. DOI: 10.25712/ASTU.2072-8921.2025.02.018.

6. **Мусина О.Н.** Кисломолочный напиток с тритерпенсодержащим сырьём/ Мусина О.Н., Усатюк Д.А., Бондаренко Н.И.// Ползуновский вестник. – 2025. – № 3. – С. 98–104. DOI: 10.25712/ASTU.2072-8921.2025.03.016.

7. Минаков Д.В. Полисахариды высших грибов: систематизация данных о выделении, структуре, биологических свойствах и пребиотическом потенциале / Минаков Д.В., Саврасов Е.С., **Мусина О.Н.**// Химия растительного сырья. – 2025. – № 3. – С. 60–87.

8. Мусина О.Н. Функциональные мягкие сыры, обогащённые плодово-ягодным сырьём Алтая/ **Мусина О.Н.**, Бондаренко Н.И., Усатюк Д.А. // Технический оппонент. – 2025. – № 2 (18). – С. 52–56.

9. **Мусина О.Н.** Экстракт ламинарии слоевища сушёного (*Laminaria thalli*) как средство стимулирования прорастания и переваримости овса и гречихи / Мусина О.Н., Снегирева А.В.// Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2024. – С. 383–393. DOI: 10.21285/achb.937.

10. **Мусина О.Н.** Комбинированное подкисление в технологии кисломолочного сыра/ Мусина О.Н., Бондаренко Н.И., Усатюк Д.А. // Ползуновский вестник. – 2023. – № 1. – С. 15–19.

11. **Мусина О.Н.** Мягкий сыр из смеси коровьего и козьего молока / Мусина О.Н., Бондаренко Н.И., Усатюк Д.А. // Ползуновский вестник. – 2022. – № 4-1. – С. 149–153.

12. **Мусина О.Н.** Разработка обогащённого кисломолочного био-напитка/ Мусина О.Н., Филимонова Т.В., Бондаренко Н.И., Усатюк Д.А. // Актуальная биотехнология. – 2022. – № 1. – С. 115–117.

13. **Мусина О.Н.** Технологический потенциал пантовых гидролизатов в производстве кисломолочных напитков/ Мусина О.Н., Бондаренко Н.И., Усатюк Д.А., Филимонова Т.В.// Молочная промышленность. – 2021. – № 10. – С. 47–48.

14. Патент на изобретение RU 2749740 C1. Способ получения мягкого сыра/ **Мусина О.Н.**, Луницын В.Г., Бондаренко Н.И., Гришаева И.Н., Кротова М.Г. – Опубл. 16.06.2021, заявка № 2020124691 от 15.07.2020.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации **Кади Аммар Мохаммад Яхья**

на тему: «**Разработка технологии биоактивных двойных эмульсий для молочных пищевых систем**», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Фамилия, имя, отчество оппонента	Канина Ксения Александровна
Шифр и наименование специальности, по которой защищена диссертация	05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученая степень, ученое звание	кандидат технических наук
Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»
Сокращённое наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева
Занимаемая должность	доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства Технологического института
Почтовый индекс, адрес места работы	Россия, 127434, г. Москва, ул. Тимирязевская, д. 49
Телефон	+7 (499) 976-46-12
e-mail	kсениya.kanina@rgau-msha.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Канина К.А. Современные подходы к производству и комплексной оценке качества молочных продуктов: монография/ Канина К.А., Жижин Н.А. – Санкт-Петербург, 2024. – 144 с.	
2. Канина К.А. Оценка йогуртного продукта, выработанного с применением вторичного молочного сырья – пахты/ Канина К.А., Красуля О.Н., Жижин Н.А.// Хранение и переработка сельхозсырья. – 2023. – № 1. – С. 57–68. DOI: 10.36107/spfp.2023.375. EDN: XLOCWY.	
3. Ландиховская А.В. Мороженое пломбир на основе молочных продуктов из козьего молока / Ландиховская А.В., Канина К.А. // Пищевая	

промышленность. – 2023. – № 10. – С. 50–54.

4. Патент на изобретение RU 2790584 С1. Способ получения питьевого йогурта/ **Канина К.А.**, Пастух О.Н. – Опубл. 27.02.2023, заявка № 2021137556 от 17.12.2021.

5. **Канина К.А.** Влияние углеводного состава на технологию производства низколактозного йогурта/ Канина К.А., Жижин Н.А., Горлова А.И. // Молочная промышленность. – 2022. – № 12. – С. 24–26.

6. Дунченко Н.И. Влияние акустической кавитации на качество сыра «Адыгейский» из коровьего и козьего молока/ Дунченко Н.И., Красуля О.Н., Волошина Е.С., **Канина К.А.**, Михайлова К.В., Гаврилова Н.Б.// Сыроделие и маслоделие. – 2022. – № 4. – С. 19–21. DOI: 10.31515/2073-4018-2022-4-19-21.

7. Дунченко Н.И. Влияние акустической кавитации на микроструктуру сыра «Адыгейский» из коровьего и козьего молока/ Дунченко Н.И., Красуля О.Н., Волошина Е.С., **Канина К.А.**, Купцова С.В., Гаврилова Н.Б.// Сыроделие и маслоделие. – 2022. – № 5. – С. 22–24. DOI: 10.31515/2073-4018-2022-5-22-24.

8. Kanina K.A. High-frequency acoustic cavitation in the technology of producing milk and dairy products / **Kanina K.A.**, Krasulya O.N., Zhizhin N.A.// IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – 2022. – С. 012145.

9. **Канина К.А.** Характеристика овечьего молока как сырья для производства молочных продуктов / Канина К.А., Жижин Н.А., Атанасов П.Р., Пастух О.Н. // Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии. – 2022. – № 6. – С. 146–158.

10. Творогова А.А. Влияние частичной замены СОМО концентратами и гидролизатами сывороточных белков на показатели качества мороженого пломбир/ Творогова А.А., Шобанова Т.В., Казакова Н.В., **Канина К.А.** // Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии. – 2022. – № 3. – С. 138–147.

11. Sergeev A. Anhydrous fat crystallization of ultrasonic treated goat milk: DSC and NMR relaxation studies/ Sergeev A., Shilkina N., Motyakin M., Barashkova I., Zaborova V., **Kanina K.**, Dunchenko N., Krasulya O., Yusof N.S.M. // Ultrasonics Sonochemistry. – 2021. – Vol. 78. – Art. 105751.

12. Канина К.А. Результаты комплексной оценки сыра типа брынзы и побочного сырья – молочной сыворотки, с применением фермента МТГ и его степени активности в процессе хранения/ **Канина К.А.**, Жижин Н.А., Каракулова Е.А., Атанасов П.Р.// Пищевые системы. – 2021. – Т. 4, № 4. – С. 294–307.

13. Канина К.А. Оценка качества сыра типа камамбер, выработанного на основе коровьего и козьего молока/ **Канина К.А.**, Жижин Н.А., Атанасов П.Р. // Пищевые системы. – 2021. – Т. 4, № 3S. – С. 109–112.