



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский-политехнический
университет Петра Великого»
(ФГАОУ ВО «СПбПУ»)

ИНН 7804040077, ОГРН 1027802505279,
ОКПО 02068574

Политехническая ул., 29, Санкт-Петербург, 195251
тел.: +7(812)297 2095, факс: +7(812)552 6080
office@spbstu.ru

13.04.2022 № 02-21-4-140

на № _____ от _____

Зам. председателя
диссертационного совета Д 307.007.01
доктору технических наук, профессору
Мезеновой О.Я.
г. Калининград, 236022,
Советский пр., 1
тел. (8512) 250-923
e-mail: mezenova@klgtu.ru

Уважаемая Ольга Яковлевна!

Настоящим подтверждаю согласие ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» выступить в качестве ведущей организации по кандидатской 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 специальностям 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Выражаю согласие на публикацию предоставленных данных об организации на сайте ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», а также их хранение и использование в целях, связанных с обеспечением процедуры научной аттестации.

Приложение: Сведения о ведущей организации — 3 л.

Ректор

А.И. Рудской

005667

ПРИЛОЖЕНИЕ

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» по диссертации Гужовой Виктории Федоровны на тему «Обоснование получения и применения обогащенной фитокомпонентами соли в технологии копченой сельди балтийской (*Clupea harengus membras*)», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Полное и сокращенное наименование организации в соответствии с уставом, ведомственная принадлежность	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого». ФГАОУ ВО СПбПУ, СПбПУ, ФГАОУ ВО «СПбПУ», Политех, Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого
ФИО (полностью), ученая степень, ученые звания, должность лица, утверждающего и подписывающего отзыв ведущей организации	Рудской Андрей Иванович, доктор технических наук, профессор, академик РАН, ректор ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
Почтовый адрес и индекс организации	195251, Санкт-Петербург, Политехническая, ул., д. 29
Официальный сайт организации	https://www.spbstu.ru/
Адрес электронной почты	office@spbstu.ru rector@spbstu.ru
Телефон	+7 (812) 775-05-30 8 (800) 707-18-99
Сведения о структурном подразделении	Высшая школа биотехнологий и пищевых производств Института биомедицинских систем и биотехнологий Директор: Базарнова Юлия Генриховна, доктор технических наук, профессор jbazarnova@spbstu.ru +7 (812) 550-07-17 г. Санкт-Петербург, ул. Новороссийская, 48, аудитория 203

Высшая школа биотехнологий и пищевых производств Института биомедицинских систем и биотехнологий ФГАОУ ВО СПбПУ ведет

обширную научную деятельность в области технологий биорефайнинга, молекулярной биотехнологии, изучении морфофункциональных свойств клеточных систем, экологической биотехнологии, пищевого инжиниринга и технологической нутрициологии. Одними из основных направлений научно-исследовательской деятельности сотрудников Высшей школы биотехнологий и пищевых производств являются проектирование сбалансированных многокомпонентных пищевых продуктов и персонализированных рационов питания с использованием цифровых технологий, а также разработка и обоснование ресурсосберегающих технологий продукции для здорового питания, оценка качества и безопасности пищевого сырья.

Согласно Положению о присуждении ученых степеней от 24.09.2013 № 842, отзыв ведущей организации утверждается её руководителем на основании заключения структурного подразделения этой организации, одно из направлений научно-исследовательской деятельности которого соответствует тематике диссертации.

В связи с вышеизложенным, направляем Вам список публикаций ученых Высшей школы биотехнологий и пищевых производств Института биомедицинских систем и биотехнологий ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» в сфере, соответствующей тематике диссертации Гужовой В.Ф.:

1. Тимошенкова, И.А. Технология натуральных рыбных полуфабрикатов с использованием антимикробных композиций на основе органических кислот и их солей / И.А. Тимошенкова, Ю.Г. Базарнова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2019. – Т. 81. – № 1 (79). – С. 94–98.

2. Timoshenkova, I. The effect of antibacterial agents on biochemistry and morphology of muscle tissue of pre-cooked fish products / I. Timoshenkova, J. Bazarnova, I. Kruchina-Bogdanov, V. Eveleva, M. Bernavskaya // Journal of Hygienic Engineering and Design. – 2019. – Vol. 29, pp. 9–14.

4. Базарнова Ю.Г. Исследование влияния биозащитных культур на микрофлору рыбных полуфабрикатов / Ю.Г. Базарнова, Ю.В. Шепиашвили // Рыбное хозяйство. – 2017. – № 2. – С. 106–108.

5. Базарнова Ю.Г. Сочетанные технологии консервирования пищевых продуктов с использованием биологических барьеров / Ю.Г. Базарнова, Ю.В. Шепиашвили, В.Г. Гнилицкий, А.А. Гребенюк // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2018. – Т. 8. – № 4 (27). – С. 166–173.

6. Bazarnova, J. Biochemical composition and quality of herring preserves with addition of bio-protective cultures/ J. Bazarnova, N. Korableva, O. Ozerova,

E. Moskvicheva// *Agronomy Research*. – 2020. – Vol. 18, Special Issue 3. – pp. 1629–1639.

7. Bazarnova, J. Recycling of secondary salmon fish processing waste / J. Bazarnova, I. Timoshenkova, S. Eliseeva [et al.] // *Journal of Hygienic Engineering and Design*. – 2020. – Vol. 32. – P. 69–73.

8. Алексеев, Г. В. Проектирование специализированной пищевой рыбной продукции с пониженным содержанием азотистых экстрактивных веществ / Г. В. Алексеев, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева // *Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета*. – 2021. – Т. 24. – № 3. – С. 313–324. – DOI 10.21443/1560-9278-2021-24-3-313-324.

9. Иринаина, О. И. Изучение биохимического состава и лечебных свойств растения кипрей узколистный (Иван-чай) / О. И. Иринаина, С. А. Елисеева // *Ползуновский вестник*. – 2021. – № 2. – С. 44–54. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2021.02.006.

10. Bazarnova, Y. Research for the lichen *Usnea barbata* metabolites / Y. Bazarnova, N. Politaeva, N. Lyskova // *Zeitschrift fur Naturforschung - Section C Journal of Biosciences*. – 2018. – Vol. 73. – No 7–8. – P. 291–296. – DOI 10.1515/znc-2017-0177.

11. Базарнова, Ю. Г. Изучение состава фитонутриентов замороженного ягодного сырья при переработке и хранении / Ю. Г. Базарнова, Е. Б. Аронова, Е. В. Москвичева // *XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс*. – 2020. – Т. 9. – № 4 (52). – С. 93–97. – DOI 10.46548/21vek-2020-0951-0017.