

СВЕДЕНИЯ

о ведущей организации 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.

Организация	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина» (ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ)
Адрес	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Калинина, д. 13
Контакты	тел.: +7 (861) 221-59-42 e-mail: mail@kubsau.ru

Основные работы сотрудников организации по профилю оппонируемой диссертации:

1. Тимошенко, Н.В. Разработка технологии детских колбасных изделий для профилактики железодефицитных состояний / Н.В. Тимошенко, А.М. Патиева, С.В. Патиева, Н.А. Мартыненко // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета (Научный журнал КубГАУ) [Электронный ресурс]. - Краснодар: КубГАУ, 2014. - №08(102). С. 1099-1112.

2. Тимошенко, Н.В. Приемы оптимизации рецептурных композиций специализированных колбасных изделий для детского питания / Н.В. Тимошенко, А.М. Патиева, С.В. Патиева, К.Н. Аксенова // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета (Научный журнал КубГАУ) [Электронный ресурс]. - Краснодар: КубГАУ, 2014. - №06(100). С. 988-1004.

3. Нестеренко, А.А. Инновационные технологии в производстве колбасной продукции: монография / А.А. Нестеренко, А.М. Патиева, Н.М. Ильина. – Саарбрюккен: Palmarium Academic Publishing, 2014. – 165 с.

4. Патиева, А.М. Использование программных комплексов для оптимизации рецептурных композиций / А.М. Патиева, Д.С. Шхалахов, Д.К. Нагарокова // Инновации и современные технологии в сельском хозяйстве:

сборник научных статей по материалам международной научно-практ. интернет-конференции. - Ставрополь, 2015. - С. 86-91.

5. Патиева, А.М. Особенности производства ферментированных колбас с мажущейся консистенцией / А.М. Патиева, Д.С. Шхалахов, Д.К. Нагарокова // Инновации и современные технологии в сельском хозяйстве: сборник научных статей по материалам международной научно-практ. интернет-конференции. - Ставрополь, 2015. - С. 92-96.

6. Тимошенко, Н.В. Технология колбасного производства: учебное пособие / Н.В. Тимошенко, А.А. Нестеренко, А.М. Патиева, Н.В. Кенийз. – Краснодар: КубГАУ, 2016. – 271 с.

7. Тимошенко, Н.В. Изменение барьерных показателей в процессе созревания сыровяленых колбас / Н.В. Тимошенко, А.М. Патиева, Д.С. Шхалахов // Молодой ученый. – 2015. – №5.1. – С. 53-56.

8. Тимошенко, Н.В. Оптимизация рецептур колбасных изделий в условиях реального времени с использованием программного комплекса «ОптимиТ» / Н.В. Тимошенко, А.М. Патиева, Д.К. Нагарокова // Молодой ученый. – 2015. – №5.1. – С. 46-49.

9. Тимошенко, Н.В. Интенсификация процесса изготовления сырокопченых колбас (инновационные технологии): монография / Н.В. Тимошенко, А.М. Патиева, А.А. Нестеренко, Н.В. Кенийз. – Краснодар: КубГАУ, 2015. – 163 с.

10. Патиева, А.М. Использование специально отобранных штаммов микроорганизмов в технологии сырокопченых колбас / А.М.Патиева, Д.С.Шхалахов, Д.К.Нагарокова // Перспективы и достижения в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник научных статей по материалам Международной научно-практ. интернет-конференции. - Ставрополь, 2015. - С. 104-109.

11. Патиева, А.М. Биомодификация мясного сырья с целью получения функциональных продуктов питания / А.М.Патиева, Д.С.Шхалахов, Д.К.Нагарокова // Перспективы и достижения в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции: сборник научных статей по материалам Международной научно-практ. интернет-конференции. - Ставрополь, 2015. - С. 232-236.

12. Патиева, А.М. Использование пищевого волокна в рационе людей с избыточной массой тела / А.М.Патиева, С.В. Патиева, Е.П. Лисовицкая // Инновации и современные технологии в сельском хозяйстве: сборник научных статей по материалам международной интернет-конференции. - Ставрополь, 2015. - С. 227-231.

13. Тимошенко, Н.В. Анализ колбасных изделий в процессе хранения

/ Н.В. Тимошенко, А.М. Патиева, Д.К. Нагарокова // Молодой ученый. – 2014. – №17. – С. 106-109.

14. Тимошенко, Н.В. Технология производства антианемической колбасной продукции для дошкольного и школьного питания детей в профилактических целях / Н.В. Тимошенко, А.М. Патиева, Е.П. Лисовицкая // Молодой ученый. — 2014. — №18. — С. 300-303.

15. Аксенова, К.Н. Влияние углеводов на технологический процесс производства и качественные показатели сырокопченых колбас / К.Н. Аксенова, Т.П. Мануйлова, А.М. Патиева // Молодой ученый. — 2014. — №7. — С. 98-100.