

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Галдукевича Владислава Артуровича на тему «Совершенствование технологии комбинированных продуктов на основе фарша из антарктического криля и пищевых рыбных отходов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

ФИО: Антипова Людмила Васильевна

Ученая степень: доктор технических наук

Ученое звание: профессор

Научная специальность: 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, 05.18.10 Технология белковых, витаминных, ферментных препаратов, чая и табака

Место работы: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (ФГБОУ ВО «ВГУИТ»)

Должность: главный научный сотрудник НОЦ «Живые системы»

Контакты:

Адрес: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19

Тел. +7-473-255-42-67

E-mail: post@vsuet.ru

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. Веслонос - перспективный сырьевой источник для развития отечественного рынка рыбопродуктов / Л.В. Антипова, А.Ю. Сетькова, О.П. Дворянинова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2021. - Т. 83. № 2 (88). - С. 154-163.

2. Антипова, Л.В. Функционально-технологические и ароматические свойства веслоноса для производства пищевых рыбопродуктов / Л.В. Антипова, А.Ю. Сетькова // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. - 2021. - № 3. - С. 43-50.

3. Антипова, Л.В. Способ обработки коллагена пресноводных рыб для получения материала с высокой влагопоглощающей способностью / Л.В. Антипова, С.А. Титов, И.В. Сухов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2019. - № 1 (367). - С. 57-61.

4. Применение ферментов для получения желатина из прудовых рыб / С.А. Сторублевцев, Л.В. Антипова, Л.Х.Н. До, Д.А. Акимбай // Пищевая промышленность. - 2019. - № 4. - С. 103-105.

5. Дворянинова, О.П. Биохимические и морфологические изменения в мышечной ткани прудовых рыб в процессе автолитических превращений / О.П. Дворянинова, Л.В. Антипова, А.В. Соколов // Известия ТИНРО (Тихоокеанского научно-исследовательского рыбохозяйственного центра). - 2018. - Т. 194. - С. 193-204.

6. Обеспечение безопасности и функциональности пищевых систем на основе сорбционных свойств коллагеновых белков / Л.В. Антипова, М.И. Чубирко, Н.Г. Кульнева, С.А. Сторублевцев // Гигиена и санитария. - 2018. - Т. 97. № 8. - С. 772-777.

7. Белковые ресурсы рыбного происхождения – источник здоровья и красоты / Л.В. Антипова, С.А. Сторублевцев, М.А. Пискова, Ю.З. Химишев // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2018. - Т. 80. № 4 (78). - С. 138-144.