

Сведения о ведущей организации

по диссертации **Ли Натальи Гаврошевы**

на тему: «Обоснование и разработка биотехнологии пищевых продуктов с использованием экстрактов гриба *Inonotus obliquus*», представленной на соискание ученой степени кандидата наук по специальности:
05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ (технические науки)

Полное наименование организации: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический университет»

Сокращенное наименование организации: ФГБОУ ВО УрГЭУ.

Юридический адрес: 620144, Уральский ФО, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/Народной Воли, д. 62/45

Телефон: +7 (343) 283-13-28; **Факс:** +7 (343) 283-13-25

Адрес электронной почты: usue@usue.ru ; pr-com@usue.ru

Адрес официального сайта в сети «Интернет»: <https://www.usue.ru/>

Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет:

1. Третьякова, И.Н. Технология и оценка качества растительного белкового препарата, полученного ферментным гидролизом / И.Н. Третьякова, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова, Д.Г. Попова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2020. № 3 (62). С. 96-101.

2. Третьякова, И.Н. Разработка паштета функциональной направленности с добавлением растительного белкового препарата / И.Н. Третьякова, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова // Достижения науки и техники АПК. 2020. Т. 34. № 3. С. 79-82.

3. Третьякова, И.Н. Использование белкового препарата из семян люпина при производстве вареных колбас / И.Н. Третьякова, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова, Л.С. Кудряшов // Мясная индустрия. 2020. № 5. С. 20-25.
4. Pastushkova, E.V. Tea with herbal additions: Their antioxidant activity and its dependence on high pressure pre-treatment before extraction / E.V. Pastushkova, S.L. Tikhonov, O.V. Chugunova, & G.B. Pischikov // Carpathian Journal of Food Science and Technology. – 2019. – V. 11(3). – P. 28-38.
5. Пастушкова, Е.В. Современные подходы к разработке продуктов для профилактики антиоксидантной недостаточности / Е.В. Пастушкова, О.В. Чугунова, С.Л. Тихонов // Современная наука и инновации. 2019. № 3 (27). С. 87-95.
6. Самохвалова, Е.В. Перспективные физические способы увеличения сроков годности продукции животного происхождения / Е.В. Самохвалова, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2019. Т 7. № 1. С. 71-78.
7. Кудряшов, Л.С. Разработка биоразлагаемой плёнки для увеличения срока годности охлаждённых мясных полуфабрикатов / Л.С. Кудряшов, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова, А.А. Ногина // Все о мясе. 2019. № 1. С. 18-21.
8. Ногина, А.А. Разработка и исследование влияния биоразлагаемых пленок на показатели свежести мясных полуфабрикатов / А.А. Ногина, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова // Техника и технология пищевых производств. 2018. Т. 48. № 4. С. 73-78.
9. Тимакова, Р.Т. Оценка антиоксидантной активности свежих яблок разных помологических сортов после обработки ионизирующим излучением / Р.Т. Тимакова // Вопросы питания. 2018. Т. 87. № 3. С. 66-71.
10. Самохвалова, Е.В. Применение физических методов для увеличения срока годности мясного сырья / Е.В. Самохвалова, С.Л. Тихонов // АПК России. 2018. Т. 25. № 2. С. 270-272.

11. Приймак, А.О. Использование продуктов переработки пророщенных семян амаранта в производстве мясопродуктов / А.О. Приймак, С.Л. Тихонов // АПК России. 2018. Т. 25. № 2. С. 266-269.

12. Пастушкова, Е.В. Использование чайных напитков антиоксидантной направленности для предупреждения развития стрессовых реакций / Е.В. Пастушкова, С.Л. Тихонов, О.В. Чугунова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2017. Т. 5. № 4. С. 93-103.

13. Малишевский, А.А. Использование высокого давления в технологии экстрагирования растительного сырья / А.А. Малишевский, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова, В.П. Ермакова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2016. № 1 (349). С. 47-49.

14. Tikhonov, S.L. Use of bar processing to increase the shelf life of vitaminized sausages and their use for the correction of students' health / S.L. Tikhonov, N.V. Tikhonova, E.V. Samokhvalova, V.M. Poznyakovskiy, A.Yu. Volkov, A.V. Aleksandrov, A.E. Terent'ev, V.A. Lazarev // Foods and Raw Materials. 2016. Т. 4. № 2. С. 121-127.

15. Позняковский, В.М. Влияние БАД «Эрамин» на содержание тяжелых металлов в мясе и субпродуктах / В.М. Позняковский, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова // Гигиена и санитария. 2016. Т. 95. № 2. - С. 199-202.

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



В.А. Лях

08.02.2021