**СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

по диссертации **Шамилова Шамиля Асхабовича**

на тему: ««**Формирование потребительских свойств и разработка**

**технологии шоколадных изделий для населения**

**Арктической зоны РФ**»,

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 «Арктический государственный агротехнологический университет» |
| Сокращенное наименование ведущей организации | ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ |
| Адрес | 677021, Республика Саха (Якутия), город Якутск, ш. Сергеляхское 3 км, д. 3   (юридический и фактический адрес совпадают) |
| Телефон | +7 (4112) 50-79-71 |
| Адрес электронной почты | info@agatu.ru |
| Адрес официального сайта в сети «Интернет» | https://agatu.ru/ |
| Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет. | |
| 1. Роль витаминов, витаминосодержащих продуктов и других нутриентов в снижении острых инфекционных заболеваний у населения Севера / Э. В. Каспаров, Е. И. Прахин, В. П. Новицкая [и др.] // Якутский медицинский журнал. – 2022. – № 3(79). – С. 90-96. – DOI 10.25789/YMJ.2022.79.23. – EDN LDVSXA.  2. Оптимальное питание как фактор здоровьесбережения населения Севера и Арктики России / У. М. Лебедева, К. М. Степанов, Л. М. Чиряева, З. О. Осипова // Вопросы питания. – 2023. – Т. 92, № S5(549). – С. 64. – DOI 10.33029/0042-8833-2023-92-5s-056. – EDN UTMMDP.  3. Исследование дикорастущих ягод Якутии как ценного сырья при разработке пищевых продуктов / Л. И. Елисеева, П. А. Гоголева, К. М. Степанов, Т. П. Мырьянова // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2024. – № 4. – С. 112-117. – DOI 10.24412/2311-6447-2024-4-112-117. – EDN KXPEDO.  4. Лебедева, У. М. Исследование химического состава ягод голубики обыкновенной, произрастающей в арктических районах Якутии / У. М. Лебедева, Т. В. Слепцова, В. Т. Васильева // Вопросы питания. – 2024. – Т. 93, № 6(556). – С. 139-144. – DOI 10.33029/0042-8833-2024-93-6-139-144. – EDN GGTGXH.  5. Витаминный состав ягод морошки в Арктических районах Якутии / Т. В. Слепцова, В. Т. Васильева, У. В. Егорова, Э. В. Баппагай // Вопросы питания. – 2023. – Т. 92, № S5(549). – С. 202-203. – DOI 10.33029/0042-8833-2023-92-5s-248. – EDN EBWMBG.  6. Оптимизация структуры питания спортсменов в условиях Севера / К. М. Степанов, Э. В. Баппагай, С. Н. Баттахова, У. В. Егорова // Вопросы питания. – 2023. – Т. 92, № S5(549). – С. 187-188. – DOI 10.33029/0042-8833-2023-92-5s-231. – EDN NTWEIN.  7. Питание при заболеваниях печени в экстремальных условиях Севера / К. М. Степанов, А. А. Евсеев, В. С. Колодезникова, С. И. Семенов // Журнал инфектологии. – 2023. – Т. 15, № 2 S2. – С. 123-124. – EDN SUMCEE.  8. Tikhonov, D. G. Anticancer and antioxidant potential of the fruits of Vaccinium Vitis-idaea L. And prospects for their use in the prevention of breast cancer / D. G. Tikhonov, K. M. Stepanov, R. N. Zakharova // Opera Medica et Physiologica. – 2023. – Vol. 10, No. 1. – P. 58-71. – DOI 10.24412/2500-2295-2023-1-58-71. – EDN UCCRIR.  9. Использование дикорастущего сырья для производства молочных продуктов / Л. И. Елисеева, А. Н. Иванова, С. И. Протопопова, А. П. Дмитриева // Вопросы питания. – 2023. – Т. 92, № S5(549). – С. 235-236. – DOI 10.33029/0042-8833-2023-92-5s-292. – EDN LZSEVI.  10. Елисеева, Л. И. Применение дикорастущих ягод в технологии мягкого сыра / Л. И. Елисеева, К. М. Степанов, В. Р. Егорова // Сыроделие и маслоделие. – 2023. – № 4. – С. 44-46. – DOI 10.21603/2073-4018-2023-4-12. – EDN UQKDLC. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации **Шамилова Шамиля Асхабовича**

на тему: **«Формирование потребительских свойств и разработка**

**технологии шоколадных изделий для населения Арктической зоны РФ»**,

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

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Резниченко Ирина Юрьевна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.18.15. – Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания |
| Ученая степень, ученое звание | доктор технических наук, профессор |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкова» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО «Кузбасский ГАУ» |
| Занимаемая должность | профессор кафедры «Биотехнология и производство продуктов питания» |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 650021, г. Кемерово, ул. К. Маркса, 12, ауд. 2209 (юридический и фактический адрес совпадают) |
| Телефон | +7 (3842) 75-47-15 |
| e-mail | irina.reznichenko@gmail.com |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. **Резниченко, И. Ю.** Разработка и оценка качества ореховых конфет с продуктами пчеловодства / И. Ю. Резниченко, Т. А. Мирошина // Ползуновский вестник. – 2025. – № 1. – С. 7-15. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2025.01.001 2. Оценка показателей качества и хранимоспособности мучных кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, А. И. Чалдина, Е. В. Дымов [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2022. – № 4(75). – С. 89-95. – DOI 10.33979/2219-8466-2022-75-4-89-95. . 3. **Резниченко, И. Ю**. Градация качества функциональных мучных кондитерских изделий с применением дерева потребительских критериев / И. Ю. Резниченко, А. С. Мустафина, И. А. Бакин // Вестник КрасГАУ. – 2021. – № 5(170). – С. 202-212. – DOI 10.36718/1819-4036-2021-5-202-212. 4. **Резниченко, И. Ю.** Анализ конкурентных преимуществ функциональных мучных кондитерских изделий / И. Ю. Резниченко, А. М. Чистяков, М. С. Щеглов // Ползуновский вестник. – 2021. – № 3. – С. 147-154. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2021.03.020. 5. Идентификация подлинности кондитерской глазури методом дифференциальной сканирующей калориметрии / А. Л. Верещагин, Н. В. Бычин, Е. А. Морозова, **И. Ю. Резниченко** // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. – № 1(66). – С. 65-72. – DOI 10.33979/2219-8466-2020-66-1-65-72. 6. Исследование качественных характеристик мучных кондитерских изделий специализированного назначения / **И. Ю. Резниченко**, А. А. Мельникова, М. С. Щеглов, А. М. Чистяков // АПК России. – 2021. – Т. 28, № 4. – С. 531-537. 7. «Дерево свойств» в оценке потребительских критериев сахаристых кондитерских изделий / **И. Ю. Резниченко**, Н. А. Фролова, Е. Е. Жарская [и др.] // Индустрия питания. – 2021. – Т. 6, № 1. – С. 5-12. – DOI 10.29141/2500-1922-2021-6-1-1. 8. Растительное сырье Дальневосточного региона как источник биологически активных веществ / Н. Н. Степакова, **И. Ю. Резниченко**, Т. Ф. Киселева [и др.] // Пищевая промышленность. – 2020. – № 3. – С. 16-21. – DOI 10.24411/0235-2486-2020-10025. 9. Разработка и оценка качества отделочного полуфабриката с плодово-ягодным сырьем / **И. Ю. Резниченко**, М. И. Гутова, И. А. Бакин [и др.] // Вестник КрасГАУ. – 2020. – № 12(165). – С. 222-231. – DOI 10.36718/1819-4036-2020-12-222-231. 10. **Резниченко, И. Ю**. Разработка и оценка качества мучного кондитерского изделия повышенной пищевой ценности / И. Ю. Резниченко, А. В. Новикова, М. И. Гутова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – № 2(61). – С. 96-102. – DOI 10.33979/2219-8466-2020-61-2-96-102. 11. Верещагин, А. Л. Оценка параметров плавления жировой фазы шоколада для определения заменителей масла какао / А. Л. Верещагин, **И. Ю. Резниченко**, Н. В. Бычин // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – № 5(64). – С. 3-11. – DOI 10.33979/2219-8466-2020-64-5-3-11. 12. Зайцева, Н. С. Оценка уровня качества шоколада с применением дескрипторно-профильного метода / Н. С. Зайцева, Н. Ю. Рубан, **И. Ю. Резниченко** // АПК России. – 2020. – Т. 27, № 4. – С. 706-713. 13. Попова, Д. Г. Исследование влияния сроков хранения на показатели качества пастильных изделий / Д. Г. Попова, **И. Ю. Резниченко**, А. Н. Табаторович // АПК России. – 2020. – Т. 27, № 5. – С. 853-859. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации **Шамилова Шамиля Асхабовича**

на тему: **«Формирование потребительских свойств и разработка**

**технологии шоколадных изделий для населения**

**Арктической зоны РФ»**,

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

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Перегончая Ольга Владимировна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 02.00.04 - Физическая химия |
| Ученая степень, ученое звание | Кандидат химических наук, доцент |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ |
| Занимаемая должность | Доцент кафедры химии |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1 (юридический и фактический адрес совпадают) |
| Телефон | +7 (910) -283-57-59 |
| e-mail | ovp177@yandex.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| **1. Перегончая, О. В.** Влияние антоцианов обогащающей добавки из выжимок дикорастущих ягод на формирование сенсорного восприятия продукта / О. В. Перегончая, А. П. Покусаев, Н. М. Дерканосова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2024. – № 2-3(396). – С. 99-103. – DOI 10.26297/0579-3009.2024.2-3.16. – EDN NJTFSD.  **2**. Функциональный состав и кислотные свойства выжимок ягод дикоросов как обогащающих пищевых ингредиентов / **О. В. Перегончая**, А. П. Покусаев, А. Н. Лукин [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2024. – № 1(395). – С. 17-21. – DOI 10.26297/0579-3009.2024.1.3. – EDN TRCQJF.  **3.** Сравнительный анализ состава ягод дикоросов как обогащающих пищевых ингредиентов / **О. В. Перегончая**, А. П. Покусаев, А. Н. Лукин [и др.] // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2023. – Т. 11, № 3. – С. 23-30. – DOI 10.14529/food230303. – EDN BFUJUQ.  **4.** ИК-спектроскопические исследования образцов выжимок из ягод дикоросов / **О. В. Перегончая,** А. П. Покусаев, А. Н. Лукин [и др.] // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2023. – Т. 11, № 4. – С. 19-26. – DOI 10.14529/food230402. – EDN UDXGAU.  **5.** Покусаев, А. П. Вещественный состав и кислотные свойства брусники, клюквы и шикши / А. П. Покусаев, **О. В. Перегончая** // Современные технологии сельскохозяйственного производства : Сборник научных статей по материалам XXVI международной научно-практической конференции, Гродно, 20 апреля – 02 2023 года / Гродненский государственный аграрный университет. – Гродно: Гродненский государственный аграрный университет, 2023. – С. 297-299. – EDN XFLOCQ. | |