**СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

по диссертации Руськиной Алены Александровны

на тему: **«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СОНОХИМИЧЕСКОЙ МОДИФИКАЦИИ КАРТОФЕЛЬНОГО КРАХМАЛА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Полное наименование ведущей организации | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет» |
| Сокращенное наименование ведущей организации | ФГБОУ ВО «КНИТУ», Казанский национальный исследовательский технологический университет |
| Адрес | 420015, Российская Федерация, Республика Татарстан, Казань, ул. К. Маркса, 68 |
| Телефон | +7 (843) 231-42-16 (отдел канцелярии и делопроизводства) |
| Адрес электронной почты | office@kstu.ru |
| Адрес официального сайта в сети «Интернет» | https:// www.kstu.ru |
| Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | | |
| 1. Цыганов, М. С. Оптимизация ферментной модификации крахмала для коррекции текстуры обезжиренного кисломолочного продукта / М. С. Цыганов, Е. В. Никитина // Индустрия питания. – 2024. – Т. 9, № 1. – С. 60-72. – DOI 10.29141/2500-1922-2024-9-1-7. – EDN TPKBBM. 2. Никитина, Е. В. Исследование функционально-технологических свойств паровых мясных изделий, изготовленных с применением ферментно модифицированого полисахаридного компонента / Е. В. Никитина // Journal of Agriculture and Environment. – 2023. – № 12(40). – DOI 10.23649/JAE.2023.40.12. – EDN XMLODQ. 3. Пономарев, В. Я. Моделирование рецептурных смесей пищевых продуктов путем направленного варьирования количественными соотношениями сырьевых компонентов / В. Я. Пономарев, Э. Ш. Юнусов // Journal of Agriculture and Environment. – 2023. – № 12(40). – DOI 10.23649/JAE.2023.40.26. – EDN FPLTME. 4. Ponomarev V., Yunusov Ed. Development of a protein stabilizer from collagen-containing raw materials for the food industry / BIO Web of Conferences. – 2023. – Т.71, В.01087. – С. 1 - 5. 5. Губайдуллина Г.Н., Пономарев В.Я., Юнусов Э.Ш. Рациональная переработка мясного сырья при производстве вареных колбасных изделий // Сборник статей VIII Международной научно-практической конференции. Пенза, 2022. – С. 36–38. 6. Хрундин Д.В., Миассарова Д.М. Получение ферментированного продукта на раститетльной основе с применением культур молочнокислых бактерий// Индустрия питания. – 2022. Т.7, В. 4. – С.59 - 66. 7. Использование растительных экстрактов для увеличения сроков хранения мясных полуфабрикатов / Л.З. Габдукаева, Надеждина И.И. // Сборник материалов III международного симпозиума. Белгород, 2021. – С. 307–309. 8. Nikitina E.V., Yurtaeva T.A., Tsyganov M.S., Ezhkova G.O. Рhysico-chemical and antioxidant properties of skimmed varenets (slavic baked milk yogurt) mixed with enzyme-modified potato starches // Current research in nutrition and food science. – 2021. – Т.9. – № 1. – С. 88–99. 9. Ponomarev V.Y., Yunusov E.SH., Nikitina E.V., Khrundin D.V., Ezhkova G.O. Мultilayer polymer film as a factor of increasing the shelf life of poultry meat products. Conference proceedings. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. 2020. Том 421. 10. Хрундин Д.В., Алимов Д.Г., Шакиров И.О. Возможность повышения эффективности использования мясного сырья // Сборник статей XL Международной научно-практической конференции. – 2020. – С. 108–110. 11. Никитина Е.В. Частично гидролизованный бактериальной амилазой кукурузный крахмал как эффективный корректор товарных качеств обезжиренного йогурта / Е.В. Никитина // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2019. – Т.7. – № 4. – С. 13–21. 12. Nikitina, E. Effect of fermented modified potato starches to low-fat yogurt / E. Nikitina, R. A. Riyanto, M. Tsyganov [et al.]. – DOI 10.12691/jfnr-7-7-10 // Journal of food and nutrition research. – 2019. – Vol. 7, No 7. – P. 549–553. 13. Ананиадис Е.Г., Яфасова М.И., Морозова С.А., Юнусов Э.Ш. Использование растительных препаратов в технологии мясных продуктов // Сборник статей VII Международной научно-практической конференции: в 2 ч. Том Часть 1. 2019. – С. 147–149. | | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации Руськиной Алены Александровны

на тему: **«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СОНОХИМИЧЕСКОЙ МОДИФИКАЦИИ КАРТОФЕЛЬНОГО КРАХМАЛА ДЛЯ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ»**

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

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Литвяк Владимир Владимирович |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.18.05 – Технология сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур |
| Ученая степень, ученое звание | Доктор технических наук, доцент |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Всероссийский научно-исследовательский институт крахмала и переработки крахмалсодержащего сырья – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный исследовательский центр картофеля имени А.Г. Лорха» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ВНИИК – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный исследовательский центр картофеля имени А.Г. Лорха»;  ВНИИК филиал ФГБНУ «ФИЦ картофеля имени А.Г. Лорха» |
| Занимаемая должность | Ведущий научный сотрудник |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 140051, Московская область, г. Люберцы, ул. Некрасова, д. 11 |
| Телефон | +7 (495) 557-15-00 |
| e-mail | besserk1974@mail.ru |

|  |
| --- |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. **Литвяк В.В.** История и перспективы развития крахмальной отрасли России и стран СНГ / О.И. Радин, Н.Д. Лукин, Л.Б. Кузина // монография – М.: ФЛИНТА, 2023. – 173 с. – ISBN 978-5-9765-5241-8. – Текст: электронный. 2. Оптимизация технологии производства сшитого дикрахмалфосфата из крахмала восковидной кукурузы / С.М. Бутрим, Т.Д. Бильдюкевич, Н.С. Бутрим, **В.В. Литвяк**, Л.Б. Кузина, Л.Г. Кузьмина, М.Ф. Никитина // Достижения науки и техники АПК. – 2022. – Т. 36, №6. – С. 94–98. DOI: 10.53859/02352451\_2022\_36\_6\_94. 3. Корреляция размера крахмальных гранул и условной вязкости от технологических режимов холодного гидролиза крахмала минеральными кислотами / М.С. Алексеенко, **В.В. Литвяк** // Сборник трудов Международной научно-практической конференции «Основные направления развития технологии глубокой переработки крахмалосодержащего и инулинсодержащего сырья» 22 сентября 2022 г. – М.: ВНИИК – филиал ФГБНУ «ФИЦ картофеля им. А.Г. Лорха», 2022. – С. 22–29. 4. **Литвяк В.В.** Технология производства картофелепродукта пористого / В.В. Литвяк, А.А. Копыльцов, Л.Б. Кузина, М.Ф. Никитина, Л.Г. Кузьмина // Научные труды по агрономии / Research papers on agronomy. – 2021. – №3–4. – С. 66–74. 5. **Литвяк В.В.** Особенности физико-химического строения катионного картофельного крахмала, полученного суспензионным («мокрым») способом / В.В. Литвяк, С.М. Бутрим, М.Ф. Никитина, Л.Б. Кузина // Вестник науки Казахского агротехнического университета им. С. Сейфуллина (междисциплинарный). – 2021. – №4 (111). – С. 116–127. DOI: 10.51452/kazatu.2021.4(111).804. 6. Способ целенаправленного изменения физико-химических свойств нативных крахмалов методом комбинаторики / А.А. Заболотец, **В.В. Литвяк**, А.И. Ермаков // Пищевая промышленность: наука и технологии / научно-технический журнал. – 2021. – Т. 14. – №1(51). – С. 16–31. DOI: 10.47612/2073-4794-2021-14-1(51)-16-30. 7. Картофель и технологии его глубокой переработки. Монография / **В.В. Литвяк,** Н.Д. Лукин, Е.А. Симаков, В.А. Дегтярев, Л.Б. Кузина, Л.Г. Кузьмина. – М: ФЛИНТА, 2021. – 430 c. ISBN 978-5-9765-4595-3. 8. Physicochemical properties of maltodextrins from wheat and corn starch / G. Ospankulova, **V. Litvyak**, S. Saduakhasova, B. Bulashev, A. Bokterbaeva // Journal of Pharmacy and Nutrition Sciences. – 2020. – №11. – С. 302–314. 9. Пат. № 2779845 Российская Федерация, МПК С 08В 31/00 Способ производства химически модифицированного катионного крахмала / **В.В. Литвяк**, Н.Д. Лукин, А.А. Копыльцов, М.Ф. Никитина, А.В. Родионова; заявка №2021131339; заявитель: Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН; заявл. 27.10.2021, опубл. 14.09.2022 // Государственный реестр изобретений Российской Федерации. – Бюл. №26. – 2022. – 9 с. 10. Пат. № 27559286. RU, МПК С 08В 30/12 Способ получения крахмалопродукта резистентного / И.М. Жаркова, **В.В. Литвяк**, Л.Б. Кузина, Н.Д. Лукин, Д.П. Ефремов; заявка №2020131359; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (ФГБОУ ВО «ВГУИТ»). – заявл. 23.09.2020; опубл. 11.11.2021 // Государственный реестр изобретений Российской Федерации. – Бюл. №32. – 2021. – 16 с. 11. Пат.  2782585 C1 Российская Федерация, МПК C08B 31/00 Способ получения пористого химически модифицированного замещенного крахмала / **Литвяк В.В**., Лобанов В.Г., Росляков Ю.Ф., Кузина Л.Б., Лукин Н.Д., Ирматова Ж.К.; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет». – 2022. 12. Пат. 2780025 C2 Российская Федерация, МПК C08B 30/02, C08B 30/14 Способ производства модифицированного крахмала / Л.Б. Кузина, **В.В. Литвяк**, Н.Д. Лукин, Л.Г. Кузьмина, М.Ф. Никитина, А.А. Копыльцов; Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. – 2022. |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации Руськиной Алены Александровны

на тему: **«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СОНОХИМИЧЕСКОЙ МОДИФИКАЦИИ КАРТОФЕЛЬНОГО КРАХМАЛА 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 | Доцент кафедры 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. Effect of Ultrasonic Treatment on the Characteristics of Model Emulsion Systems Based on High-Protein Vegetable Raw Materials / Gogulenko A.V., Егорова Е.Ю., Кузьмина С.С., **Цыганок С.Н.** // Russian Journal of Applied Chemistry, 2023, Vol. 96, No. 2, https://www.scopus.com/authid/57190977702. 2. Хмелев В.Н., **Цыганок С.Н.**, Барсуков Р.В. *и др.* Ультразвуковые устройства для бесконтактной интенсификации технологических процессов. *Fibre Chem* **53**, 391–394 (2022). https://doi.org/10.1007/s10692-022-10310-9. 3. 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. 4. Влияние ультразвуковой обработки на характеристики модельных эмульсионных систем из высокобелкового растительного сырья / Акинфеева А.В., Егорова Е.Ю., **Цыганок С.Н.** //Южно-Сибирский научный вестник. – 2020. – № 2 (30). – С. 73–79. 5. Ультразвуковое воздействие через промежуточные среды / Хмелев В.Н., **Цыганок С.Н**., Шакура В.А. // Южно-Уральский сибирский вестник. – 2020. – № 1 (29). – С. 63–68. 6. Ультразвуковые аппараты для интенсификации технологических процессов / Хмелев В.Н., **Цыганок С.Н**., Барсуков Р.В., Хмелев М.В. // Химические волокна. – 2019. – № 4. – С. 45–48. |