

Сведения об официальных оппонентах
по диссертации **Левчук Тамары Викторовны**

на тему «Обоснование использования околоплодника ореха маньчжурского в технологии продуктов питания»,

представленной на соискание ученой степени кандидата наук по специальности:

05.18.07– Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ (технические ануки)

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
Артемова Елена Николаевна	доктор технических наук, 05.18.15 – Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания	Профессор	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет им. И.С. Тургенева», Институт естественных наук и биотехнологии, профессор кафедры технологии продуктов питания и организации ресторанного дела	1. Артемова, Е.Н. Влияние вкусовых добавок на пенообразующие свойства и органолептические показатели молочно овсяных композиций / Е.Н. Артемова , Т.В Чвякина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2015. № 4 (33). – С. 18-24. 2. Березина, Н.А. Моделирование поликомпонентной смеси для хлебобулочных изделий / Н.А. Березина, Е.В. Хмелева, Е.Н. Артемова , Г.А Осипова, М.Н. Шведова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2019. № 5(58). – С.103-109.

				<p>3. Власова, К.В. Особенности технологии и оценка качества соусов с мукой семян бахчевых / К.В. Власова, Е.Н. Артемова, А.П. Семоненкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2019. № 5 (58). – С. 103-109.</p> <p>4. Власова, К.В. Поверхостно-активные вещества семян тыквы и их эмульгирующая способность/ К.В. Власова, Е.Н. Артемова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 6 (41). – С. 28-33.</p> <p>5. Макарова, А.Н. Влияние растительного сырья с антиоксидантными свойствами на безопасность масляного бисквита в процессе хранения / А.Н. Макарова, О.С. Фоменко, Е.Н. Артемова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.- 2018. № 5 (52). С. 70-73.</p> <p>6. Мясищева, Н.В. Технологическое обоснование целесообразности использования ягод красной смородины новых сортов в производстве желе / Н.В. Мясищева, Е.Н. Артемова, М.А. Макаркина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2016. № 1(36). С.64-69.</p> <p>7. Симоненкова, А.П. Особенности моделирования рецептурного состава комбинированного молочного напитка с</p>
--	--	--	--	---

				учетом биологической ценности готового продукта / А.П. Симоненкова, Е.Н. Демина, Е.Н. Артемова , О.В. Сафронова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. – №4 (57). С. 40-46.
Земляк Кирилл Григорьевич	кандидат технических наук, 05.18.07– Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ, 05.18.15 – Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания	Доцент	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Хабаровский государственный университет экономики и права», доцент кафедры товароведения	<p>1. Матющенко, Н.В. Фитохимическое исследование плодов ореха маньчжурского (<i>Juglans mandshurica maxim.</i>) / Н.В. Матющенко, К.Г. Земляк, Т.А. Степанова, А.И. Окара // Химия растительного сырья – 2013. – № 2. – С. 147-152.</p> <p>2. Земляк, К.Г. Маньчжурский орех: ресурсы, свойства, использование: монография. / К.Г. Земляк, А.И. Окара – Хабаровск: РИЦ ХГАЭП, 2015. – 140 с.</p> <p>3. Zemliak, K. Manchurian walnut as a prospective raw material for production of 4 foodstuff with balanced composition. / K. Zemliak, E. Matryoninskaya // Journal of Siberian and Far Eastern Studies. – 2015. – Vol. 13. – P. 46-75.</p> <p>4. Zemliak, K. Using a synergistic effect of functional food ingredients in development of foods. // Proceeding the 23rd Tri -University International Joint Seminar & Symposium 2016 “Asian Contribution to the Sustainable Development Goals” 23 -28 October 2016. Organized and hosted by Bogor Agricultural</p>

				<p>University (IPB), Indonesia.</p> <p>5. Zemliak, K. Synergistic Effect of Functional Food Ingredients in Enriched Foods. / K. Zemlyak, A. Zhebo, A. Aleshkov // Proceeding the 24rd Tri - University International Joint Seminar & Symposium 2017 “Global for Local, Local for Global. Global University Network for Sustainable Development Goals” October 23 – October 27, 2017. Hosted & organized by Mie University, Japan.</p> <p>6. Алешков, А.В. Синергетические мультиэффекты лактулозы в обогащенных продуктах питания / А.В. Алешков, К.Г. Земляк, А.В. Жебо // Вестник Камчатского государственного технического университета. 2018. – № 43. С. 44-54</p>
--	--	--	--	---

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



В.А. Лях
08.02.2021