

## СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Гужовой Виктории Федоровны на тему «Обоснование получения и применения обогащенной фитоконпонентами соли в технологии копченой сельди балтийской (*Clupea harengus membras*)», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

ФИО: Абрамова Любовь Сергеевна

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 научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ ВНИРО)

Должность: заместитель руководителя Департамента по вопросам качества пищевой рыбной продукции Департамента мониторинга среды обитания, водных биоресурсов и продуктов их переработки

Контакты:

Адрес: 105187, г. Москва, ул. Окружной пр., 19

Тел. +7-915-064-77-04

E-mail: [abramova@vniro.ru](mailto:abramova@vniro.ru)

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. Коноплева Е.П., Абрамова Л.С., Гершунская В.В., Арнаутов М.В. Разработка параметров посола филе сельди тихоокеанской для детского питания /Е.П. Коноплева, // Рыбное хозяйство. - 2021. - № 1. - С. 103-108.

2. Абрамова Л.С., Козин А.В., Гусева Е.С., Дерунец И.В., Кочнева М.В. Аналитический контроль общего азота летучих оснований, как показателя качества рыбной продукции // Рыбное хозяйство. 2021. - № 4. – С. 89-97.

3. Абрамова Л.С., Гершунская В.В., Козин А.В., Бондаренко Д.А., Мурашев А.Н. / Изучение токсичности мышьяксодержащих соединений, выделенных из бурой водоросли *Saccharina japonica*, на лабораторных животных //Труды ВНИРО. 2020. - Т. 181.

4. Абрамова Л.С., Козин А.В., Сытова М.В. Объективная оценка качества рыбы в процессе хранения методом ЯМР- спектроскопии. Новые технологии в медицине, биологии, фармакологии и экологии. Материалы Международной конференции NT + M&Ec`2020. Весенняя сессия. Москва, 2020. С.120-124.

5. Гершунская В.В., Абрамова Л.С., Арнаутов М.В. Перспективы разработки технологии специализированной пищевой продукции с адаптогенными свойствами на основе ферментоллизатов мидий, выращенных на искусственных носителях в условиях аквакультуры // Материалы Международного форума «Биотехнология: состояние и перспективы развития». – 22-25 мая 2018. Москва. Гостиный двор. – С. 853-855.

6. Абрамова, Л.С., Гофербер Е.П. Объективный показатель биохимических процессов созревания филе сельди // Известия КГТУ.- 2017. - № 47. - С. 73-79.

7. Абрамова, Л.С., Гершунская В.В., Гофербер Е.П., Добренкова С.В., Вафина Л.Х. Инновационная технология малосоленой продукции на основе филе сельди тихоокеанской //Рыбное хозяйство. - 2017. - № 1. - С. 91 -96.

8. Гофербер Е.П., Абрамова Л.С. Определение опасных факторов и оценка рисков при производстве малосоленого филе сельди, предназначенного для детского питания // Труды ВНИРО. 2017. - Т. -165. - С. 166-175.

9. Абрамова Л.С. Технологии функциональных пищевых продуктов на основе сырья водного происхождения. / Сборник трудов научной конференции «Актуальные вопросы создания функциональных продуктов птицеводства и других отраслей пищевой промышленности» – ВНИИПП, 2018. – с. 93-97.