

**Сведения об официальных оппонентах
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 (технические науки)

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
Шокина Юлия Валерьевна	доктор технических наук, 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	Профессор	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Мурманский государственный технический университет», Профессор кафедры «Технологии пищевых производств»	1. Шокина, Ю.В. Technology of Minced Fish Canned Food from Thorny Skate, Enriched with ChondroitinSulfate / Raybulov Sergey, Yulia Shokina // International applied research conference «Biological Resources Development and Environmental Management» 15 January 2020, KnELife Sciences, pages 819-835. DOI 10.18502/kls.v5i1.6178 2. Шокина, Ю.В. Study of rheological properties of gels based on Thorny Skate cartilage broth (Raja radiata) in the technology of natural fish culinary products – aspic fish, in jelly, fish jellies and potions (Изучение реологических свойств гелей)

				<p>на основе бульона из хрящей ската звездчатого (<i>Raja radiata</i>) В технологии натуральных рыбных кулинарных изделий — рыбы заливной, в желе, рыбных студией и зельцев / Ю.В. Шокина, Ю.А. Кучина, М.П. Новожилов, М.М. Попов, Г.О. Шокин // Вестник МГТУ. – 2020. – Т. 23. – № 3. – С. 302-312.</p> <p>3. Шокина, Ю.В. Разработка технологии функциональных фаршевых рыбных кулинарных полуфабрикатов / И.В. Саенкова, Е.А. Новожилова, Ю.В. Шокина, Б.Ф. Петров, А.Т. Васюкова // Журнал Рыбное хозяйство. – 2018. – № 6. – С. 101-107.</p> <p>4. Шокина, Ю.В. Перспективы применения недоиспользуемых объектов промысла северного бассейна: технологии замороженных фаршевых и мучных полуфабрикатов специализированного назначения из ската звездчатого / И.В. Саенкова. В.С. Жмайлк, Е.А. Новожилова, Ю.В. Шокина // Рыбное хозяйство. – 2017. – № 1. – С. 103-108.</p> <p>5. Шокина, Ю.В. Разработка рецептуры и технологии фаршевых консервов специализированного назначения из недоиспользуемого объекта промысла Северного бассейна – ската звездчатого / С.П. Райбулов, В.В. Дунец, П.А. Остаркова // Вестник МГТУ. – 2016. – Т.</p>
--	--	--	--	---

				<p>19. – № 3. – С. 645-656.</p> <p>6. Шокина, Ю.В. Способ производства фаршевых консервов скат и треска в белом соусе Пат. 2687191 Российская Федерация, МПК А23L 17/00 (2016.01) / Ю.В. Шокина, Райбулов С.П., Саенкова И.В., Дунец В.В., Остаркова П.А.; заявитель и патентообладатель МГГ У. — заявл. № 2018123624, 28.06.2018; опубл. 07.05.2019, Бюлл. № 13. Райбулов С.П., Саенкова И.В., Дунец В.В., Остаркова П.А.</p> <p>7. Шокина, Ю.В. Способ производства фаршевых консервов тефтели из ската и трески в томатном соусе Пат. 2687191 Российская Федерация, МПК А23L 17/00 (2016.01) / Ю.В. Шокина, Райбулов С.П., Саенкова И.В., Дунец В.В., Остаркова П.А.; заявитель и патентообладатель МГТУ. – заявл. № 2018123624, 28.06.2018; опубл. 07.05.2019, Бюлл. №13</p>
<p>Купчак Дарья Владимировна</p>	<p>Кандидат технических наук, 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и</p>	<p>Доцент</p>	<p>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Хабаровский государственный университет экономики и права», заведующий кафедрой технологии</p>	<p>1. Купчак, Д.В. Теоретическое обоснование использования вторичного рыбного сырья в технологии кулинарной продукции / Д.В. Купчак, И.Э. Богрянцева Т.А. Бортник, Л.А. Морозов // Вестник Хабаровского государственного университета экономики и права, – 2021. – №92. – С.81-86.</p> <p>2. Купчак, Д.В. Совершенствование рецептур и технологии кулинарной продукции с использованием папоротника-орляка (<i>Pteridium aquilinum</i></p>

	биологических активных веществ		продуктов общественного питания	<p>(1.) Kuhn) / Д.В. Купчак, А.А. Синяева // Вестник Сибирского университета потребительской кооперации. – 2020. – № 1(31). – С. 35-39.</p> <p>3. Купчак, Д.В. Технологические основы создания пищевых продуктов заданного состава / Д.В. Купчак, О.И. Любимова // Научный взгляд в будущее. – 2016. – Т. 2. – № 1. – С. 248-252.</p> <p>4. Купчак, Д.В. Научные предпосылки к разработке пищевых систем повышенной пищевой и биологической ценности на основе сои / Д.В. Купчак, О.И. Любимова // Научный взгляд в будущее. – 2016. – Т. 2. – № 1 – С. 19-21.</p> <p>5. Купчак, Д.В. Перспективы использования плодов лимонника китайского для производства продуктов питания функционального и специального назначения / Д.В. Купчак, А.А. Ржохин // Вестник Хабаровского государственного университета экономики и права. – 2016. – № 1. – С. 82-85.</p>
--	--------------------------------	--	---------------------------------	--

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



В.А. Лях
22.11.2021 г.