

Сведения об официальных оппонентах

по диссертации **Есипенко Романа Владимировича**

на тему «Научное обоснование и разработка технологии пищевых продуктов на основе биоконверсии двустворчатых моллосков и молочной сыворотки», представленной на соискание ученой степени кандидата наук по специальности:

05.18.04 - Технологія мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

Фамилия, имя, отчество оппонента	Ученая степень, наименование отрасли наук, научной специальности, по которой была защищена диссертация	Ученое звание	Полное наименование организации, являющейся основным местом работы официального оппонента на момент представления им отъезда в диссертационный совет, занимаемая должность	Список основных публикаций по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет
Мезенова Ольга Яковлевна	доктора технических наук, 05.18.04 -Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	профессор	ФГБОУ ВО "Калининградский государственный технический университет", заведующая кафедрой «Пищевая биотехнология»	<ol style="list-style-type: none"> Мезенова, О.Я. Основы биотехнологии новых биопродуктов на желатиновой основе из вторичного рыбного сырья/О.Я. Мезенова// рыбное хозяйство. 2014. № 11.- С.-110-13 Потапова, В.А. Биотехнология сушеных снегов повышено биологической ценности на основ хребтов лососевых и топинамбура/ В.А. Потапова, О.Я. Мезенова// Известия ТИПРО. 204. – Т.178. – С.246 -252 Мезенова, О.Я. Биотехнология продуктов геродиетического профиля применением вторичного рыбного сырья <p>О.Я. Мезенова, М.В. Матковская</p>

				<p>Вестник Международной академии холода. 2015. № 4. С. 23-26.</p> <p>4. Исакова, Т.С. Биотехнологии целлюлозных сырокопченых продуктов из мяса птицы/ Т.С. Исакова О.Я. Мезенова //Вестник Международной академии холода 2016. № 2. С. 26-32.</p> <p>5. Потапова, В.А. Разработка технологии функциональной продукции на основе растительного и рыбного сырья/ В.А. Потапова, О.Я. Мезенова Известия ТИПРО (Тихоокеанского научно-исследовательского рыбохозяйственного центра). 2016. - Т. 187. - С. 254-260.</p> <p>6. Мезенова, О.Я. Новое в технологии и технике копчения пищевых продуктов. О.Я. Мезенова//Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2017. - № 2-3 (356-357). - С. 6-10.</p>
Касьянов Сергей Павлович	кандидат биологических наук 03.00.23 - Биотехнология	-	Федеральное государственное бюджетное учреждение науки «Национальный научный центр морской биологии» Дальневосточного отделения Российской академии наук, старший научный сотрудник лаборатории	<p>1. Manzhulo, I.V. Neuron-astrocyte interactions in spinal cord dorsal horn in neuropathic pain development and docosahexaenoic acid therapy/ <i>I.V. Manzhulo, O.S. Ogutsova, Y.O. Kiryushina, N.A. Latyshev, S.P. Kasyanov, I.V. Duzhzen, A.A. Tutushtina</i>//Journal of Neuroimmunology 2016. T. 298. С. 90-97.</p> <p>2. Ермоленко, Е. Technological approach to 1-o-alkyl-sn-glycerols separation from</p>

			фармакологии
<p>беттуеуінің магистер squid liver oil/ Ермоленко, N. Latyshev, R. Sultanov, С.П. Касыпов//Journal of Food Science and Technology. 2016.- Т. 53.- №3.- С. 1722-1726.</p> <p>3. Manzhuo, I.V. Analgetic effect of docosahexaenoic acid is mediated by modulating the microglia activity in the dorsal root ganglia in a rat model of neuropathic pain/ I.V. Manzhuo, O.S. Ogutsova, N.E. Lamash, N.A. Latyshev S.P. Касыпов, I.V. Duizhen//Acta Histochemica. 2015. Т. 117. № 7. С. 659-666.</p> <p>4. Ермоленко, Е.В. Комплексна переработка липидов печени командорского кальмара беттуеуінің магистер / Е.В. Ермоленко, Р.М. Султанов, С.П. Касьянов, Ю.Г. Блино //</p> <p>Известия ТИПРО (Тихоокеанского научно-исследовательского рыбохозяйственного центра). 2014. -Т. 176. - С. 288-294.</p> <p>5.Ермоленко, Е.В. Алкилглицериновые эфиры - потенциальные ингредиенты для функциональных продуктов питания Е.В. Ермоленко, С.П. Касьянов, Н.А. Датышев //Вопросы питания. 2014. Т. 83. № 53. С. 179.</p> <p>6. Latyshev, N.A. Concentration and purification of polyunsaturated fatty acid from squid liver processing wastes/ N.A.</p>			

				Latyshev, E.V. Etimolenko, S.P. Kasyanov //European Journal of Lipid Science and Technology. 2014. T. 116. № 11. С. 1608 1613.
--	--	--	--	---

Ученый секретарь
Объединенного диссертационного
совета Д 999.189.02,
К.Т.Н., доцент



С.В. Журавлева

14.02.2018