

СВЕДЕНИЯ

о ведущей организации по диссертации Поротиковой Елены Юрьевны на тему «Научное обоснование технологических решений по приготовлению малосоленой рыбной продукции, упакованной в модифицированных средах», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Организация	Федеральное государственное образовательное учреждение высшего «Астраханский государственный университет»	бюджетное образования технический
Адрес:	414056, г. Астрахань, ул. Татищева, 16	
Контакты:	тел: +7(8512) 61-43-00, (8512) 61-41-40 e-mail: astu@astu.org	

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. Мукатова М.Д., Киричко Н.А., Моисеенко М.С., Сколков С.А. Разработка технологии получения жира из жиросодержащих отходов переработки промысловых рыб Волжско-Каспийского бассейна // Известия ТИНРО. - Т. 193. - 2018. - С. 211-222.
2. Мукатова М.Д., Сколков С.А., Моисеенко М.С., Киричко Н.А. Пищевая биоразлагаемая пленка с использованием хитозана // Вестник АГТУ. Серия «Рыбное хозяйство» - Астрахань: АГТц. -ХЗ. -2018.- С.124-131.
3. Мукатова М.Д., Киричко Н.А., Романенко Е.Н., Углова Н.Ю. Технология промытого рыбного фарша из объектов возможного промысла Волжско-Каспийского бассейна // Известия ТИНРО. - Т. 193. - 2018. - С. 223-236.
4. Allam, A.Y.F. The physicochemical activity of chitin and chitosan obtained by the chemical processing of shrimp *Penaeus semisulcatus* / A.Y.F. Allam, N.V. Dolganova // Естественные науки. Журнал фундаментальных и прикладных исследований. 2017. – №1 (58). - С. 94-98.
5. Углова, Н.Ю. Рациональная доза икорного компонента и лимонной кислоты в рецептуре икорного соуса на основе некондиционной икры щуки / Н.Ю. Углова, М.Д. Мукатова // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. 2017.- №3. - С.194-198.
6. Мукатова, М.Д. Инновационная технология изготовления сырокопченой рыбной колбасы на основе комбинированного сырья / М.Д. Мукатова, Н.А. Киричко, Н.Ю. Углова, Е.Н. Романенкова // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. 2017. - №4. - С.165-173.
7. Цибизова, М.Е., Оптимизация микроэлементного состава поликомпонентных продуктов питания / М.Е. Цибизова, А.В. Золотокопов // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. 2017. - № 4. - С. 183-189.
8. Allam, A.Y. Antioxidant activity of chitosan derivatives in a high-fat products - review / A.Y. Allam, N.V. Dolganova // Actualscience. 2016. - Т. 2. - №11. - С. 36-37.

9. Аллам, А.Ю.Ф. Область применения и свойства хитозана / А.Ю.Ф. Аллам, Н.В. Долганова // *Фундаментальные и прикладные исследования в современном мире*. 2016. - № 16-1. - С. 90-92.
10. Калинина, Е.Д. Кинетика ферментативного гидролиза лактозы в молоке ферментным препаратом godo-ynl2 / Е.Д. Калинина, Н.В. Долганова, А.С. Виннов, А.А. Невалённая // *Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов*. 2016. - № 6 (41). - С. 34-47.
11. Алимов, А.В. Обоснование возможности использования комплексного ферментного препарата для получения пищевых волокон из вторичных ресурсов переработки овощного сырья / А.В. Алимов, М.Е. Цибизова // *Вестник Мурманского государственного технического университета*. 2016. - Т. 19. - № 3. - С. 563-568.
12. Allam, A.Y. Development of technology of production of chitin from crustaceans wastes / A.Y. Allam, N.V. Dolganova // *Вестник Астраханского государственного технического университета*. Серия: Рыбное хозяйство. 2016. - № 2. - С. 136-144.
13. Allam, A.Y. Optimum conditions for producing shrimp shell chitosan from crustacean wastes / A.Y. Allam, N.V. Dolganova // *Вестник Астраханского государственного технического университета*. Серия: Рыбное хозяйство. 2016. - № 4. - С. 130-138.
14. Чернышова, О.В. Технология эмульсионных соусов на основе ферментированного рыбного фарша / О.В. Чернышова, М.Е. Цибизова // *Вестник Астраханского государственного технического университета*. Серия: Рыбное хозяйство. 2016. - № 3. - С. 129-137.
15. Мижуева, С.А. Разработка мясных горячих блюд повышенной пищевой ценности / С.А. Мижуева, Р.С. Мамедова // *Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов*. 2015.- № 6 (35). - С. 19-23.
16. Самойлова, Д.А. Внутренности пресноводных рыб как перспективный источник биологически активных липидных комплексов / Д.А. Самойлова, М.Е. Цибизова // *Вестник Мурманского государственного технического университета*. 2015. - Т. 18. - № 4. - С. 654-660.
17. Самойлова, Д.А. Вторичные ресурсы рыбной промышленности как источник пищевых и биологически активных добавок / Д.А. Самойлова, М.Е. Цибизова // *Вестник Астраханского государственного технического университета*. Серия: Рыбное хозяйство. 2015. - № 2. - С. 129-136.
18. Чернышова, О.В. Технология ферментированного фарша из карася серебряного / О.В. Чернышова, М.Е. Цибизова // *Вестник Астраханского государственного технического университета*. Серия: Рыбное хозяйство. 2015. - № 3. С. 136-144.
19. Мукатова, М.Д. Получение ферментного препарата «Цитохром С» из нетрадиционного вида сырья / М.Д. Мукатова, А.В. Привезенцев., Н.А. Киричко, Н.А. Сколков // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. 2014.- № 4. - С. 58-62.
20. Чернышова, О.В. Практические аспекты получения рыбных бульонов со структурирующими свойствами / О.В. Чернышова, М.Е. Цибизова // *Вестник Астраханского государственного технического университета*. Серия: Рыбное хозяйство. - 2014. -№ 2. – С. 113-120.
21. Vinnov, A.S. Application of foster – nuemann method for estimation of efficiency of protein enzymatic hydrolysis of black sea atherina / A.S. Vinnov, N.V. Dolganova // *Вестник Астраханского государственного технического университета*. Серия: Рыбное хозяйство. 2014.- № 2. - С. 106-112.

22. Золотокопова, С.В. Сравнительный анализ накопления тяжелых металлов в мышцах гидробионтов реки Шерепок (Вьетнам) / С.В. Золотокопова, Х.К. Чан, Т.К. Нго// Вестник АГТУ. Серия «Рыбное хозяйство». - 2018. – № 1. - С. 118-123.