

## СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Фроловой Юлии Владимировны на тему «Совершенствование технологии полукопченых и варено-копченых колбасных изделий с применением модифицированных латексных покрытий», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

ФИО: Глотова Ирина Анатольевна

Ученая степень: доктор технических наук

Научная специальность: 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.18.07 Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

Ученое звание: доцент по кафедре технологии мяса и мясных продуктов

Место работы: ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Адрес: 394087, Россия, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

Должность: профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Контакты:

Тел. +7 (473) 253-87-97(1175),

e-mail: [glotova-irina@yandex.ru](mailto:glotova-irina@yandex.ru)

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. Глотова И.А., Козлобаева Е.А., Литовкин А.Н., Кубасова А.Н., Сысоева М.Н., Артемов Е.С. Разработка инновационных мясных продуктов с использованием вторичных сырьевых ресурсов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2017. – № 3 (17). – С. 95-104.

2. Лютикова А.О., Глотова И.А., Курчаева Е.Е., Хабарова А.В. Новые аспекты применения трансглутаминазы в технологии формованных мясных продуктов // В сборнике: Студенческий научный форум - 2017 IX Международная студенческая электронная научная конференция. – 2017.

3. Кубасова А.Н., Тихонов Г.С., Глотова И.А., Шахов С.В. Сравнительная энергоэффективность производства белка животного происхождения из разных источников // В сборнике: Студенческий научный форум - 2017 IX Международная студенческая электронная научная конференция. – 2017.

4. Прянишников В.В., Морозова Л.А., Гиро Т.М., Глотова И.А., Ильтяков А.В. Исследование функционально-технологических характеристик

модельных фаршевых систем, обогащенных пищевыми волокнами // В сборнике: Инновационные пути в разработке ресурсосберегающих технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции материалы Всероссийской научно-практической конференции. Министерство сельского хозяйства Российской Федерации; ФГБОУ ВО «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева». – 2017. – С. 142-148.

5. Глотова И.А., Прянишников В.В., Ильтяков А.В. Использование молочной сыворотки в технологии вареных колбас функционального назначения // В сборнике: Научное обеспечение реализации государственных программ АПК и сельских территорий Материалы международной научно-практической конференции. – 2017. – С. 194-197.

6. Глотова И.А., Козлобаева Е.А., Литовкин А.Н., Кубасова А.Н., Сысоева М.Г., Артемов Е.С. Разработка инновационных мясных продуктов с использованием вторичных сырьевых ресурсов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2017. – № 3 (17). – С. 95-104.

7. Лютикова А.О., Глотова И.А., Курчаева Е.Е., Хабарова А.В. Совершенствование технологии колбасных хлебов с применением протеин-глутамин  $\gamma$ -глутамилтрансферазы // Международный студенческий научный вестник. – 2017. – № 4-8. – С. 1232-1234.

8. Кащенко Е.А., Артемов Е.С., Курчаева Е.Е., Глотова И.А. Перспектива использования ферментного препарата и белка животного происхождения в технологии сырокопченых колбасных изделий // Международный студенческий научный вестник. – 2016. – № 3-2. – С. 185.

9. Векшин Н.Л., Глотова И.А., Балабаев В.С., Измайлов В.Н. Флуориметрическое исследование пленкообразующих субстанций хитозана // Фундаментальные исследования. – 2015. – № 6-3. – С. 447-451.

10. Курчаева Е.Е., Глотова И.А., Максимов И.В., Артемов Е.С. Технология переработки мяса и мясопродуктов: учебное пособие / Воронеж, 2015. – 367 с.

11. Галочкина Н.А., Литовкин А.Н., Глотова И.А., Свешникова И.А. Исследование молекулярно-массового распределения белковых фракций при модификации пищевых биополимерных систем // Современные наукоемкие технологии. – 2014. – № 5-1. – С. 187а.

12. Курчаева Е.Е., Манжесов В.И., Глотова И.А., Максимов И.В., Мельникова Е.С., Ясакова Ю.В. Получение структурированных мясных систем, обогащенных функциональными композитами // Вестник

Мичуринского государственного аграрного университета. – 2014. – № 5. – С. 60-63.

13. Глотова И.А., Галочкина Н.А. Обоснование условий получения функциональных биомодифицированных коллагеновых субстанций // Вестник биотехнологии и физико-химической биологии им. Ю.А. Овчинникова. – 2014. – Т. 10. – № 1. – С. 12-19.