

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Самсонова Максима Вячеславовича на тему: «Разработка технологии снеков из сырья водного происхождения на основе астасантиносодержащего белкового гидролизата, выделенного из панцирных отходов креветки», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

ФИО: Цибизова Мария Евгеньевна

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 образовательное учреждение высшего образования «Астраханский государственный технический университет» (ФГБОУ ВО «АГТУ»), Институт рыбного хозяйства, биологии и природопользования

Адрес: 414056, Астраханская обл., г. Астрахань, ул. Татищева, 16

Должность: профессор кафедры «Технология товаров и товароведение»

Контакты:

тел.: (8512) 61-42-25

e-mail: astu@astu.org

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. Самойлова Д.А., **Цибизова М.Е.** Перспективные направления переработки костной ткани рыб // В сборнике: Общество, наука и инновации. Сборник статей Международной научно-практической конференции. Ответственный редактор: Сукиасян А.А., 2015. С. 85-87.
2. Самойлова Д.А., **Цибизова М.Е.** Вторичные ресурсы рыбной промышленности как источник пищевых и биологически активных добавок // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. 2015. № 2. С. 129-136.

3. Самойлова Д.А., **Цибизова М.Е.** Инновационный подход к переработке вторичных рыбных ресурсов // В сборнике: Наука, образование, инновации: пути развития. Материалы Шестой всероссийской научно-практической конференции. 2015. С. 157-162.

4. Чернышова О.В., **Цибизова М.Е.** Технология ферментированного фарша из карася серебряного // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. 2015. № 3. С. 136-144.

5. Магданова Ю.Р., Самойлова Д.А., **Цибизова М.Е.** Получение гидролизатов коллагена из плавательных пузырей прудовых рыб // В сборнике: Пища. Экология. Качество. Труды XIII международной научно-практической конференции. Ответственные за выпуск: О.К. Мотовилов, Н.И. Пыжикова, Нициевская К.Н., 2016. С. 226-231.

6. Золотокопов А.В., **Цибизова М.Е.**, Лебедева Е.Ю. Влияние растительных добавок на ферментализ рыбных фаршей // В сборнике: Международная научная конференция научно-педагогических работников Астраханского государственного технического университета, посвящённая 85-летию со дня основания вуза (59 НПР). материалы. ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»; Под общей редакцией Н. Т. Берберовой, К. П. Пашенко. 2015. С. 196-197.

7. **Цибизова М.Е.**, Чернышова О.В., Аверьянова Н.Д. Влияние способов технологической обработки на техно-химические характеристики рыбных фаршей // В сборнике: Международная научная конференция научно-педагогических работников Астраханского государственного технического университета, посвящённая 85-летию со дня основания вуза (59 НПР). материалы. ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»; Под общей редакцией Н. Т. Берберовой, К. П. Пашенко. 2015. С. 210-211.

8. **Цибизова М.Е.**, Золотокопов А.В. Оптимизация микроэлементного состава поликомпонентных рыбопродуктов питания // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. 2017. № 4. С. 183-189.

9. **Цибизова М.Е.** Совершенствование технологии кулинарных изделий из объектов товарной аквакультуры // В сборнике: 62-я Международная научная конференция Астраханского государственного технического университета. материалы конференции. 2018. С. 74.

10. Золотокопова С.В., **Цибизова М.Е.**, Золотокопов А.В. Пищевая ценность поликомпонентных продуктов питания на основе рыбы // В сборнике: Инновационные технологии и безопасность пищевых продуктов. Сборник материалов международной научно-практической конференции. 2018. С. 123-128.