

**Сведения об официальных оппонентах
по диссертации Пономаренко Светлана Юрьевна**

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

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
Фатыхов Юрий Адгамович	доктор технических наук, 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	Профессор	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет», заведующий кафедрой «Пищевые и холодильные машины»	1. Агеев, О.В. Математическое моделирование сил полезного сопротивления при резании охлажденных пищевых продуктов / О.В. Агеев, В.А. Наумов, Ю.А. Фатыхов // Вестник Международной академии холода. – 2020. – № 3. – С. 70-82. 2. Эрлихман, В.Н. Энергозатраты в судовой системе производства замороженной рыбы / В.Н. Эрлихман, Ю.А. Фатыхов, П. Собчак // Морские интеллектуальные технологии. – 2019. – № 4-4 (46). – С. 79-82. 3. Эрлихман, В.Н. Методика расчета скорости усушки пищевого продукта в

				<p>зависимости от активности воды в процессах холодильной технологии / В.Н. Эрлихман, Ю.А. Фатыхов // Вестник Международной академии холода. – 2018. – № 4. – С. 10-14.</p> <p>4. Эрлихман, В.Н. Учет активности воды в расчетах скорости усушки пищевого продукта / В.Н. Эрлихман, Ю.А. Фатыхов // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2018. – Т. 80. – № 3 (77). – С. 18-21.</p> <p>5. Эрлихман, В.Н. Влияние связанной воды на ее активность при замораживании продуктов / В.Н. Эрлихман, Ю.А. Фатыхов // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2018. – № 4. – С. 36-41.</p>
<p>Позняковский Валерий Михайлович</p>	<p>доктор биологических наук, 14.00.07 – Гигиена</p>	<p>Профессор</p>	<p>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный медицинский университет», профессор кафедры «Гигиена»</p>	<p>1. Podzorova, G.A. Biologically active complex for metabolism normalization in people with angioneurosis: properties and efficacy / G.A. Podzorova, T. Boisjoni, L.A. Donskova, V.M. Poznyakovsky // International Journal of Pharmaceutical Research and Allied Sciences. – 2020. – Т.9. – № 2. – С. 177-182.</p> <p>2. Позднякова, О.Г. Исследование влияния комплекса антиоксидантных витаминов для профилактики заболеваний / О.Г. Позднякова, М.А. Казакова, А.Н. Австриевских, В.М. Позняковский // Техника и технология пищевых производств. – 2019. – Т. 49. – № 4. – С. 652-659.</p> <p>3. Кислицын, А.А. Установление регулируемых технологических параметров производства для формирования качества и безопасности специализированного продукта / А.А. Кислицын, Н.Б. Трофимова, А.Н.</p>

				<p>Австриевских, В.М. Позняковский // АПК России. – 2019. – Т. 26. – № 3. – С. 431-435.</p> <p>4. Тохириён, Б. Рецептурный состав и технология производства нового вида инновационной формы БАД / Б.Тохириён, Д.А. Челнакова, В.П. Ермакова, В.М. Позняковский // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. – № 1 (42). – С. 38-43.</p> <p>5. Рязанова, О.А. Атлас аннотированный. Рыбы пресноводные и полупроходные: Учебно-справочное пособие / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский // Под общ ред. В.М. Позняковского. СПб.: Издательство «Лань», 2017. 160 с.</p> <p>6. Рязанова, О.А. Атлас аннотированный. Морские и океанические рыбы: Учебно-справочное пособие / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский // Под общ ред. В.М. Позняковского. СПб.: Издательство «Лань», 2017. 336 с.</p> <p>7. Позняковский В.М. Эволюция питания и формирование нутриома современного человека // Индустрия питания. – 2017. – № 3 (4). – С. 5-12.</p>
--	--	--	--	---

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



В.А. Лях
18.02.2021