

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: Иванова Елена Евгеньевна

Ученая степень: доктор технических наук

Ученое звание: профессор

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

Место работы: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет» (ФГБОУ ВО «КубГТУ»)

Должность: профессор кафедры технологии продуктов питания животного происхождения

Контакты:

Адрес: 350072, г. Краснодар, ул. Московская, 2

Тел. +7-861-255-84-01, +7-861-255-03-85, +7-861-274-12-40

E-mail: adm.@kgtu.kuban.ru

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. **Иванова Е.Е.** Технология морепродуктов/ Е.Е. Иванова, Г.И. Касьянов, С.П. Запорожская Учебное пособие.- Москва, 2022. Сер. 68 Профессиональное образование (2-е изд., испр. и доп).

2. Чибищ Н.В. Формирование потребительских свойств соленой продукции из рыб Юга России как направление повышения продовольственной безопасности страны/ Н.В., Чибищ, **Е.Е. Иванова**// Новые технологии. 2020. Т. 15. № 4. С. 84-90.

3. Использование нетрадиционных видов сырья и биологически активных добавок для формирования технологических и потребительских свойств функциональных и обогащенных пищевых продуктов / Л. Н. Шубина, **Е. Е. Иванова**, О. В. Косенко [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 2-3(368-369). – С. 9-12.

4. Сыромятников, И. А. Технологические процессы подготовки фарша из пресноводных рыб в процессе производства рыборастворительных снеков / И. А. Сыромятников, **Е. Е. Иванова** // Совершенствование технологии консервирования сырья растительного и животного происхождения: Мат. Межд. науч.-практ. конф. Краснодар, 18 мая 2021 года. – Краснодар: ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2021. – С. 220-223.

5. **Иванова Е.Е.** К вопросу о комплексной переработке растительных рыб // Иванова Е.Е. // В сборнике: Инновации в индустрии питания и сервисе. электронный сборник материалов IV Международной научно-практической конференции. 2020. С. 185-187.

6. Басова, Е. В. Перспективы обогащения кальцием пищевых продуктов / Е. В. Басова, **Е. Е. Иванова** // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4(352). – С. 10-13.

7. Расширение ассортимента рыбопродуктивных соусов функционального назначения / С. В. Алтунян, М. А. Кожухова, **Е. Е. Иванова** [и др.] // Электронный сетевой политематический журнал "Научные труды КубГТУ". – 2016. – № 14. – С. 869-873.