

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Тимошенко Ирины Алексеевны на тему «Разработка технологии натуральных рыбных полуфабрикатов с использованием антимицробных композиций», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

ФИО: Абрамова Любовь Сергеевна

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 научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ ВНИРО), Департамент мониторинга среды обитания, водных биоресурсов и продуктов их переработки

Адрес: 107140, г. Москва, ул. В. Красносельская, 17

Должность: заместитель руководителя департамента по вопросам качества пищевой рыбной продукции

Контакты:

Тел. +7-499-264-35-91

E-mail: abramova@vniro.ru

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. **Абрамова, Л.С.** Перспективы использования рыбного сырья для создания специализированной пищевой продукции / **Л.С. Абрамова, А.В. Козин** // В сборнике: Функциональные продукты питания: научные основы разработки, производства и потребления. Сборник докладов III Международной научно-практической конференции. 2019. - С. 46-52.

2. **Абрамова, Л.С.** Метод ЯМР-спектроскопии для оценки показателей качества пищевой рыбной продукции / **Л.С. Абрамова, А.В. Козин** // Контроль качества продукции – 2018. – № 10. – С. 56-61.

3. **Абрамова, Л.С.** Безопасность рыбной продукции. Актуальные вопросы / **Л.С. Абрамова, С.Е. Сергеева** // Контроль качества продукции – 2018. – № 6. – С. 10-12.

4. **Абрамова, Л.С.** Методы оценки качества пищевой рыбной продукции/ **Л.С. Абрамова**, А.В. Козин, А.Л. Погребисская // Контроль качества продукции – 2018. – № 6. – С. 25-31.

5. Добренкова, С.В. Причины снижения качества икры зернистой лососевой и возможные пути их решения / С.В. Добренкова, **Л.С. Абрамова**, Л.Х. Вафина // Рыбное хозяйство. –2017. – № 3. – С. 104-108.

6. **Абрамова, Л.С.** Инновационная технология малосоленой продукции на основе филе сельди тихоокеанской / **Л.С. Абрамова**, В.В. Гершунская, Е.П. Гофербер, С.В. Добренкова // Рыбное хозяйство. –2017. – № 1. – С. 91-96.

7. **Абрамова, Л.С.** Объективный показатель биохимических процессов созревания филе сельди малосоленого / **Л.С. Абрамова**, Е.П. Гофербер // Известия КГТУ. –2017. - № 47. – С. 73-79.

8. Гофербер, Е.П. Определение опасных факторов и оценка рисков при производстве малосоленого филе сельди, предназначенного для детского питания / Е.П. Гофербер, **Л.С. Абрамова** // Труды ВНИРО. – 2017. - № 165. – с. 166-175.

9. **Абрамова, Л.С.** Обоснование критерия безопасности рыбного сырья с использованием метода пищевой комбинаторики. / **Л.С. Абрамова**, Л.Р. Копыленко, Т.Е. Рубцова, А.Л. Погребисская, А.В. Козин // Труды ВНИРО. – 2016. - Т. 159. -С. 23-29.

10. **Абрамова, Л.С.**, Колончин, К.В. Технологии функциональных пищевых продуктов на основе сырья водного происхождения. В книге: Современные технологии функциональных пищевых продуктов Москва, 2018. - С. 349-389.