

**Сведения об официальных оппонентах**  
по диссертации **Алешкова Алексея Викторовича**

На тему «Научно-практические основы технологии инновационной пищевой продукции из мясного сырья», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств (технические науки)

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 отзыва в диссертационный совет, занимаемая должность	Список основных публикаций по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет
Баженова Баяна Анатольевна	Доктор технических наук 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств (технические науки)	профессор	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», профессор кафедры «Технология мясных и консервированных продуктов»	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Баженова, Б.А.</b> Разработка технологии конской ветчины функционального назначения /Баженова Б.А., Забалуева Ю.Ю., Колесникова И.С., Мелёшкина Н.В./ Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии. –2017. –№ 5. –С. 101-114.</li> <li>2. Gombozhapova, N.I. Influence Of The New Multicomponent Brine On The Quality Characteristics Of The Boiled Horse Meat Product /Gombozhapova N.I., <b>Bazhenova B.A.</b>, Leskova S.Yu., Badmaeva T.M., Danilov AM./ Foods and Raw Materials. –2017. –Vol.5, № 1. –P. 11-19.</li> <li>3. Баженова, Б.А. Исследование потребительских свойств мясного изделия функционального назначения /<b>Баженова Б.А.</b>, Ханхалаева И.Л., Андреева С.В./ Вестник ВСГУТУ. –2016. –№ 6 (63). –С. 95-100.</li> <li>4. <b>Баженова, Б.А.</b> Оценка эффективности применения разработанной селеносодержащей добавки на лабораторных животных /Баженова Б.А., Аслалиев А.Д., Данилов М.Б., Бадмаева Т.М., Вторушина И.Л./ Вопросы питания. –2015. –Т. 84. –№ 3. –С. 95-101.</li> <li>5. Забалуева, Ю.Ю. Получение биологически активной пищевой добавки для мясных продуктов /Забалуева Ю.Ю., <b>Баженова Б.А.</b>/ Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. –2015. –№ 4 (15). – С. 75-82.</li> </ol>

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 отзыва в диссертационный совет, занимаемая должность	Список основных публикаций по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет
Позняковский Валерий Михайлович	Доктор биологических наук, 14.02.01 – Гигиена (биологические науки)	Заслуженный деятель науки, профессор	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт», Руководитель научно-образовательного центра «переработка сельскохозяйственного сырья и пищевые технологии», заведующий базовой кафедрой «Пищевая индустрия и функциональное питание»	<p>1. Плешкова, Н.А. Регулируемые технологические параметры производства в формировании потребительских свойств функционального продукта /Плешкова Н.А., Австриевских А.М., <b>Позняковский В.М.</b>/ Пищевая промышленность.–2018. – № 8. – С. 80-82.</p> <p>2. Tikhonov S.L. Use Of Bar Processing To Increase The Shelf Life Of Vitaminized Sausages And Their Use For The Correction Of Students Health /Tikhonov, S.L., Tikhonova N.V., Samokhvalova E, V., <b>Poznyakovskiy V.M.</b>, Volkov A, Yu., Aleksandrov A. V. Terent'ev A.E., Lazarev V.A./ Foods and Raw Materials. –2016. –Vol. 4. – № 2. – P. 121-127.</p> <p>3. Мирная, К.Ф. Анализ потребительских предпочтений при выборе рулетов копчено-вареных из мяса птицы /Мирная К.Ф., Ермолаева Е.О., <b>Позняковский В.М.</b>/ Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. –2015. –№ 1 (343). –С. 113-115.</p> <p>4. <b>Poznyakovskiy, V.M.</b> About The Quality Of Meat With PSE And DFD Properties /<b>Poznyakovskiy V.M.</b>, Goriov IF., Tkhonov S.L, Shelepov V.G./ Foods and Raw Materials. –2015. –Vol.,3.№ 1. – P. 104-110.</p> <p>5. Мирная, К.Ф. Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на примере производства копчено вареных рулетов из мяса /Мирная К.Ф., Ермолаева Е.О., <b>Позняковский В.М.</b>/ Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. –2014. –№ 1 (337). –С. 42-45.</p>
Тихонов Сергей Леонидович	Доктор технических наук 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специали-	профессор	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический	<p>1. Ногина, А.А. Арабиногалактан в производстве колбасных изделий из мяса птицы с нехарактерным автолизом /Ногина А.А., <b>Тихонов С.Л.</b>, Тихонова Н.В./ Дальневосточный аграрный вестник. –2018. –№ 2 (46). –С. 128-135.</p> <p>2. Timakova, R.T. Effect Of Various Doses Of Ionizing Radiation On The Safety Of Meat Semifinished Products /Timakova R.T., <b>Tikhonov</b></p>

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 отзыва в диссертационный совет, занимаемая должность	Список основных публикаций по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет
	зированного назначения и общественного питания (технические науки)		университет», заведующий кафедрой «Пищевая инженерия»	<p><b>S.L.</b>, Tikhonova N.V., Gorlov I.F./ Foods and Raw Materials. –2018. – Vol. 6, № 1. –P. 120-127.</p> <p>3. Позняковский, В.М. Влияние БАД "Эрамин" на содержание тяжелых металлов в мясе и субпродуктах /Позняковский В.М., <b>Тихонов С.Л.</b>, Тихонова Н.В./ Гигиена и санитария. –2016. –Т. 95. – № 2. – С. 199-202.</p> <p>4. Tkhonov S.L. Use Of Bar Processing To Increase The Shelf Life Of Vitaminized Sausages And Their Use For The Correction Of Students" Health /<b>Tkhonov S.L.</b>, Tkhonova N. V., Samokhvabva E. V., Poznyakovskry V.M., Vokov A. Yu., Aleksandrov A.V.,Terent'ev A.E, Lazarev V.A./ Foods and Raw Materials. –2016. –Vol. 4, № 2. –P 121-127.</p> <p>5. Poznyakovskiy V.M. About The Quality Of Meat With PSE And DFD Properties / Poznyakovsfay V.M., Goriov IF., <b>Tikhonov S.L.</b>, Shelepov V.G./ Foods and Raw Materials. –2015. –Vol.3, № 1. –P. 104-110.</p>

Ученый секретарь  
объединенного диссертационного  
совета Д 999.189.02,  
к.т.н.



В.А. Лях

29 мая 2019 г.