

**Сведения о ведущей организации**  
по диссертации **Пономаренко Светланы Юрьевны**  
**на тему:** «Научное обоснование и совершенствование холодильной технологии водных биологических ресурсов с использованием морских полисахаридов», представленной на соискание ученой степени кандидата наук по специальности:  
05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

**Полное наименование организации:** Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Мурманский государственный технический университет»

**Сокращенное наименование организации:** ФГБОУ ВО «МГТУ».

**Юридический адрес:** 183010, Мурманск, улица Спортивная, 13

**Телефон:** (8152) 40-32-01

**Адрес электронной почты:** [office@mstu.edu.ru](mailto:office@mstu.edu.ru)

**Адрес официального сайта в сети «Интернет»:** <http://www.mstu.edu.ru/>

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

1. Алексанян, И.Ю. Определение теплофизических характеристик и вязкостных свойств фаршевого сырья из прудового карпа / И.Ю. Алексанян, А.Х.Х. Нугманов, Н.В. Ярцева, Ю.С. Феклунова // Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета. – 2020. – Т. 23. – № 3. – С. 237-249.

2. Derkach, S.R. Interactions between gelatin and sodium alginate: uv and ftir studies / S.R. Derkach, N.G. Voron'ko, N.I. Sokolan, D.S. Kolotova, Kuchina Y.A. // Journal of Dispersion Science and Technology. – 2020. – Т. 41. – № 5. – С. 690-698.

3. 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.

4. Соколан, Н.И. Исследование возможности получения альгината натрия из продукта переработки фукусковых водорослей / Н.И. Соколан, Л.К. Куранова, Н.Г. Воронько, В.А. Гроховский // Вестник Воронежского

государственного университета инженерных технологий. – 2018. – Т. 80. – № 1(75). – С. 161-167.

5. 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.

6. Титова, С.А. Разработка технологии кормового рыбного криофарша / С.А. Титова, Л.К. Куранова, О.А. Голубева // Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета. – 2017. – Т. 20. – № 3. – С. 619-627.

7. Derkach, S.R. The rheology of hydrogels based on chitosan–gelatin (bio)polyelectrolyte complexes / S.R. Derkach, N.G. Voron'ko, N.I. Sokolan // Journal of Dispersion Science and Technology. – 2017. – Т. 38. – № 10. – С. 1427-1434.

8. Новиков, В.Ю. Полиэлектролитный комплекс хитозана и хондроитина сульфата: формирование, физико-химические свойства / В.Ю. Новиков, Н.В. Долгопятова, И.Н. Коновалова, Ю.А. Кучина // Известия высших учебных заведений. Серия: Химия и химическая технология. – 2017. – Т. 60. – № 2. – С. 60-66.

9. Шутов, А.В. Применение энергосберегающих технологий в процессе предварительного охлаждения рыбы / А.В. Шутов, Е.А. Глазунов, В.А. Похольченко // Рыбное хозяйство. – 2016. – № 5. – С. 118-120.

10. Voron'ko, N.G. The chitosan-gelatin (bio)polyelectrolyte complexes formation in an acidic medium / N.G. Voron'ko, S.R. Derkach, Y.A. Kuchina, N.I. Sokolan // Carbohydrate Polymers. – 2016. – Т. 138. – С. 265-272.

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



В.А. Лях  
18.02.2021