

## СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Петий Ирины Александровны «Совершенствование технологии мясных полуфабрикатов с использованием сырья с пониженными функционально-технологическими свойствами», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств:

ФИО: Артамонова Марина Петровна;

Ученая степень: кандидат технических наук;

Научная специальность: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Ученое звание: доцент;

Место работы: ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (ПКУ)», кафедра «Бизнес-технологий мясных и молочных продуктов»

Адрес: 109004, г. Москва, ул. Земляной вал, 73,

Должность: и.о. заведующего кафедрой, профессор;

Контакты: т. (495) 640-54-36;

e-mail: institutpp@yandex.ru

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. Бухтеева, Ю.М. Влияние растительных экстрактов на показатели качества рубленых полуфабрикатов из мяса птицы/ Ю.М. Бухтеева, **М.П. Артамонова**, Е.В. Смагина// Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. - 2016. - № 1. - С. 69-71.

2. Бухтеева, Ю.М. Стабилизация показателей качества замороженных полуфабрикатов, содержащих мясо механической обвалки/ Ю.М. Бухтеева, **М.П. Артамонова**, Д.А. Куприна// Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. - 2017. - № 1. - С. 53-56.

3. Продовольственная безопасность **М.П. Артамонова**, В.И. Ганина, Ж.Л. Гучок, Ю.М. Бухтеева // Москва, - 2016. – с.15.

4. Соколов, А.Ю. Современные концепции питания в технологии продукции на основе сырья животного происхождения/ А.Ю. Соколов, А.С. Безряднова, Б.А. Баранов, **М.П. Артамонова** // Инновации: перспективы, проблемы, достижения. Материалы международной научно-практической конференции. - 2014. - С. 238 - 245.