

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: Глотова Ирина Анатольевна;

Ученая степень: доктор технических наук;

Ученое звание: доцент;

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

Место работы: ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»

Адрес: 394087, Россия, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

Должность: профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции:

Контакты: Тел. +7 (473) 253-71-66,

e-mail: glotova-irina@yandex.ru

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. **Глотова, И.А.** Использование молочной сыворотки в технологии вареных колбас функционального назначения/ **И.А. Глотова**, В.В. Прянишников, А.В. Ильтяков// Сборник материалов международной научно-практической конференции: «Научное обеспечение реализации государственных программ АПК и сельских территорий». - 2017. - С. 194-197.

2. **Глотова, И.А.** Разработка инновационных мясных продуктов с использованием вторичных сырьевых ресурсов/ **И.А. Глотова**, Е.А. Козлобаева, А.Н. Литовкин, А.Н. Кубасова, М.Г. Сысоева, Е.С. Артемов// Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. - 2017. - № 3 (17). - С. 95-104.

3. Лютикова, А.О. Новые аспекты применения транsgлутаминазы в технологиях формованных мясных продуктов// А.О. Лютикова, **И.А. Глотова**, Е.Е. Курчаева, А.В. Хабарова// IX Международная студенческая электронная научная конференция. – Саратов. – 2017.

4. Прянишников, В.В. Исследование функционально-технологических характеристик модельных фаршевых систем, обогащенных пищевыми волокнами/ В.В. Прянишников, Л.А. Морозова, Т.М. Гиро, **И.А. Глотова**, А.В. Ильтяков // Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции: «Инновационные пути в разработке ресурсосберегающих технологий хранения и переработке сельскохозяйственной продукции». - 2017. - С. 142-148.

5. Прянишников, В.В. Пищевая клетчатка в инновационных технологиях мясных продуктов/ В.В. Прянишников, И.Н. Миколайчик, Т.М. Гиро, **И.А. Глотова**// Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. Пенза. - 2016. - № 11-1. - С. 24-28.

6. Куцова, А.Е. Обогащение продуктов пищевыми волокнами – основа сбалансированного питания/ А.Е. Куцова, С.В. Куцов, С.В. Шахов, **И.А. Глотова**//Международный научный вестник (Вестник Объединения православных ученых). – Воронеж. - 2015. - № 3 (7). - С. 49-52.

7. Куцова, А.Е. Определение перспективных направлений проектирования продуктов функционального назначения/ А.Е. Куцова, С.В. Шахов, **И.А. Глотова**//Международный научный вестник (Вестник Объединения православных ученых). – Воронеж. - 2015. - № 1 (5). - С. 46-50.

8. **Глотова, И.А.** Совершенствование технологии мясных рекструктурированных продуктов с применением препаратов трансфераз и растительных белков/ **И.А. Глотова**, Е.Е. Курчаева, А.О. Рязанцева// Сборник материалов I-й международной конференции по ветеринарно-санитарной экспертизе. Воронежский государственный аграрный университет: «Ветеринарно – санитарные аспекты качества и безопасности сельскохозяйственной продукции». - 2015. - С. 327-329.

9. Производство комбинированных продуктов питания. Учебное пособие/ Е.Е. Курчаева, **И.А. Глотова**, И.В. Максимов.- Воронеж, 2014.- 184 с.

10. **Глотова, И.А.** Поиск нетрадиционных путей расширения сырьевой базы для производства мясных изделий/ **И.А. Глотова**, Е.Е. Курчаева, Е.А. Селищева, И.В. Максимов, А.О. Лютикова//Международный журнал экспериментального образования. – Пенза, 2013. - № 11-1. – С. 138-140.

11. Обогащенные пищевые продукты: разработка технологий обеспечения потребительских свойств. Коллективная монография/ И.И. Андропова, Е.С. Артемов, Н.А. Галочкина, В.К. Гинс, **И.А. Глотова**, Н.М. Дерканосова, Н.А. Ерофеева, Н.И. Золотарева, Н.В. Королькова, В.И. Котарев, Е.Е. Курчаева, О.А. Лупанова, В.И. Манжесов, Г.В. Овсянникова, В.Л. Пащенко, М.Г. Сысоева, Т.Н. Тертычная, Ю.А. Тырсин, С.А. Шеламова, Г.В. Шурникова. – Воронеж, 2015 – 215 с.