

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: Потапова Валерия Александровна

Ученая степень: кандидат технических наук

Ученое звание: нет

Научная специальность: 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: Калининградский казачий институт технологий и дизайна ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского» (филиал) (Первый казачий университет)

Адрес: 236016, г. Калининград, ул. Литовский вал, 38, под. 2.

Должность: директор

Контакты:

e-mail: v.potapova@mgutm.ru

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. Потапова В.А., Мезенова О.Я. Оптимизация рецептуры рыборастворимых снеков // Вестник Международной Академии Холода. 2015. № 3. С. 19–22.
2. Потапова В.А., Мезенова О.Я.. Разработка технологии функциональной продукции на основе растительного и рыбного сырья // Известия ТИНРО. 2016. т. 187. С. 254–260.
3. Мезенова О.Я., Байдалинова Л.С., Землякова Е.С., Агафонова С.В., Мезенова Н.Ю., Потапова В.А. Основные направления инновационной переработки вторичных ресурсов // Материалы X международной научно-практической конференции

«Производство рыбной продукции: проблемы новые технологии, качество» – Калининград: АтлантНИРО, 2015. С.174–177.

4. Мезенова О.Я., Байдалинова Л.С., Землякова Е.С., Агафонова С.В., Мезенова Н.Ю., **Потапова В.А.** Технология переработки вторичного рыбного сырья на биологически ценные пищевые продукты // *Материалы международной научно-практической конференции «Современные эколого-биологические и химические исследования, техника и технология производств»* Мурманск: МГТУ, 2015. С. 140–145.

5. Мезенова О.Я., Байдалинова Л.С., Землякова Е.С., Агафонова С.В., Мезенова Н.Ю., **Потапова В.А.** Пищевые продукты повышенной биологической ценности из вторичного рыбного сырья // *Материалы VII международной научно-практической конференции «Низкотемпературные и пищевые технологии в XXI веке»* - Санкт-Петербург: ИТМО, 2015. С.517–521.

6. **Потапова В.А.**, Мезенова О.Я. Оценка сбалансированности рецептуры рыбопродуктивных снеков с помощью функции желательности Харрингтона // *Сборник научн. статей студ-в, аспирантов и молодых ученых «Вестник молодежной науки» / серия «Биотехнология, техника пищевых производств и технология продуктов питания»*, Калининград: Изд-во КГТУ, 2015. С. 49–55.

7. **Потапова В.А.**, Мезенова О.Я. Обоснование рациональных параметров термообработки позвоночных хребтов сардинеллы в технологии функциональной снековой продукции // *IV Международный Балтийский морской форум. V международная научно-практическая конференция «Пищевая и морская биотехнология»: тезисы докладов. Часть 8.* - Калининград: Изд-во КГТУ, 2015. С. 81–83.