**СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

по диссертации **Тарасова Алексея Валерьевича**

на тему: «Разработка пищевых систем с доказанной антиоксидантной активностью на основе унифицированного метода контроля»,

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 «Орловский государственный аграрный университет имени Н. В. Парахина» |
| Сокращенное наименование ведущей организации | ФГБОУ ВО Орловский ГАУ |
| Почтовый индекс | 302019, Орловская область, г. Орел, ул Генерала Родина, д.69 |
| Телефон | +7 (4862) 76-15-17, 76-41-01 |
| Адрес электронной почты | rector@orelsau.ru |
| Адрес официального сайта в сети «Интернет» | <http://www.orelsau.ru> |
| Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Гуляева, О.А. Технологические и физико-химические аспекты производства функционального напитка на основе молочной сыворотки с антиоксидантными свойствами с применением антоциансодержащих фитобиотиков на примере брусники и клюквы / О.А. Гуляева // Технология и товароведение инновауционных пищевых продуктов. – 2023. – № 1(78). – С. 56-61.
2. Антиоксидантные свойства антоциансодержащих фитобиотиков при производстве функционального напитка на основе молочной сыворотки / О.А. Гуляева, О.А. Ковалева, О.С. Киреева, Н.Н. Поповичева // Ползуновский вестник. – 2023. – № 2. – С. 37-46.
3. Разработка состава индивидуального пищевого рациона повышенной и функциональной ценности / О.А. Ковалева, Т.Н. Сучкова, В.Г. Езерский [и др.] // Биология в сельском хозяйстве. – 2023. – № 1(38). – С. 21-24.
4. Оценка минерального профилядикорастущего растительного сырья и продуктов его переработки для создания продуктов питания функциональной направленности / К.А. Лещуков, О.А. Ковалева, О.С. Киреева [и др.] // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2023. – Т.84, № 4(94). – С. 103-109.
5. Совершенствование рецептуры кисломолочного напитка с повышенной пищевой ценностью / О.А. Ковалева, Н.Н. Поповичева, О.С. Киреева [и др.] // Ползуновский вестник. – 2022. – № 2. – С. 7-14.
6. Гнеушева, И.А. Биологические эффекты флавоноидов гречихи посевной / И.А. Гнеушева, И.Ю. Солохина, А.В. Лушников // Вопросы биологической, медицинской и фармацевтической химии. – 2022. – Т.25, № 6. – С. 28-39.
7. Горькова, И.В. Функциональные напитки для спортивного питания с люпиновым ингредиентом / И.В. Горькова,О.В. Потаракина, А.А. Горьков // Естественные и технические науки. – 2022. – № 9(172). – С. 105-107.
8. Регулирование антиоксидантной активности зерновых культур биопрепаратами / Н.Е.Павловская, И.В. Горькова, И.Н. Гагарина, А.Ю. Гаврилова // Естественные и технические науки. – 2021. – № 12(163). – С. 57-59.
9. Коношина, С.Н. Развитие растений озимой пшеницы под воздействием фенольных соединений / С.Н. Коношина, Е.Г. Прудникова // Вестник аграрной науки. – 2021. – № 5(92). – С. 35-40.
10. Калиничева, Н.Н. Исследование влияние антиоксидантных свойств биофлавоноидов на качество и сроки хранения животных жиров / Н.Н. Калиничева // Биология в сельском хозяйстве. – 2021. – № 4(33). – С. 22-26.
11. Гуляева, О.А. Разработка функционального напитка на сывороточной основе с добавлением клюквы и брусники для детского питания / О.А. Гуляева // Пищевые системы. – 2021. – Т.4, № 3S. – С. 57-60.
12. Рахметова, Т.П. Биохимическая характеристика плодов перспективных сортов вишни / Т.П. Рахметова, И.Н. Ефремов // Вестник аграрной науки. – 2020. – № 4(85). – С. 176-180.
13. Евдокимов, Н.С. Состав низкомолекулярных метаболитов растительного сырья, используемого для обогащения продуктов питания / Н.С. Евдокимов, О.В. Сафронова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – № 4(376). – С. 21-24.
14. Матназарова, Д.И. Оценка биохимического состава ягод ежевики в связи с использованием в селекции / Д.И. Матназарова // Вестник аграрной науки. – 2020. – № 5(86). – С. 170-176.
 |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации **Тарасова Алексея Валерьевича**

на тему: «Разработка пищевых систем с доказанной антиоксидантной активностью на основе унифицированного метода контроля»,

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

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Калинина Ирина Валерьевна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания |
| Ученая степень, ученое звание | Доктор технических наук, доцент |
| Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ) |
| Занимаемая должность | Профессор кафедры пищевых и биотехнологий |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 454080, Россия, УФО, Челябинская область, г. Челябинск, просп. В.И. Ленина, дом 76 |
| Телефон | +7 (351) 272-31-83 |
| E-mail | kalininaiv@susu.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Use of micronization and complex coacervation to preserve antioxidant properties of flavonoids / R. Fatkullin**, I. Kalinina**, N. Naumenko, E. Naumenko // International journal of food science. – 2023. – Vol. 2023. – Art. 9456931. DOI 10.1155/2023/9456931.
2. Merenkova, S. Effect of fermentation on the biochemical parameters antioxidant capacity and dispersed composition of plant beverages based on barley and hemp seeds / S. Merenkova, R. Fatkullin, **I. Kalinina** // Fermentation. – 2022. – Vol. 8. – Art. 384. DOI 10.3390/fermentation8080384.
3. Оценка биодоступности флавоноидов в растительных напитках с антиоксидантными свойствами / Р.И. Фаткуллин, **И.В. Калинина**, В.Н. Науменко [и др.] // Аграрная наука. – 2022. – № 10. – С. 143-148. DOI 10.32634/0869-8155-2022-363-10-143-148.
4. Влияние растительных антиоксидантов на развитие пробиотических микроорганизмов в ферментированных напитках / Р. И. Фаткуллин, **И. В. Калинина,** А. Д. Брызгалова, Ю. И. Кретова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2022. – Т. 10, № 3. – С. 64-73. – DOI 10.14529/food220307.
5. Новые подходы обеспечения эффективности растительных антиоксидантов для спортивного питания в условиях пандемии COVID-19 / Р. И. Фаткуллин, В. В. Ботвинникова, **И. В. Калинина** [и др.] // Человек. Спорт. Медицина. – 2021. – Т. 21, № 4. – С. 175-184. – DOI 10.14529/hsm210420.
6. Попова, Н. В. Перспективы использования вторичных продуктов переработки зеленого чая для создания обогащающих пищевых ингредиентов / Н. В. Попова, **И. В. Калинина**, С. В. Павлова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2021. – Т. 9, № 4. – С. 70-76. – DOI 10.14529/food210408.
7. Фаткуллин, Р. И. Теоретические аспекты взаимодействия растительных полифенолов с макромолекулами в функциональных пищевых системах / Р. И. Фаткуллин, И. Ю. Потороко, **И. В. Калинина** // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2021. – Т. 9, № 1. – С. 82-90. – DOI 10.14529/food210109.
 |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации **Тарасова Алексея Валерьевича**

на тему: «Разработка пищевых систем с доказанной антиоксидантной активностью на основе унифицированного метода контроля»,

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

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Сергеева Ирина Юрьевна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания |
| Ученая степень, ученое звание | Доктор технических наук, доцент |
| 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, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»,КемГУ,Кемеровский государственный университет |
| Занимаемая должность | Заведующий кафедрой технологии продуктов питания из растительного сырья |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 650000, Кемеровская область - Кузбасс, город Кемерово, улица Красная, дом 6 |
| Телефон | +7 (3842) 39-68-55 |
| E-mail | sergeeva.76@list.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Иммуномодулирующий поливитаминный комплекс и его роль в антиоксидантной защите организма / О. Г. Позднякова, **И. Ю. Сергеева**, М. А. Казакова [и др.] // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2023. – Т. 85, № 2. – С. 156-163. – DOI 10.20914/2310-1202-2023-2-156-163.2. Исследование кинетики ферментативного гидролиза растительных полимеров для повышения биодоступности напитков из злаковых культур / **И. Ю. Сергеева**, Л. В. Пермякова, В. С. Райник, О. А. Рыбинцева // АПК России. – 2022. – Т. 29, № 2. – С. 247-253. – DOI 10.55934/2587-8824-2022-29-2-247-253.3. Кожемяко, А. В. Экспериментальное определение биологически активных соединений в выжимках свеклы и моркови, районированных в Сибирском регионе / А. В. Кожемяко, **И. Ю. Сергеева**, И. В. Долголюк // Техника и технология пищевых производств. – 2021. – Т. 51, № 1. – С. 179-187. – DOI 10.21603/2074-9414-2021-1-179-187.4. Теоретическое обоснование и разработка рецептурного состава напитков для профилактического питания с использованием биологически активных соединений (часть 1) / Е. А. Вечтомова, **И. Ю. Сергеева**, В. С. Райник, В. О. Романенко // Вестник КрасГАУ. – 2020. – № 2(155). – С. 155-161. – DOI 10.36718/1819-4036-2020-2-155-161.5. **Сергеева, И. Ю.** Фотосинтетические пигменты и фенольный потенциал родиолы розовой (*Rhodiola rosea* L.) различных эколого-географических популяций / И. Ю. Сергеева, А. В. Заушинцена, Е. Н. Брюхачев // Техника и технология пищевых производств. – 2020. – Т. 50, № 3. – С. 393-403. – DOI 10.21603/2074-9414-2020-3-393-403.6. **Сергеева, И. Ю.** Научное обоснование состава функционального напитка / И. Ю. Сергеева, А. В. Заушинцена, Е. Н. Брюхачев // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2020. – № 2. – С. 81-90. – DOI 10.24411/2311-6447-2020-10046.7. Теоретические аспекты формирования состава напитка для профилактического питания / **И. Ю. Сергеева**, В. С. Райник, А. С. Марков, Е. А. Вечтомова // Техника и технология пищевых производств. – 2019. – Т. 49, № 3. – С. 356-366. – DOI 10.21603/2074-9414-2019-3-356-366. |