

## СВЕДЕНИЯ

о ведущей организации по диссертации Алины Сергеевны Куликовой на тему:  
«Совершенствование технологии рыбных полуфабрикатов, рекомендованных для питания детей дошкольного возраста», по специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Полное и сокращенное наименование организации в соответствии с уставом, ведомственная	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Астраханский государственный технический университет», ФГБОУ ВО «АГТУ»
Руководитель организации, утверждающий отзыв ведущей	д.б.н., проф. Неваленный Александр Николаевич
Почтовый индекс и адрес организации	Россия, 414056, г. Астрахань, ул. Татищева, д. 16
Телефон	Тел./факс (8512) 61-43-00, (8512) 61-41-19
Адрес электронной почты	e-mail: astu@astu.org
Официальный сайт организации	<a href="http://www.astu.org/">http://www.astu.org/</a>
Сведения о структурном подразделении	Кафедра «Технология товаров и товароведение» Заведующий кафедрой «Технология товаров и товароведение» ФГБОУ ВО «АГТУ» Золотокопова Светлана Васильевна, д.т.н., профессор

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Астраханский государственный технический университет» является некоммерческой организацией, созданной Российской Федерацией для выполнения работ, оказания услуг в целях обеспечения реализации предусмотренных законодательством Российской Федерации полномочий Федерального агентства по рыболовству в сферах образования и науки.

К основным видам деятельности ФГБОУ ВО «АГТУ» относятся:

1. Образовательная деятельность по образовательным программам высшего образования, программам среднего профессионального образования, а также дополнительным профессиональным программам;
2. Научная деятельность.

Основные работы сотрудников организации по профилю оппонируемой диссертации за последние пять лет:

1. Цибизова М.Е. Расширение ассортимента кулинарной продукции из объектов товарной аквакультуры // Вестник МГТУ, 2018. - Т. 21. - № 3. - С. 513-523.
2. Мижужева С.А. Разработка рецептуры и технологии рыбных голубцов из объектов товарной аквакультуры / Мижужева С.А., Якубова О.С. // Вестн. Астрахан.гос. техн. ун-та. Сер.: Рыбное хозяйство. – 2018. – № 4.
3. Грициенко Е.Г. Перспективы использования натурального структурообразователя в кулинарных изделиях с фаршем из мяса механической обвалки растительных рыб в питании людей старшего поколения при оказании услуг социального туризма / Грициенко Е.Г., Долганова Н.В., Цибизова М.Е. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2018, № 4 (51). С. 49-54.
4. Мукатова М.Д. Инновационная технология изготовления сырокопчёной рыбной колбасы на основе комбинированного сырья / Мукатова М.Д., Киричко Н.А., Углова Н.Ю., Романенкова Е.Н. // Вестник АГТУ. Серия «Рыбное хозяйство» – Астрахань: АГТУ. - №4. -2017.- С.165-173.

5. Якубова О.С. Перспективы использования мяса прудовых рыб для производства рыбных пельменей / Якубова О.С., Мижуева С.А., Бекешева А.А. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2017, № 6 (47). С. 3-9.

6. Цибизова М.Е., Оптимизация микроэлементного состава поликомпонентных продуктов питания / Цибизова М.Е., Золотокопов А.В. // Вестн. Астрахан.гос. техн. ун-та. Сер.: Рыбное хозяйство. 2017, № 4. С. 183-189.

7. Кривонос О.Н. Маркетинговые исследования потребительского спроса на замороженную кулинарную продукцию из азовского бычка / Кривонос О.Н., Виннов А.С., Долганова Н.В. // Товаровед продовольственных товаров, 2017, №3. С. 22-27.

8. Мукатова М.Д. Изучение изменений физико-химических характеристик промытого рыбного фарша в процессе хранения / Мукатова М.Д., Киричко Н.А., Романенкова Е.Н., Зотова Н.Ю. //Вестник АГТУ. Серия «Рыбное хозяйство». – Астрахань: АГТУ, №4.-2016. С.122-129.

9. Золотокопова С.В. Функционально-технологические свойства рыборастворительного фарша / Золотокопова С.В., Касьянов Г.И., Золотокопов А.В., Лебедева Е.Ю. //Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2020. № 4 (376). С. 44-47.

10. Кривонос О.Н. Обоснование технологических параметров lt-обработки рыбных кулинарных изделий из черноморской кефали-лобана и азовского бычка /Кривонос О.Н., Долганова Н.В., Богомолова В.В.// Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2020. № 4 (63). С. 8-13.

11. Кривонос О.Н. Разработка новых кулинарных изделий из черноморской кефали-лобана /Кривонос О.Н., Долганова Н.В., Богомолова В.В.// Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2020. Т. 82. № 2 (84). С. 67-71.

12. Титов Д.В. Оптимизация технологических параметров термической обработки рыбных фаршевых изделий в пароконвектомате/ Титов Д.В., Долганова Н.В. //Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. 2020. № 2. С. 142-152.

13. Цибизова М.Е. К вопросу получения рыбных паштетов повышенной биологической ценности / Цибизова М.Е. //Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. 2020. № 3. С. 134-143.

14. Лебедева Е.Ю. Разработка комбинированных рыборастворительных полуфабрикатов для детей школьного возраста/ Лебедева Е.Ю., Золотокопова С.В., Москаленко А.С. //Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. 2020. № 3. С. 144-151.

15. Золотокопова С.В. Особенности технологии фаршированного рыборастворительного продукта, обогащенного CO<sub>2</sub>-экстрактами / Касьянов Г.И., Золотокопова С.В., Магомедов А.М. //Вестник АГТУ. Серия «Рыбное хозяйство». – 2019. - № 2. - С. 86-93.

Ректор, профессор



А.Н. Неваленный