

Сведения о ведущей организации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования "Мурманский государственный технический
университет "

Полное и сокращенное наименование организации в соответствии с уставом, ведомственная	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Мурманский государственный технический университет», ФГБОУ ВО «МГТУ»
Руководитель организации, утверждающий отзыв	Деркач Светлана Ростиславовна
Почтовый индекс и адрес организации	183010, Россия, г. Мурманск, улица Спортивная, 13
Телефон	Тел./факс: (8152) 40-32-01, (8152) 40-35-56
Адрес электронной	E-mail: office@mstu.edu.ru
Официальный сайт организации	http://www.mstu.edu.ru
Сведения о структурном подразделении	Кафедра технологий пищевых производств, тел. (8152) 40-32-66; v.grokhovsky@mail.ru Гроховский Владимир Александрович, доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологий пищевых производств

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Мурманский государственный технический университет" (ФГБОУ ВО «МГТУ») было создано в 1950 году. Пройдя долгий путь от высшего мореходного училища до университета, ФГБОУ ВО «МГТУ» приобрело статус ведущего технического вуза региона по подготовке высококвалифицированных специалистов не только для рыбной промышленности, но и для экономики, социальной сферы Мурманской области, Северо-Арктического региона и страны в целом.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Мурманский государственный технический университет» является некоммерческой организацией, созданной для осуществления образовательных, научных, социальных и культурных функций.

К основным видам деятельности ФГБОУ ВО «МГТУ» относятся:

1. Образовательная деятельность, в том числе реализация образовательных программ высшего образования, среднего профессионального образования, основных программ профессионального обучения, дополнительных общеобразовательных программ и дополнительных профессиональных программ.
2. Научная деятельность.
3. Организация проведения общественно значимых мероприятий в сфере образования и науки.

Кафедра технологий пищевых производств ведет подготовку студентов с 1977 г. Профессорско-преподавательский состав кафедры представлен 3 докторами и 8 кандидатами технических наук. На кафедре ведется подготовка кадров высшей квалификации по специальности 19.06.01 – Промышленная экология и биотехнологии (Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания).

Основные работы сотрудников организации по профилю оппонируемой диссертации за последние пять лет:

1. Derkach, S.R. Nutrient analysis of underutilized fish species for the production of protein food / S.R. Derkach, V.A. Grokhovsky, L.K. Kuranova, V.I. Volchenko // Foods and Raw Materials. – 2017. – № 5(2). – pp. 15-23.
2. Демид, А.В. Создание новых деликатесных пастеризованных рыбных консервов с экзотическими фруктами и оливковым маслом/ А.В. Демид, В.А. Гроховский, Л.К. Куранова, В.И. Волченко // Вестник Мурманского государственного технического университета. – 2018. – № 21(3). – С. 460-470.
3. Гроховский, В.А. Пастеризованные консервы из трески и лосося с добавлением масла с оптимизированным композиционным составом / В.А. Гроховский, Л.К. Куранова, В.И. Волченко, К.Н. Петрова // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. – 2018. – №2. – С. 114-125.
4. Глухарев, А.Ю. Оптимизация рецептурного состава консервов из мороженых гонад и жира печени трески / А.Ю. Глухарев, Л.К. Куранова, В.А. Гроховский, В.И. Волченко // Вестник Камчатского государственного технического университета. – 2018. – №45. – С. 18-27.
5. Живлянцева, Ю.В. Пептон из вторичных продуктов переработки атлантической трески: технология, качество, использование // Ю.В. Живлянцева, Л.К. Куранова, В.И. Волченко, В.А. Гроховский // Вестник Камчатского государственного технического университета. – 2018. – №45. – С. 28-36

6. Бражная, И.Э. Применение ультрафиолетового бактерицидного облучения в технологии изготовления рыбных рубленых полуфабрикатов из малорентабельного сырья северного бассейна / И.Э. Бражная, А.В. Тифанюк, А.В. Михайловская, С.Н. Судак, О.М. Кулик // Вестник Мурманского государственного технического университета. – 2019. – № 22(3). – С. 338-348.
7. Грибова, О.М. Разработка технологии рыбных рубленых изделий с добавлением муки полбы из недоиспользуемых видов рыб северного бассейна / О.М. Грибова, И.Э. Бражная, Д.А. Филющенко, Д.А. Иванова, Е.А. Быкова // Рыбное хозяйство. – 2017. – №5. – С. 108-115.
8. Бражная, И.Э. Влияние ферментного препарата на качество пресервов в ароматизированном масле из слабосозревающих объектов промысла северного бассейна / И.Э. Бражная // Вестник Мурманского государственного технического университета. – 2016. – № 19(4). – С. 854-860.
9. Куранова, Л.К. Разработка комбинированных функциональных продуктов с использованием фукусовых водорослей / Л.К. Куранова, О.А. Николаенко, В.А. Гроховский, С.Ю. Дубровин, В.И. Волченко, А.С. Яворский, А.А. Пилипенко // Рыбное хозяйство. – 2017. – №1. – С. 100-102.
10. Developing the technology and evaluating the biological value of the peptone from secondary products of processing of fish raw material of the arctic region // L.K. Kuranova, Y.V. Zhivyantseva, V.A. Grokhovskii, V.I. Volchenko / International Journal of Mechanical Engineering and Technology (IJMET) Volume 10, Issue 03, March 2019, pp. 1880-1893. Article ID: IJMET_10_03_19. (Scopus)
11. Developing the Technology of Functional Sterilized Products Using Microwave-Cooked Semi-Finished Product of Cod Liver // V.A. Grokhovskii, V.I. Volchenko, L.K. Kuranova, O.N. Krasulya / Journal «Agronomy Research», 2019, no 17(1), pp. 86–99. (Scopus)
12. Influence of gelatin additives on the rheological properties of a Fucus vesiculosus extract. Nicolay Voron'ko, Svetlana Derkach, Yuliya Kuchina, Nina Sokolan, Lyudmila Kuranova, Ekaterina Obluchinskaya. Journal Food Bioscience, 29 (2019), 1-8. (Scopus)
13. Quality assessment of the canned fish made of capelin of the prolonged storage period produced by the soft conditions of fish smoking. // Alloyarova, Y., Alloyarov, K., Kuranova, L., Karpovich, I. / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 302(1), art. no. 012014 (Scopus).
14. Developing the technology of foodstuffs using ingredients rich in ω -3 PUFA // V. Volchenko, V. Grokhovskii, A. Glukharev, S. Nesvyashchenko / IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 302 (2019) 012019; doi:10.1088/1755-1315/302/1/012019 (Scopus).

15. Food products with ingredients rich in ω -3 polyunsaturated fat acids // V. Volchenko, V. Grokhovsky, L. Kuranova, O. Kovalyova, S. Nesvyashchenko, A. Glukharev / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Volum 403, 012003 (Scopus)
16. Complex for modeling and optimization the sterilization process Software // A. Stolyanov, A. Zhuk, A. Vlasov, L. Kuranova, A. Kaychenov / IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Volum 403, 012016 (Scopus).