

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Куликовой Алины Сергеевны на тему «Совершенствование технологии рыбных полуфабрикатов, рекомендованных для питания детей дошкольного возраста», 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), Департамент мониторинга среды обитания, водных биоресурсов и продуктов их переработки

Адрес: 107140, г. Москва, ул. В. Красносельская, 17

Должность: заместитель руководителя Департамента по вопросам качества пищевой рыбной продукции

Контакты:

Тел. +7-499-264-35-91

E-mail: abramova@vniro.ru

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. Абрамова Л.С., Гершунская В.В., Козин А.В., Бондаренко Д.А., Мурашёв А.Н. / Изучение токсичности мышьяксодержащих соединений, выделенных из бурой водоросли *Saccharina japonica*, на лабораторных животных //Труды ВНИРО. - 2020. - Т. 181.- С. 223-234.

2. Абрамова Л.С. Современные подходы к определению критериев для оценки качества рыбного сырья / Л.С. Абрамова, А.В. Козин, В.В. Качала // Сборник «Новые технологии в медицине, биологии, фармакологии и экологии» Материалы Международной конференции NT + M&Ec'2019. Весенняя сессия. – 2019 – С. 41-45.

3. Liubov S. Abramova, Andrey V. Kozin, Alexander S. Shashkov. NMR - spectroscopy technique for Salmon fish species quality assessment // Food Systems. - Volume 2. - № 4. - 2019. – P. 4-9.

4. Абрамова Л.С., Современные подходы к определению критериев для оценки качества рыбного сырья / Л.С. Абрамова, А.В. Козин, В.В. Качала // В сборнике: Новые технологии в медицине, биологии, фармакологии и экологии. Материалы Международной конференции 2019. Весенняя сессия. 2019. С. 41-45.

5. **Абрамова Л.С.** Перспективы использования рыбного сырья для создания специализированной пищевой продукции / Л.С. Абрамова, А.В. Козин // В сборнике: Функциональные продукты питания: научные основы разработки, производства и потребления. Сборник докладов III Международной научно-практической конференции. 2019. - С. 46-52.

6. **Абрамова Л.С.**, Биотехнологические основы создания специализированной пищевой продукции на основе водных биоресурсов / Л.С. Абрамова, Л.С. Шульгина // В книге: Перспективы рыболовства и аквакультуры в современном мире. материалы III научной школы молодых учёных и специалистов по рыбному хозяйству и экологии, посвященной 140-летию со дня рождения К.М. Дерюгина. Под ред. А.М. Орлова, И.И. Гордеева, А.А. Сергеева. 2018. - С. 9.

7. **Абрамова Л.С.**, Технологии функциональных пищевых продуктов на основе сырья водного происхождения / Л.С. Абрамова, К.В. Колончин // В книге: Современные технологии функциональных пищевых продуктов. Москва, 2018. - С. 349-389.

8. **Абрамова Л.С.**, Технологии функциональных пищевых продуктов на основе сырья водного происхождения / Л.С. Абрамова // В сборнике: Актуальные вопросы создания функциональных продуктов птицеводства и других отраслях пищевой промышленности. Сборник трудов научной конференции. Под редакцией И.В. Мокшанцевой - 2018. - С. 93-97.

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

10. Гершунская В.В. Филе тихоокеанской сельди в рационе питания детей как источник эссенциальных пищевых веществ / В.В. Гершунская, Л.С. Абрамова, Е.П. Гофербер, М.А. Макаренко // Вопросы питания - 2016. - Т. 85. № S2. С. 186.

11. Гофербер, Е.П. Определение опасных факторов и оценка рисков при производстве малосоленого филе сельди, предназначенного для детского питания / Е.П. Гофербер, Л.С. Абрамова // Труды ВНИРО. – 2017. - № 165. – с. 166-175.