СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Беловой Марины Павловны на тему «Научное обоснование и разработка технологий рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий диабетического назначения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

ФИО: Битютская Ольга Евгеньевна
Ученая степень: кандидат технических наук
Научная специальность: 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание: доцент
Место работы: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Керченский государственный морской технологический университет» (ФГБОУ ВО «КГМТУ»)
Адрес: 298309, Республика Крым, г. Керчь, ул. Орджоникидзе, 82
Должность: Заведующая кафедрой технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»
Контакты: +7 (36561) 6-34-86; e-mail: kgmtu@kgmtu.ru

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. Битютская О.Е., Лавриненко О.И., Вайсброд А.С. Способ получения формованных продуктов из рыбного фарша. Патент на полезную модель 87797 UA, A23L 1/00, 1/325. —№ u2013 07646; Заявл. 17.06.2013, опубл. 25.02.14.- Бюл. № 4.
2. Битютская О.Е. Применение рыбного фарша из малоценной рыбы в приготовлении функциональных продуктов [Текст] / О.Е. Битютская, А.С. Вайсброд // IV Международный балтийский морской форум. V Международная научно-практическая конференция «Пищевая и морская биотехнология»: тезисы докладов. Часть 8. - Калининград: Изд-во БГАРФ, 2016.
3. Битютская О.Е. Применение функциональных пищевых ингредиентов в технологии рыбных колбас [Текст] / О.Е. Битютская, Н.В. Орлова // X Международная научно-практическая конференция «Вектор развития современной науки». - М.: Издательство «Олимп», 2016.
4. Андросова Е.Е., Битютская О.Е. Исследование рынка рыбных диетических продуктов в г. Керчи [Текст] / Е.Е. Андросова, О.Е. Битютская // Материалы XII Международной научно-практической конференции «Научные открытия 2017». Москва, 7 июня 2017. - М.: Олимп, 2017, - С. 109-110.
5. Битютская О. Е. Метаболическая ценность состава биополимеров из моллюсков [Текст] / О.Е. Битютская, Т.В. Овсянникова, Н.С. Красова // Известия КГТУ. - 2017. - № 44. – С. 89-98.
6. Андросова Е.Е., Битютская О.Е. Разработка ассортимента полуконсервов рыборастительных паштетов [Электронный ресурс] / Е.Е. Андросова, О.Е. Битютская //: Сборник трудов по материалам научно-практических конференций ФГБОУ ВО «КГМТУ» «Образование, наука, молодежь — 2018 г.». — Керчь: ФГБОУ ВО «КГМТУ», 2018.- С. 100-109. - Режим доступа: http:// www.kngu.ru/documents/nauka/onm2018.pdf, свободный.