**СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

диссертации Малинина Артема Владимировича

на тему «Разработка технологических подходов получения биоактивных упаковочных материалов для пищевых систем»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук

по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Полное наименование организации в соответствии с уставом | Федеральное государственное автономное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (ФГАНУ «ВНИМИ») |
| Сокращенное название организации в соответствии с уставом | ФГАНУ «ВНИМИ» |
| Ведомственная принадлежность | Министерство науки и высшего образования Российской Федерации |
| Почтовый индекс, адрес организации | 115093, город Москва, улица Люсиновская, дом 35, корпус 7 |
| Веб-сайт | https://vnimi.org/ |
| Телефон | +7 (499) 236 31 64 |
| Адрес электронной почты | info@vnimi.org |
| Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертационной работы |
| 1. | Мяленко, Д. М. Исследование изменения физико-механических свойств полимерной пленки, модифицированной карбонатом кальция / Д. М. Мяленко, О. Б. Федотова, С. С. Сиротин // Пищевая промышленность. – 2024. – № 8. – С. 25-28. – DOI 10.52653/PPI.2024.8.8.004.  |
| 2. | Мяленко, Д. М. Исследование миграции дигидрокверцетина из высоконаполненных полиэтиленовых упаковочных пленок / Д. М. Мяленко, О. Б. Федотова, С. С. Сиротин // Пищевая промышленность. – 2024. – № 11. – С. 38-41. – DOI 10.52653/PPI.2024.11.11.007. – EDN EJNKWX. |
| 3. | Мяленко, Д. М. Исследование микроструктуры высоконаполненной пленки для упаковки молочной продукции / Д. М. Мяленко, О. Б. Федотова, С. С. Сиротин // Молочная промышленность. – 2024. – № 6. – С. 8-12. – DOI 10.21603/1019-8946-2024-6-19. – EDN DLQRZB. |
| 4. | Мяленко, Д. М. Тенденции совершенствования упаковки для молочной продукции / Д. М. Мяленко, О. Б. Федотова, С. С. Сиротин // Молочная промышленность. – 2024. – № 2. – С. 61-64. |
| 5. | Мяленко, Д. М. Физико-механические и структурные исследования оксоразлагаемой упаковки на основе полиэтилена и прооксиданта d2w при компостном хранении / Д. М. Мяленко, О. Б. Федотова // Пищевая промышленность. – 2023. – № 2. – С. 44-48. – DOI 10.52653/PPI.2023.2.2.010. – EDN GWDWBR. |
| 6. | Myalenko, D. M. Physical, Mechanical, and Structural Properties of the Polylactide and Polybutylene Adipate Terephthalate (PBAT)-Based Biodegradable Polymer during Compost Storage / D. M. Myalenko, O. B. Fedotova // Polymers. – 2023. – Vol. 15, No. 7. – P. 1619. – DOI 10.3390/polym15071619. |
| 7. | Мяленко, Д. М. Морфология поверхности образцов пленки полиэтиленовой, наполненной двуокисью титана / Д. М. Мяленко, О. Б. Федотова // Пищевая промышленность. – 2022. – № 3. – С. 56-59. – DOI 10.52653/PPI.2022.3.3.013.  |
| 8. | Microscopic and Structural Studies of an Antimicrobial Polymer Film Modified with a Natural Filler Based on Triterpenoids / O. Fedotova, D. Myalenko, N. Pryanichnikova [et al.] // Polymers. – 2022. – Vol. 14, No. 6. – DOI 10.3390/polym14061097. – EDN HUSDNI. |
| 9. | Мяленко, Д. М. Исследование прочности сварных швов нового биоразлагаемого упаковочного материала / Д. М. Мяленко, О. Б. Федотова // Молочная промышленность. – 2022. – № 2. – С. 17-18. – DOI 10.31515/1019-8946-2022-02-17-18. |
| 10. | Федотова, О. Б. Безопасность упаковки, формируемой в процессе производства молочной продукции / О. Б. Федотова, Д. М. Мяленко // Молочная промышленность. – 2021. – № 2. – С. 11-13. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-02-11-13.  |
| 11. | Федотова, О. Б. О биоразлагаемой упаковке и перспективе ее использования / О. Б. Федотова // Молочная промышленность. – 2020. – № 1. – С. 10-12. – DOI 10.31515/1019-8946-2020-01-10-12. |
|  |  |  |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

диссертации Малинина Артема Владимировича

на тему «Разработка технологических подходов получения биоактивных упаковочных материалов для пищевых систем»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук

по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Чеснокова Наталья Юрьевна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ |
| Ученая степень, ученое звание | Доктор технических наук, доцент |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет», г. Владивосток, Россия |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГАОУ ВО «ДВФУ» |
| Занимаемая должность | доцент Базовой кафедры пищевой и клеточнойинженерии |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10. |
| Телефон | +7 914 660 80 51 |
| e-mail | chesn\_natali@mail.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. **Chesnokova N.,** Kuznetsova A., Levchuk T., Kushnarenko L., Levochkina L. Using antocyanins and agar-agar as a basis for smart packaging/ N. Chesnokova, A. Kuznetsova, T. Levchuk, L. Kushnarenko, L. Levochkina.// BIO WEB OF CONFERENCES. International Scientific Conference on Biotechnology and Food Technology (BFT-2024). Les Ulis. – 2024. – С. 05003.
2. Панченко А.А., **Чеснокова Н.Ю.** Использование беталаинов в качестве сырья для производства пищевой упаковки: преимущества и перспективы использования./ А.А. Панченко, Н.Ю. Чеснокова// Cборник: Горизонты биотехнологии. Сборник статей Международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. Орёл. – 2024. – С. 214 – 218.
3. **Чеснокова Н.Ю.,** Кузнецова А.А., Левочкина Л.В., Тарабаев М.А. Свойства и применение беталаинового красителя, выделенного из районированного сорта свеклы столовойю/ Н.Ю. Чеснокова, А.А. Кузнецова, Л.В. Левочкина, М.А. Тарабаев.//Аграрная наука. – 2023. – № 9. – С. 185 – 190.
4. **Чеснокова Н.Ю.,** Кузнецова А.А., Кушнаренко Л.В. Влияние условий извлечения на экстрагирование антоцианов из ягодного сырья. Н.Ю. Чеснокова, А.А. Кузнецова, Л.В. Кушнаренко.//Вестник КрасГАУ. –2023. – № 8 (197). – С. 218 – 226.
5. **Чеснокова Н.Ю**., Кузнецова А.А., Левчук Т.В. 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. – 2022. –Т.11. – № 4 (60). – С. 94–100.
6. Толстоконева Я.Р., **Чеснокова Н.Ю.** Ипользования пленок, содержащих антоцианы, в качестве интеллектуальной упаковки для рыбного сырья/ Я.Р. Толстоконева, Н.Ю. Чеснокова.//Cборник: Первая научно-практическая Школа-Конференция Института наук о жизни и биомедицины ДВФУ. – 2022. – С. 52.
7. **Chesnokova, N.Yu.** Influence of ultrasound and extraction conditions on the intensity of extraction of anthocyanin pigment from berry raw materials / N. Yu. Chesnokova, L. V. Levochkina, Yu. V. Prikhod'ko, A. A. Kuznetsova, P. A. Chebukin // Материалы V International Conference on Agribusiness, Environmental Engineering and Biotechnologies. 16-19 июня 2021, Красноярск, – 2021. – V.848. – А.012211.
8. **Чеснокова, Н.Ю.** Использование пленок, обогащенных антоциановым пигментом в качестве индикатора свежести рыбного фарша / Н.Ю. Чеснокова, Ю.В. Приходько, А.А. Кузнецова, Л.В. Кушнаренко, В.А. Герасимова// Техника и технология пищевых производств (Food Processing: Techniques and Technology). – 2021 – Т.51. – № 2. – С.340-362.
 |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

диссертации Малинина Артема Владимировича

на тему «Разработка технологических подходов получения биоактивных упаковочных материалов для пищевых систем»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук

по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Цыганок Сергей Николаевич |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.17.08. – Процессы и аппараты химических технологий |
| Ученая степень, ученое звание | кандидат технических наук, доцент |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Бийский технологический институт (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | БТИ АлтГТУ |
| Занимаемая должность | и.о. заведующего кафедрой методов и средств измерений и автоматизации |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 659305, Сибирский федеральный округ, Алтайский край, г. Бийск, улица имени Героя Советского Союза Трофимова, 27 |
| Телефон | +7 913 237 62 39 |
| e-mail | grey@bti.secna.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Хмелёв, В.Н., Шалунов, А.В., **Цыганок, С.Н.,** Синкин, А.А. Направленный ультразвуковой излучатель для газовых сред/В.Н. Хмелёв, А.В. Шалунов, С.Н. Цыганок, А.А. Синкин./ /Ползуновский вестник. – 2025. – 1. – С. 225–231.
2. A.V. Gogulenko, E.Yu. Egorova., **S.N. Tsyganok.,** S.S. Kuz’mina. Effect of Ultrasonic Treatment on the Characteristics of Model Emulsion Systems Based on High-Protein Vegetable Raw Materials/ Gogulenko A.V., Egorova E.Yu., Tsyganok S.N., Kuz’mina S.S. // Russian Journal of Applied Chemistry, 2023, Vol. 96, No. 2, https://www.scopus.com/authid/57190977702.
3. Хмелев В.Н., **Цыганок С.Н.**, Барсуков Р.В. *и др.* Ультразвуковые устройства для бесконтактной интенсификации технологических процессов/ В.Н. Хмелев, С.Н. Цыганок, Р.В. Барсуков и др.// Fibre Chem 53, 391–394 (2022). https://doi.org/10.1007/s10692-022-10310-9.
4. Хмелёв В.Н., Барсуков Р.В., Барсуков А.Р., Цыганок С.Н., Нестеров В.А. Ультразвуковой технологический аппарат с пятью рабочими инструментами различного диаметра для проведения научных исследований / Хмелёв В.Н., Барсуков Р.В., Барсуков А.Р., **Цыганок С.Н**., Нестеров В.А. // Южно-Сибирский научный вестник. – 2022. – № 4 (44). – С. 106–109.
5. Акинфеева А.В., Егорова Е.Ю., **Цыганок С.Н.** Влияние ультразвуковой обработки на характеристики модельных эмульсионных систем из высокобелкового растительного сырья / А.В. Акинфеева, Е.Ю. Егорова, С.Н.Цыганок //Южно-Сибирский научный вестник. – 2020. – № 2 (30). – С. 73–79.
6. Хмелев В.Н., **Цыганок С.Н.,** Шакура В.А. Ультразвуковое воздействие через промежуточные среды / В.Н. Хмелев, С.Н. Цыганок, В.А. Шакура// Южно-Уральский сибирский вестник. – 2020. – № 1 (29). – С. 63–68.
7. Хмелев В.Н., **Цыганок С.Н.,** Барсуков Р.В., Хмелев М.В. Ультразвуковые аппараты для интенсификации технологических процессов / В.Н. Хмелев, С.Н. Цыганок, Р.В. Барсуков, М.В. Хмелев// Химические волокна. – 2019. – № 4. – С. 45–48.
 |