

Сведения об официальных оппонентах

по диссертации **Карпенко Юлии Валериевны**

на тему: «Разработка технологии сбалансированной по биологической ценности кулинарной желированной продукции из макруруса малоглазого», представленной на соискание ученой степени кандидата 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
Шокина Юлия Валерьевна	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 «Мурманский государственный технический университет», профессор кафедры «Технология пищевых производств»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Саенкова, И.В. Разработка технологии функциональных фаршевых рыбных кулинарных полуфабрикатов / И.В. Саенкова, Ю.В. Шокина, Б.Ф. Петров, Е.А. Новожилова, А.Т. Васюкова // Рыбное хозяйство. – 2018. – №6. – С.101-108. 2. Шкуратова, Е.Б. Разработка технологии деликатесной подкопченной продукции из тресковых рыб с использованием ферментного препарата из гепатопанкреаса краба-стригуна <i>Chionoecetes opilio</i> / Е.Б. Шкуратова, Ю.В. Шокина, В.А. Мухин // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2017. –Т.79. – №2 (72). – С.126-137. 3. Саенкова, И.В. Перспективы применения недоиспользуемых объектов промысла Северного бассейна: технологии замороженных фаршевых и мучных полуфабрикатов специализированного назначения из ската звездчатого / И.В. Саенкова, Ю.В. Шокина, В.С. Жмайлик, Е.А. Новожилова // Рыбное хозяйство. – 2017. – №1. – С. 103-108. 4. Райбулов, С.П. Разработка рецептуры и технологии фаршевых консервов специализированного назначения из недоиспользуемого объекта промысла Северного бассейна – ската звездчатого / С.П. Байбулов, Ю.В. Шокина, В.В. Дунец, П.А. Остаркова // Вестник Мурманского государственного технического университета. – 2016. – Т.19. – № 3. – С.645-656. 5. Шокина Ю.В. Оценка технoхимических свойств двустворчатого моллюска <i>Mya arenaria</i> как перспективного объекта промысла и аквакультуры акватории Кандалакшского залива / Ю.В. Шокина, П.П. Кравец, П.В. Луцык // Вестник Мурманского государственного технического университета. – 2015. – Т.18. – № 4. – С.667-671.

Цибизова Мария Евгеньевна	Доктор технических наук, 05.18.04 -Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств (технические науки)	Доцент	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Астраханский государственный технический университет», профессор кафедры «Технология товаров и товароведение»	<p>1. Цибизова, М.Е. Расширение ассортимента кулинарной продукции из объектов товарной аквакультуры / М.Е. Цибизова // Вестник Мурманского государственного технического университета. – 2018. – Т. 21. – № 3. – С. 513-523.</p> <p>2. Цибизова, М.Е. Оптимизация микроэлементного состава поликомпонентных рыборастительных продуктов питания / М.Е. Цибизова, А.В. Золотокопов // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2017. – № 4. – С. 183-189.</p> <p>3. Чернышова, О.В. Технология эмульсионных соусов на основе ферментированного рыбного фарша / О.В. Чернышова, М.Е. Цибизова // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2016. – № 3. – С. 129-137.</p> <p>4. Самойлова, Д.А. Вторичные ресурсы рыбной промышленности как источник пищевых и биологически активных добавок / Д.А. Самойлова, М.Е. Цибизова // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2015. – № 2. – С. 129-136.</p> <p>5. Чернышова, О.В. Технология ферментированного фарша из карася серебряного / О.В. Чернышова, М.Е. Цибизова // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2015. – № 3. – С. 136-144.</p>
---------------------------	---	--------	---	--

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



В.А. Лях

20.12.2019