

## 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: Насонова Виктория Викторовна

Ученая степень: кандидат технических наук

Научная специальность: 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Ученое звание: нет

Место работы: ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Адрес: 109316, Москва, ул. Талалихина, 26

Должность: руководитель отдела «Научно-прикладных и технологических разработок»

Контакты:

Тел. +7 (916)742-77-59,

e-mail: [vynasonova@gmail.com](mailto:vynasonova@gmail.com)

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. Семенова А.А., Кузнецова Т.Г., Дыдыкин А.С., Насонова В.В., Милеенкова Е.В., Куликовский А.В., Лазарев А.А. Сравнительные исследования качества варено-копченых колбасных изделий в различных видах колбасных оболочек // Все о мясе. – 2017. – №2. – С. 24-29.

2. Насонова В.В., Ревуцкая Н.М., Голованова П.М. Исследование качества упакованных полуфабрикатов из свинины // В сборнике: Разработка инновационных технологий производства животноводческого сырья и продуктов питания на основе современных биотехнологических методов Материалы Международной научно-практической конференции. ООО «СФЕРА», Поволжский Научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции, Волгоградский

государственный технический университет; Под общей редакцией Горлова И.Ф. – 2016. – С. 374-379.

3. Семенова А.А., Ревуцкая Н.М., Голованова П.М., Насонова В.В. Формирование свойств съедобных коллагеновых пленок под влиянием кислотного растворения коллагенового полуфабриката // Вопросы питания. – 2016. – Т. 85. № S2. – С. 147.

4. Насонова В.В., Голованова П.М., Ревуцкая Н.М. К выбору модифицированной газовой атмосферы в пользу наилучшего сохранения качества полуфабрикатов // Все о мясе. – 2016. – № 3. – С. 41-45.

5. Насонова В.В., Ревуцкая Н.М., Голованова П.М. Влияние различных способов упаковки на показатели качества, безопасности и продолжительность хранения полуфабрикатов из свинины // Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. – 2016. – № 1. – С. 233-234.

6. Семенова А.А., Насонова В.В., Туниева Е.К., Адыпов Ф.В. Способы упаковки мясной продукции: преимущества и недостатки // Мясная индустрия. – 2014. – № 1. – С. 52-54.

7. Семенова А.А., Насонова В.В., Мотовилина А.А., Лебедева Л.И., Веретов Л.А., Туниева Е.К. Способ производства варено-копченых колбасок длительного хранения при повышенных температурах // патент на изобретение RUS 2515387 24.12.2012.

8. Насонова В.В., Голованова П.М., Ревуцкая Н.М. Коллагеновые пленки с CO<sub>2</sub>-экстрактами пряностей // Пищевая промышленность. – 2013. – № 1. – С. 16-18.

9. Насонова В.В., Голованова П.М., Батаева Д.С., Ревуцкая Н.М. Антимикробная активность коллагеновых пленок с CO<sub>2</sub>-экстрактами пряностей // Пищевая промышленность. – 2013. – № 6. – С. 8-9.

10. Семенова А.А., Кузнецова Т.Г., Насонова В.В., Голованова П.М., Тактаров А.Ш. Исследование показателей качества сарделек и шпикачек,

упакованных в модифицированной газовой среде // Все о мясе. – 2013. – № 2.  
– С. 14-16.