**СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

по диссертации **Пономарева Аркадия Сергеевича**

на тему: «Разработка полуфабрикатов высокой степени готовности с применением функционально-технологической пищевой добавки»,

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

|  |  |
| --- | --- |
| Полное наименование ведущей организации | Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» |
| Сокращенное наименование  ведущей организации | ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет», Дальневосточный федеральный университет, ФГАОУ ВО ДВФУ, ДВФУ |
| Почтовый адрес | Кампус ДВФУ: Россия, 690922, Приморский край, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10  Россия, 690091, Приморский край, г. Владивосток, ул. Суханова, 8 |
| Телефон | +7 (423) 265 24 29; +7 (423) 243 34 72,  +7 (423) 243 23 15 |
| Адрес электронной почты | [rectorat@dvfu.ru](mailto:rectorat@dvfu.ru) |
| Адрес официального сайта в сети Интернет | [https://www.dvfu.ru](https://www.dvfu.ru/) |
| Список основных публикаций работников ведущей организации по теме  диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Смертина, Е. С. Оценка реологических свойств теста и показателей качества готовых хлебобулочных изделий с использованием водно-этанольных экстрактов из дальневосточного сырья / Е. С. Смертина // Хлебопродукты. – 2020. – № 1. – С. 60-64. – DOI 10.32462/0235-2508-2020-29-1-60-64. – EDN YAKUME. 2. Кадникова, И. А. Исследование структурно-механических свойств безглютенового теста / И. А. Кадникова, Д. Ю. Сенотрусов, Т. К. Каленик // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. – № 4(69). – С. 43-46. – DOI 10.33979/2219-8466-2021-69-4-43-46. – EDN MYCCYH. 3. Патент № 2741350 C1 Российская Федерация, МПК A23L 13/60. Состав для приготовления фарша : № 2020117350 : заявл. 27.05.2020 : опубл. 25.01.2021 / Н. Г. Ли, Т. К. Каленик ; заявитель Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» (ДВФУ). – EDN IUPSSW. 4. Табакаев, А. В. Математическое моделирование экстракции каротиноидов из бурой водоросли S. miyabei / А. В. Табакаев, О. В. Табакаева, Ю. В. Приходько // Индустрия питания. – 2022. – Т. 7, № 3. – С. 50-58. – DOI 10.29141/2500-1922-2022-7-3-6EDNWKWENU. – EDN WKWENU. 5. Перспективы разработки хлебобулочных изделий, обогащённых липидными фракциями морских водорослей / Е. С. Смертина, Л. Н. Федянина, В. А. Лях, К. Ф. Курапова // Хлебопродукты. – 2022. – № 9. – С. 52-56. – DOI 10.32462/0235-2508-2022-31-9-52-56. – EDN VFFEKU. 6. Разработка хлебобулочного изделия повышенной пищевой ценности / С. Д. Божко, Т. А. Ершова, А. Н. Чернышова, Н. Г. Ли // Ползуновский вестник. – 2023. – № 1. – С. 37-44. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2023.01.005. – EDN YSVFWW. 7. Обоснование использования элеутерококка колючего в производстве нового хлеба / К. Ф. Курапова, Е. С. Смертина, Л. Н. Федянина, В. А. Лях // Пищевая промышленность. – 2023. – № 3. – С. 16-19. – DOI 10.52653/PPI.2023.3.3.003. – EDN VZCLZX. 8. О возможности применения экстракта корня одуванчика в качестве инновационного ингредиента в составе хлебобулочных изделий / В. А. Лях, А. Д. Хасиева, Л. Н. Федянина, Е. С. Смертина // Хлебопродукты. – 2023. – № 12. – С. 54-59. – DOI 10.32462/0235-2508-2023-32-12-54-59. – EDN OKKJCA. 9. [База данных результатов исследования хлебобулочных изделий с различными видами добавок, получаемых из морских водорослей](https://www.elibrary.ru/item.asp?id=50131780). / Лях В.А., Смертина Е.С., Федянина Л.Н., Ершова Т.А. // Свидетельство о регистрации базы данных RU 2023620258, 17.01.2023. Заявка № 2022623733 от 20.12.2022. 10. Оценка влияния пищевых ингредиентов из плодов шиповника на основное сырьё для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий / Л. Н. Федянина, Е. С. Смертина, В. А. Лях, А. Е. Елизарова // Хлебопродукты. – 2023. – № 2. – С. 36-40. – DOI 10.32462/0235-2508-2023-32-2-36-40. – EDN TCKDRZ. 11. Табакаев, А. В. Изучение потребительского интереса к специализированным пищевым системам для профилактики алиментарно-зависимого социально-значимого заболевания - ожирения / А. В. Табакаев, О. В. Табакаева, Ю. В. Приходько // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. – № 1(78). – С. 94-101. – DOI 10.33979/2219-8466-2023-78-6-94-101. – EDN SWHABR. 12. Перспективы применения нетрадиционного растительного сырья в технологии мясных паштетов / Е. В. Добрынина, Е. Н. Артемова, Т. А. Сенотрусова [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. – № 2(79). – С. 31-38. – DOI 10.33979/2219-8466-2023-79-2-31-38. – EDN XVUXSA. 13. Ржохин, А. А. Обоснование рецептуры мясных полуфабрикатов, обогащенных биологически-активными компонентами из дикоратущих растний Дальнего Востока / А. А. Ржохин // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. – № 3(80). – С. 34-40. – DOI 10.33979/2219-8466-2023-80-3-34-40. – EDN JKZXAX. 14. Оптимизация технологических режимов экстрагирования растительных биоресурсов / Е. И. Черевач, М. П. Разгонова, М. Е. Вдовченко [и др.] // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. – 2023. – № 1(105). – С. 92-100. – DOI 10.24866/2311-2271/2023-1/92-100. – EDN UBLABZ. 15. Табакаева, О. В. Технология производства мясного хлеба с использованием водного экстракта брусники / О. В. Табакаева, Л. А. Гвоздюкова // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2024. – Т. 13, № 2(66). – С. 86-91. – EDN JQRJZW. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации **Пономарева Аркадия Сергеевича**

на тему: «Разработка полуфабрикатов высокой степени готовности с применением функционально-технологической пищевой добавки»,

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

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество  оппонента | Маюрникова Лариса Александровна |
| 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, 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 в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО «КемГУ» |
| Занимаемая должность | Профессор кафедры технологии и организации общественного питания |
| Почтовый адрес | Россия, 650065, г. Кемерово,  ул. Красная, 6 |
| Телефон | +7 (3842) 39-68-56 |
| Адрес электронной почты | nir30@mail.ru |
| Список основных публикаций оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Обогащение пищевых продуктов как фактор профилактики микронутриентной недостаточности / **Л. А. Маюрникова**, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива, С. В. Новоселов // Техника и технология пищевых производств. – 2020. – Т. 50, № 1. – С. 124-139. – DOI 10.21603/2074-9414-2020-1-124-139. – EDN NPHEOS. 2. **Mayurnikova, L.** Food safety practices in catering during the coronavirus COVID-19 pandemic / L. Mayurnikova, A. Koksharov, T. Krapiva // Foods and Raw Materials. – 2020. – Vol. 8, No. 2. – P. 197-203. – DOI 10.21603/2308-4057-2020-2-197-203. – EDN MJYHYL. 3. Использование пастообразного полуфабриката из вешенки обыкновенной в рецептурах мясных рубленых изделий / А. А. Дриль, К. С. Долина, Д. В. Моторина, **Л. А. Маюрникова** // Пищевая промышленность. – 2020. – № 2. – С. 20-23. – DOI 10.24411/0235-2486-2020-10016. – EDN CRHTUG. 4. Technology of plant raw material production with high-ratio selenium for food products manufacturing / **L. Mayurnikova**, T. Krapiva, M. Kurakin [et al.] // E3S Web of Conferences : International Conference on Efficient Production and Processing, ICEPP 2020, Prague, 27–28 февраля 2020 года. Vol. 161. – Prague: EDP Sciences, 2020. – P. 01032. – DOI 10.1051/e3sconf/202016101032. – EDN MJJEXB. 5. Identification and studying the factors forming quality of meat semi-finished products with use of sous vide technology / A. A. Koksharov, **L. A. Mayurnikova**, R. Z. Grigor'eva [et al.] // AIP Conference Proceedings, Ekaterinburg, 20 апреля 2021 года. – Ekaterinburg, 2021. – P. 040001. – DOI 10.1063/5.0069972. – EDN SFZMKE. 6. Роль инновационной среды в развитии предприятий общественного питания в региональных условиях / Н. В. Горников, **Л. А. Маюрникова**, С. В. Новоселов [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52, № 1. – С. 70-78. – DOI 10.21603/2074-9414-2022-1-70-78. – EDN JFHROK. 7. Патент № 2794624 C1 Российская Федерация, МПК A23C 11/00. Способ получения водно-дисперсного полуфабриката из зерен голозерного овса : № 2022120839 : заявл. 29.07.2022 : опубл. 24.04.2023 / **Л. А. Маюрникова**, С. Д. Руднев, А. А. Кокшаров [и др.] ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кемеровский государственный университет". – EDN YAFXFP. 8. Анализ и перспективы инновационного развития предприятий общественного питания / **Л. А. Маюрникова**, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2023. – Т. 53, № 1. – С. 140-149. – DOI 10.21603/2074-9414-2023-1-2421. – EDN FYGLPC**.** 9. **Маюрникова, Л. А.** Актуальные вопросы профилактики неинфекционных хронических заболеваний / Л. А. Маюрникова, С. Р. Лаа // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XI Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 18 мая 2023 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 251-252. – EDN ZQOMCK. 10. Изучение влияния ингредиентного состава на содержание йода в готовых изделиях из рыбы / **Л. А. Маюрникова**, Н. И. Давыденко, А. Ю. Зирка, С. Р. Лаа // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2024. – Т. 13, № 2(66). – С. 92-99. – EDN DYDPNR**.** 11. Гистологические исследования мясной продукции по Sous vide на основе обзора известных подходов к формированию качества / А. А. Кокшаров, **Л. А. Маюрникова**, А. Д. Пластун [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2024. – Т. 54, № 2. – С. 382-397. – DOI 10.21603/2074-9414-2024-2-2514. – EDN AGWHLV. 12. Новые технологии сферы питания в целях повышения эффективности профилактики алиментарно-зависимых заболеваний / **Л. А. Маюрникова**, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива, А. А. Дриль // Индустрия питания. – 2024. – Т. 9, № 3. – С. 5-15. – DOI 10.29141/2500-1922-2024-9-3-1. – EDN EVXKXT. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации **Пономарева Аркадия Сергеевича**

на тему: «Разработка полуфабрикатов высокой степени готовности с применением функционально-технологической пищевой добавки»,

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

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество  оппонента | Артемова Елена 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, профессор |
| Полное наименование организации в  соответствии с Уставом, являющейся  основным местом работы оппонента | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» |
| Сокращенное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | ОГУ имени И.С. Тургенева, ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева, ФГБОУ ВО «ОГУ им. И.С. Тургенева», ОГУ им. И.С. Тургенева |
| Занимаемая должность | Профессор кафедры технологии продуктов питания и организации ресторанного бизнеса |
| Почтовый адрес | Россия, 302020, г. Орел, Наугорское шоссе, д. 29. |
| Телефон | +7 (4862) 41-98-87 |
| Адрес электронной почты | helena-1959@yandex.ru |
| Список основных публикаций оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Качество полуфабрикатов из мяса кур с мукой семян тыквы при хранении / **Е. Н. Артемова**, Т. В. Алексеева, К. В. Власова [и др.] // Все о мясе. – 2020. – № 5S. – С. 33-35. – DOI 10.21323/2071-2499-2020-5S-33-35. – EDN ZPZFNY. 2. Царева, Н. И. Оценка упаковки блюд на предприятиях питания / Н. И. Царева, **Е. Н. Артемова**, Е. В. Заугольникова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. – № 5(70). – С. 67-72. – DOI 10.33979/2219-8466-2021-70-5-67-72. – EDN TMHKGQ. 3. Features of consumer value management of an innovative product / O. Gaifutdinova, I. Poroshin, E. Sergeeva, **E. Artemova** // SHS Web of Conferences. – 2021. – Vol. 116. – P. 00011. – DOI 10.1051/shsconf/202111600011. – EDN TGKMDF. 4. Диденко, Е. Ю. Повышение пищевой ценности продуктов питания путем использования в рецептуре побочных продуктов переработки зерновых / Е. Ю. Диденко, **Е. Н. Артемова** // Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России : Материалы VI Международной научно-практической конференции, Орёл, 15–31 марта 2021 года. – Орёл: Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева, 2021. – С. 347-352. – EDN QNNCHX. 5. The study of the rheological properties of a food additive for the enrichment of special-purpose pastes / T. V. Alekseeva, **E. N. Artemova**, O. A. Apalikhina [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science : International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials (P2ARM 2021), Воронеж, 21–24 сентября 2021 года. Vol. 1052. – Воронеж: IOP Publishing Ltd, 2022. – P. 012006. – DOI 10.1088/1755-1315/1052/1/012006. – EDN LZIAUW. 6. Alekseeva T.V. [The study of the rheological properties of a food additive for the enrichment of special-purpose pastes](https://www.elibrary.ru/item.asp?id=49364608)/ T.V. Alekseeva, **E.N**. **Artemova**, O.A. Apalikhina, L.Yu. Vitruk, O. Kalgina, Yu., L.A. Albycheva // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials (P2ARM 2021). 2022. С. 012006. 7. Патент № 2769454 C1 Российская Федерация, МПК A23J 1/14. Способ приготовления пищевой композиции для обогащения продуктов питания и кулинарных изделий : № 2021111432 : заявл. 22.04.2021 : опубл. 31.03.2022 / Т. В. Алексеева, И. В. Черемушкина, **Е. Н. Артемова** [и др.] ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий». – EDN CKFUFV. 8. Перспективы применения нетрадиционного растительного сырья в технологии мясных паштетов / Е. В. Добрынина, **Е. Н. Артемова**, Т. А. Сенотрусова [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. – № 2(79). – С. 31-38. – DOI 10.33979/2219-8466-2023-79-2-31-38. – EDN XVUXSA. 9. Гольцова, Е. С. Способы борьбы с потемнением ячменя и продуктов его переработки / Е. С. Гольцова, **Е. Н. Артемова** // Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России : Материалы VII Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, Орёл, 25 марта – 05 2024 года. – Орёл: Орловский государственный университет им. И.С. Тургенева, 2024. – С. 466-469. – EDN ISSLPU. 10. **Артемова, Е. Н.** Влияние сухого нагрева на пенообразование ячменной муки / Е. Н. Артемова, А. П. Симоненкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2024. – № 2(85). – С. 3-6. – DOI 10.33979/2219-8466-2024-85-2-3-6. – EDN VKLIAW. | |