

**Сведения о ведущей организации**  
по диссертации **Корниенко Надежды Леонидовны**

**на тему:** «Научное обоснование и разработка технологии рыбных паштетов на основе рационального использования наваги и красноперки», 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 бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Астраханский государственный технический университет»

**Сокращенное наименование организации:** ФГБОУ ВО «АГТУ»

**Юридический адрес:** 414056, г. Астрахань, ул. Татищева, 16

**Телефон:** (8512) 61-43-00

**Адрес электронной почты:** astu@astu.org

**Адрес официального сайта в сети «Интернет»:** <http://www.astu.org>

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

1. Мукатова, М.Д. Инновационная технология изготовления сырокопченой рыбной колбасы на основе комбинированного сырья / М.Д. Мукатова, Н.А. Кириченко, Н.Ю. Углова, Е.Н. Романенкова // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2017. – №4. – С. 165-173.

2. Якубова, О.С. Перспективы использования мяса прудовых рыб для производства рыбныхпельменей / О.С. Якубова, С.А. Мижужева, А.А. Бекешева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. – №6. – С. 3-9.

3. Цибизова, М.Е. Оптимизация микроэлементного состава поликомпонентных рыбопродуктов питания / М.Е. Цибизова, А.В. Золотокопов // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2017. – №4. – С. 183-189.

4. Мижужева, С.А. Разработка рецептуры и технология приготовления рыбных Голубцов из объектов товарной аквакультуры / С.А. Мижужева, О.С. Якубова // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2018. – №4. – С. 149-156.

5. Грициенко, Е.Г. Перспективы использования натурального структурообразователя в кулинарных изделиях с фаршем из мяса механической обвалки растительных рыб в питание людей старшего поколения при оказании услуг социального туризма / Е.Г. Грициенко, Н.В. Долганова, М.Е. Цибизова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2018. – №4. С.49-54.

6. Цибизова, М. Е. Расширение ассортимента кулинарной продукции из объектов товарной аквакультуры / М.Е. Цибизова // Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета. – 2018. – Т.21. – №3. – С. 513-523.

7. Касьянов, Г.И. Особенности технологии фаршированного рыборастворительного продукта, обогащенного СО<sub>2</sub>-экстрактами / Г.И. Касьянов, С.В. Золотокопова, А.М. Магомедов // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2019. – №2. – С. 86-93.

8. Цибизова, М.Е. К вопросу получения рыбных паштетов повышенной биологической ценности / М.Е. Цибизова // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2020. – № 3. – С. 134-143.

9. Золотокопова, С.В. Функционально-технологические свойства рыборастворительного фарша / С.В. Золотокопова, Г.И. Касьянов, А.В. Золотокопов, Е.Ю. Лебедева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – №4. – С. 44-47.

10. Кривонос, О.Н. Обоснование технологических параметров ЛТ-обработки рыбных кулинарных изделий из черноморской кефали-лобана и азовского бычка / О.Н. Кривонос, Н.В. Долганова, В.В. Богомолова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – №4 (63). – С. 8-13.

11. Кривонос, О.Н. Разработка новых кулинарных изделий из черноморской кефали-лобана / О.Н. Кривонос, Н.В. Долганова, В.В. Богомолова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2020. – Т. 82. – №2 (84). – С. 67-71.

12. Титов, Д.В. Оптимизация технологических параметров термической обработки рыбных фаршевых изделий в пароконвектомате / Д.В. Титов, Н.В. Долганова // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2020. – №2. – С. 142-152.

13. Лебедева, Е.Ю. Разработка комбинированных растительных полуфабрикатов для детей школьного возраста / Е.Ю. Лебедева, С.В. Золотокопова, А.С. Москаленко // Вестник Астраханского

государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2020. – №3. – С. 144-151.

14. Кривонос, О.Н. Определение срока годности замороженных кулинарных изделий из бычка Азовского с применением технологии sous vide / О.Н. Кривонос, Н.В. Долганова, В.В. Богомолова // Рыбное хозяйство. – 2021. – №1. – С. 112-118.

15. Золотокопова, С.В. Влияние добавки овощей и круп на микробиологические и органолептические показатели рыборастворительных полуфабрикатов при заморозке / С.В. Золотокопова, Г.И. Касьянов, С.В. Еремеева, Е.Ю. Лебедева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2021. – №2-3. – С.92-96.

16. Золотокопова, С.В. Инновационная технология рыборастворительных паштетов с антиоксидантными и противовирусными свойствами / С.В. Золотокопова, С.П. Запорожская, О.В. Косенко, Е.Ю. Лебедева // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2021. – №1. – С. 114-124.

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



В.А. Лях  
22.11.2021 г.