

## СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Тимошенко Ирины Алексеевны на тему «Разработка технологии натуральных рыбных полуфабрикатов с использованием антимикробных 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: Демченко Вера Артемовна

Ученая степень: кандидат технических наук

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

Место работы: ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский университет ИТМО», факультет пищевых биотехнологий и инженерии

Адрес: 197101, г. Санкт-Петербург, Кронверкский пр., д. 49

Должность: старший преподаватель

Контакты: +7 (812) 764-70-49, e-mail: vademchenko@itmo.ru

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. Asfondiarova, I. Digital Technologies for Providing the Quality of Food Products / I. Asfondiarova, **V. Demchenko**, K. Illarionova, E. Kravtsova // IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. – 2019. – Vol. 497, No. 1. – pp. 012106.

2. Асфондьярова, И.В. Рыбные формованные изделия повышенной пищевой ценности / И.В. Асфондьярова, **В.А. Демченко**, М.А. Кучерявенко // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2018. – Т.7. – № 4(44). – С. 238-243.

3. Асфондьярова, И.В. Обоснование возможности использования киноа в производстве рыбных полуфабрикатов и исследование их потребительских свойств / И.В. Асфондьярова, **В.А. Демченко**, М.А. Кучерявенко // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2019. – Т. 8. – № 2(46). – С. 122-126.

4. **Демченко, В.А.** Разработка способа производства рыбных пресервов с использованием лактатсодержащих пищевых добавок и сонохимических технологий / **В.А. Демченко**, В.С. Колодязная, М.А. Иванова, И.В. Асфондьярова, В.В. Евелева, А.В. Кондратов // Ползуновский вестник – 2019. – № 4. – С. 34-38.

5. Мауль, Д. Сравнительная оценка влияния натуральных антимикробных веществ и обработки ультразвуком на поверхностную микрофлору мясных полуфабрикатов при хранении / Д. Мауль, Л.В. Красникова, **В.А. Демченко** // Новые технологии – 2018. – № 2. – С. 41-48.

6. Козаченко, А.В. Исследование размораживания рыбного филе в поле ультразвука / А.В. Козаченко, **В.А. Демченко** // Новые технологии – 2017. – № 4. – С. 43-53.