

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Морозова Ильи Олеговича на тему «Разработка технологии кулинарных жележных изделий на основе полуфабрикатов, приготовленных из пищевой рыбной продукции», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

ФИО: Дворянинова Ольга Павловна

Ученая степень: доктор технических наук

Ученое звание: доцент

Научная специальность: 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, 05.18.07 Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

Место работы: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (ФГБОУ ВО «ВГУИТ»)

Должность: декан факультета безотрывного образования, заведующая кафедрой «Управление качеством и технологии водных биоресурсов»

Контакты:

Адрес: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19

Тел. +7-473-255-42-67

E-mail: post@vsuet.ru

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. Dvoryaninova, O. P. Identification of composition and structure of functional groups of ferment lysates based on IR spectroscopy / O. P. Dvoryaninova, A. V. Sokolov, O. V. Peregonchaya, E. A. Solovyeva, D. A. Syanov // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Volume number 640 (3) (2021) – P. 032062.

2. Dvoryaninova, O. P. Determination of characteristic species-specific protein zones of fish fermentolysates using the method of electrophoretic analysis / O. P. Dvoryaninova, A. V. Sokolov, O. A. Zemlyanukhina, E. A. Solovyeva, D. A. Syanov // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Volume number 6424 (1) (2021) – P. 012130.

3. Веслонос - перспективный сырьевой источник для развития отечественного рынка рыбопродуктов / Л. В. Антипова, А. Ю. Сетькова, О. П. Дворянинова // Вестник

Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2021. - Т. 83. № 2 (88). - С. 154-163.

4. Сравнительный анализ пищевой и биологической ценности мяса тилапий, выращенных в условиях аквакультуры России и Китая / О. П. Дворянинова, А. В. Соколов, С. С. Ряднов, В. В. Лисовой // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. - 2021. - № 1. - С. 8-15.

5. Технология многокомпонентных пастообразных продуктов на основе фарша тилапии / О. П. Дворянинова, А. В. Соколов, С. С. Ряднов, В. В. Лисовой // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2021. – №1 - С. 16-22.

6. Дворянинова, О. П. Сравнительная оценка ароматов мяса тилапии, выращенной в условиях аквакультуры России и Китая / О. П. Дворянинова, А. В. Соколов, С. С. Ряднов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. - 2020. - № 4. - С. 79-87.

7. Дворянинова, О. П. Вторичное сырье рыбной промышленности: ресурсный потенциал, свойства и применение в инновационных технологиях АПК: монография / О. П. Дворянинова, А. В. Соколов. – Воронеж: ВГУИТ, 2020. – 272 с.

8. Дворянинова, О. П. Икорный джус: источники, свойства и применение в технологии рыбопродуктов: монография / О. П. Дворянинова, А. В. Соколов. – Воронеж: ВГУИТ, 2019. – 198 с.

9. Дворянинова, О. П. Биохимические и морфологические изменения в мышечной ткани прудовых рыб в процессе автолитических превращений / О. П. Дворянинова, Л. В. Антипова, А. В. Соколов // Известия ТИНРО. – 2018. – Т. 194. – С. 193-204.

10. Пат. 2711792 С1 RU, МПК А23L 17/00, СПК А23L 17/00. Способ производства полуфабрикатов рыбных рубленых замороженных / Дворянинова О. П., Соколов А. В. - № 2019108629; заявл. 26.03.2019; опубл. 22.01.2020, Бюл. № 3.