**СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

по диссертации Мухановой Марии Александровны

на тему: «Разработка и товароведная оценка соусов из вторичных водных биоресурсов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Полное наименование ведущей организации | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» |
| Сокращенное наименование ведущей организации | ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет»  |
| Почтовый адрес  | 236022, Северо-Западный федеральный округ, Калининградская обл., г. Калининград, Советский проспект, д. 1. |
| Телефон | 8 (4012) 99-59-01 |
| e-mail | rector@klgtu.ru |
| Адрес официального сайта в сети «Интернет» | https://klgtu.ru |
| Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Мезенова, О. Я. Установление сроков годности сушеных рыборастительных снеков на основе мясокостного рыбного сырья / О. Я. Мезенова, М. А. Баротова // Вестник Международной академии холода. – 2021. – № 3. – С. 57-64. – DOI 10.17586/1606-4313-2021-20-3-57-64.
2. Обоснование рациональных параметров комплексной переработки вторичного сырья шпротных производств с применением метода высокотемпературного гидролиза / О. Я. Мезенова, Л. С. Байдалинова, Н. Ю. Мезенова [и др.] // Известия ТИНРО (Тихоокеанского научно-исследовательского рыбохозяйственного центра). – 2020. – Т. 200. – № 1. – С. 210-220. – DOI 10.26428/1606-9919-2020-200-210-220.
3. Мезенова, О. Я. Технология рыбных биокрипсов на основе термомодифицированных тканей Балтийского леща / О. Я. Мезенова, М. А. Баротова, В. И. Шендерюк // Рыбное хозяйство. – 2020. – № 1. – С. 102-107. – DOI 10.37663/0131-6184-2020-1-102-107.
4. Исследование протеиновых фракций высокотемпературных гидролизатов из голов копченой кильки / О. Я. Мезенова, В. В. Волков, Л. С. Байдалинова [и др.] // Рыбное хозяйство. – 2020. – № 2. – С. 113-117. – DOI 10.37663/0131-6184-2020-2-113-117.
5. Орлов, И. О. Обоснование технологии производства соуса на основе пектиносодержащего сырья повышенной пищевой ценности / И. О. Орлов, Е. С. Землякова // Известия КГТУ. – 2019. – № 54. – С. 130-142.
6. Баженов, Е. А. Исследование влияния протеолитических ферментных препаратов из вторичного рыбного сырья на микробиологические показатели безопасности пресервов / Е. А. Баженов, Л. С. Байдалинова // Известия КГТУ. – 2019. – № 55. – С. 190-203.
7. Мезенова, О.Я. Биотехнологические способы получения протеиновых и белково-минеральных добавок из вторичного рыбного сырья коптильных производств / О.Я. Мезенова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 2-3 (368-369). – С. 68-71.
8. Мезенова, О. Я. Биопотенциал вторичного рыбного сырья / О. Я. Мезенова, А. Хелинг, Т. Мерзель // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2018. – № 1(361). – С. 11-15. – DOI 10.26297/0579-3009.2018.1.3.
9. Байдалинова, Л. С. Выделение натуральных структурообразователей белковой природы из коллагенсодержащего вторичного рыбного сырья / Л. С. Байдалинова, Е. Е. Ляпустина // Известия КГТУ. – 2018. – № 51. – С. 45-60.
10. Байдалинова, Л. С. Зависимость степени разделения компонентов вторичного рыбного сырья (голов рыб) от условий ферментолиза и термолиза / Л. С. Байдалинова, Л. В. Городниченко // Известия КГТУ. – 2018. – № 49. – С. 92-103.
11. Мезенова, О. Я. Перспективы получения и использования протеинов из вторичного рыбного сырья / О. Я. Мезенова // Вестник Международной академии холода. – 2018. – № 1. – С. 5-10. – DOI 10.17586/1606-4313-2018-17-1-5-10.
12. Сравнительная оценка способов гидролиза коллагенсодержащего рыбного сырья при получении пептидов и исследование их аминокислотной сбалансированности / О. Я. Мезенова, В. В. Волков, Т. Мерзель [и др.] // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2018. – Т. 8. – № 4(27). – С. 83-94. – DOI 10.21285/2227-2925-2018-8-4-83-94.
13. [Mezenova, O. Ya](https://apps.webofknowledge.com/OneClickSearch.do?product=WOS&search_mode=OneClickSearch&excludeEventConfig=ExcludeIfFromFullRecPage&colName=WOS&SID=D2oA4g7Uj7qagkbNOgf&field=AU&value=Mezenova,%20O.%20Ya); [Volkov, V. V.](https://apps.webofknowledge.com/OneClickSearch.do?product=WOS&search_mode=OneClickSearch&excludeEventConfig=ExcludeIfFromFullRecPage&colName=WOS&SID=D2oA4g7Uj7qagkbNOgf&field=AU&value=Volkov,%20V.%20V.); [Moersel, T.](https://apps.webofknowledge.com/OneClickSearch.do?product=WOS&search_mode=OneClickSearch&excludeEventConfig=ExcludeIfFromFullRecPage&colName=WOS&SID=D2oA4g7Uj7qagkbNOgf&field=AU&value=Moersel,%20T.); с соавторами. [A comparative assessment of hydrolysis methods used to obtain fish collagen peptides and investigation of their amino acid balance](https://apps.webofknowledge.com/full_record.do?product=WOS&search_mode=GeneralSearch&qid=1&SID=D2oA4g7Uj7qagkbNOgf&page=1&doc=7). Izvestiya vuzov-prikladnaya khimiya i biotekhnologiya. Том: 8 Выпуск: 4 Стр.: 83-94 Опубликовано: 2018
14. Байдалинова, Л. С. Выделение натуральных структурообразователей белковой природы из коллагенсодержащего вторичного рыбного сырья / Л. С. Байдалинова, Е. Е. Ляпустина // Известия КГТУ. – 2018. – № 51. – С. 45-60.
15. Патент № 2681352 C1 Российская Федерация, МПК A23L 17/00, A23L 33/18, A23L 33/115. Способ получения пищевых добавок из вторичного рыбного сырья с применением гидролиза : № 2018103795 : заявл. 31.01.2018 : опубл. 06.03.2019 / С. В. Агафонова, Л. С. Байдалинова, В. В. Волков [и др.] ; заявитель Общество с ограниченной ответственностью «Биотех».
 |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации Мухановой Марии Александровны

на тему: «Разработка и товароведная оценка соусов из вторичных водных биоресурсов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Дворянинова Ольга Павловна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств 05.18.07 Биотехнология пищевых продуктови биологических активных веществ  |
| Ученая степень, ученое звание | доктор технических наук, доцент |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО «ВГУИТ» |
| Занимаемая должность | Декан факультета безотрывного образования,заведующий кафедрой «Управление качеством и технологии водных биоресурсов» |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19 |
| Телефон | 8 (473) 255-36-55 |
| e-mail | olga-dvor@yandex.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Антипова, Л. В. Веслонос - перспективный сырьевой источник для развития отечественного рынка рыбопродуктов / Л. В. Антипова, А. Ю. Сетькова, О. П. Дворянинова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2021. – Т. 83. – № 2(88). – С. 154-163. – DOI 10.20914/2310-1202-2021-2-154-163.
2. Сравнительный анализ пищевой и биологической ценности мяса тилапий, выращенных в условиях аквакультуры России и Китая / О. П. Дворянинова, А. В. Соколов, С. С. Ряднов, В. В. Лисовой // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2021. – № 1. – С. 8-15.
3. Соколов, А. В. Актуальность использования кормовых добавок на основе вторичного сырья рыбной промышленности в рационах радужной форели / А. В. Соколов, О. П. Дворянинова, О. А. Землянухина // Рыбное хозяйство. – 2020. – № 2. – С. 87-93. – DOI 10.37663/0131-6184-2020-2-87-93.
4. Соколов, А. В. Ферментолизаты из вторичных продуктов разделки рыб: состав, пищевая и биологическая ценность / А. В. Соколов, О. П. Дворянинова, О. А. Землянухина // Рыбное хозяйство. – 2020. – № 5. – С. 107-112.
5. Патент № 2742619 C1 Российская Федерация, МПК A23L 27/60. Майонезный соус : № 2020111539 : заявл. 20.03.2020 : опубл. 09.02.2021 / О. П. Дворянинова, А. В. Соколов ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (ФГБОУ ВО «ВГУИТ»).
6. Патент № 2761064 C1 Российская Федерация, МПК A23L 17/00. Способ получения пастообразного продукта : № 2021111379 : заявл. 22.04.2021 : опубл. 02.12.2021 / О. П. Дворянинова, А. В. Соколов, С. С. Ряднов ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий».
7. Патент № 2711915 C1 Российская Федерация, МПК A23J 1/04, A23J 3/04. Способ получения белкового гидролизата из вторичного рыбного сырья : № 2019107236 : заявл. 14.03.2019 : опубл. 23.01.2020 / О. П. Дворянинова, А. В. Соколов ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (ФГБОУ ВО «ВГУИТ»).
8. Патент № 2703158 C1 Российская Федерация, МПК A23K 10/22. Способ получения белково-минеральной кормовой добавки : № 2019103252 : заявл. 06.02.2019 : опубл. 15.10.2019 / О. П. Дворянинова, А. В. Соколов ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (ФГБОУ ВО «ВГУИТ»).
 |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации Мухановой Марии Александровны

на тему: «Разработка и товароведная оценка соусов из вторичных водных биоресурсов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Аверьянова Елена Витальевна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | Специальность 02.00.03 - органическая химия  |
| Ученая степень, ученое звание | кандидат химических 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 | доцент кафедры биотехнологии |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 659305, Российская Федерация,Алтайский край, г. Бийск, улица имени Героя Советского Союза Трофимова, 27 |
| Телефон |  +7 (3854) 43-22-85 |
| e-mail | [averianova.ev@bti.secna.ru](https://e.mail.ru/compose?To=averianova.ev@bti.secna.ru)  |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Averyanova E.V. P[lant raw materials prehydrolysis efficiency in bioflavonoid technology](https://www.elibrary.ru/item.asp?id=47523079) / E.V. Averyanova, M.N. Shkolnikova, O.V. Chugunova // В сборнике: AIP Conference Proceedings. Сер. «International Conference on Food Science and Biotechnology, FSAB 2021», 2021. - С. 020014. [https://www.elibrary.ru/item.asp?id=475230792](https://www.elibrary.ru/item.asp?id=47523079).Danilchenko Y.V. [Technologies of improvement of rheological characteristics when creating lingonberry sauces](https://www.elibrary.ru/item.asp?id=45341570) / Y.V. Danilchenko, N.V.Fedorova, E.V. Averyanova // В сборнике: Journal of Physics: Conference Series. Сер. «High-Tech and Innovations in Research and Manufacturing, HIRM 2020», 2020. - С. 012004. [https://www.elibrary.ru/item.asp?id=45341570](https://www.elibrary.ru/item.asp?id=45341570" \t "/home/USUE/donskla/Документы\\x/_blank)3. Аверьянова, Е. В. Моделирование рецептуры десертного соуса с заданными качественными характеристиками методом факторного анализа / Е. В. Аверьянова, М. Н. Школьникова // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2020. – Т. 9. – № 1(49). – С. 118-122. – EDN NLZNBP.4. Аверьянова, Е. В. Десертные соусы из ягодного сырья Сибири как продукт здорового питания / Е. В. Аверьянова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. – № 1(54). – С. 51-58. – EDN YQPBUT.5. Аверьянова, Е. В. Научно-практические подходы к разработке десертного соуса из ягод брусники обыкновенной / Е. В. Аверьянова, А. С. Копылова // Проблемы развития АПК региона. – 2019. – № 2(38). – С. 244-252. – DOI 10.15217/issn2079-0996.2019.2.244. – EDN BOUUEG.6. Аверьянова, Е. В. Анализ предпочтений потребителей в отношении специализированных десертных соусов / Е. В. Аверьянова, Д. Д. Белоусова // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2019. – Т. 8. – № 2(46). – С. 110-115. – EDN WSGILM.7. Аверьянова, Е. В. Маркетинговые исследования потребительских предпочтений в отношении томатных соусов / Е. В. Аверьянова, А. Ю. Неверова // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2018. – Т. 7. – № 4(44). – С. 244-249. – EDN YPVTVB.8. Патент № 2713724 C1 Российская Федерация, МПК A23L. С[оус десертный с использованием выжимок](https://www.elibrary.ru/item.asp?id=42451550): № 2019117852: заявл. 07.06.09, опубл. 06.02.2020 / Е.В. Аверьянова, А.С. Копылова, М.Н. Школьникова; заявитель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» (АлтГТУ), отдел научно-исследовательской работы сотрудников и преподавателей (ОНИРСиП). – EDN YUQPGQ.9. Патент № 2710169 C1 Российская Федерация, МПК A23L 23/00. Состав для производства десертного соуса с низким гликемическим индексом : № 2019106898: заявл. 11.03.2019: опубл. 24.12.2019 / Д. Д. Белоусова, Е. В. Аверьянова, М. Н. Школьникова; заявитель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» (АлтГТУ), отдел научно-исследовательской работы сотрудников и преподавателей (ОНИРСиП). – EDN YUQPGQ. |