

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Угловой Наталии Юрьевны на тему «Разработка технологии пищевых белковых продуктов на основе переработки вторичного сырья частиковых видов рыб Волжско-Каспийского бассейна», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

ФИО: Косенко Ольга Викторовна

Ученая степень: кандидат технических наук

Ученое звание: доцент

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

Место работы: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет» (ФГБОУ ВО «КубГТУ»)

Должность: доцент кафедры технологии продуктов питания животного происхождения

Контакты:

Адрес: 350072, г. Краснодар, ул. Московская, 2

Тел. +7-861-259-65-92

E-mail: adm@kgtu.kuban.ru

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. **Косенко, О. В.** Перспективы использования слабосозревающих видов рыб в производстве пресервной продукции / О. В. Косенко, С. П. Запорожская, С. В. Белоусова, И. А. Деренкова // Материалы международной научно-практической конференции «Совершенствование технологии консервирования сырья растительного и животного происхождения». Краснодар, 2021. С. 216-220.

2. Касьянов, Г. И. Высокие технологии комплексной переработки вторичных ресурсов консервного производства / Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский, **О. В. Косенко**, С. П. Запорожская // Материалы международной научно-практической конференции «Совершенствование технологии консервирования сырья растительного и животного происхождения». Краснодар, 2021. С. 223-227.

3. Деренкова, И. А. Разработка технологии и рецептур бутербродных паст для предприятий общественного питания / И. А. Деренкова, Г. И. Касьянов, **О. В. Косенко**, С. П. Запорожская, С. В. Белоусова, М. А. Тауфик // Материалы международной научно-практической конференции «Совершенствование технологии консервирования сырья растительного и животного происхождения». Краснодар, 2021. С. 70-74.

4. **Косенко, О. В.** Оценка качественных показателей рыбопродуктивных консервов и пресервов, обогащенных белковым гидролизатом / О. В. Косенко, Л. Н. Шубина, С. П. Запорожская, А. В. Стриженко, С. В. Белоусова, А. В. Азаркевич // Материалы международной научно-практической конференции «Биотехнологические, экологические и экономические аспекты создания безопасных продуктов питания специализированного назначения». Краснодар, 2020. С. 192-197.

5. Запорожская, С. П. Особенности изготовления комбинированных продуктов для специализированного питания / С. П. Запорожская, **О. В. Косенко**, В. Г. Назаретян, В. Д. Падалко // Материалы VII Международной научно-практической конференции «Современные достижения биотехнологии. Техника, технологии и упаковка для реализации инновационных проектов на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности». Пятигорск, 2020. С. 124-127.

6. Лебедева, Е. Ю. Методика контроля окислительной деградации рыбного белка / Е. Ю. Лебедева, С. В. Золотокопова, Л. Н. Шубина, **О. В. Косенко**, Г. И. Касьянов // Материалы VII Международной научно-практической конференции «Современные достижения биотехнологии. Техника, технологии и упаковка для реализации инновационных проектов на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности». Пятигорск, 2020. С. 20-25.

7. Запорожская, С. П. Совершенствование технологии и управления качеством соусов на молочной основе / С. П. Запорожская, Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, **О. В. Косенко**, Л. Н. Шубина // Материалы международной научно-практической конференции. «Эксклюзивные технологии производства мясных, молочных и рыбных продуктов». Краснодар, 2019. С. 152-155.

8. Шубина, Л. Н. Использование нетрадиционных видов сырья и биологически активных добавок для формирования технологических и потребительских свойств функциональных и обогащенных пищевых продуктов / Л. Н. Шубина, Е. Е. Иванова, **О. В. Косенко**, С. П. Запорожская, С. В. Белоусова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – №. 2-3. – С. 9-12.

9. **Косенко, О. В.** Значение рыбного белка и аминокислот в питании человека / О. В. Косенко, Е. Е. Иванова, Л. Н. Шубина, А. А. Липилина, Я. А. Волошенко, М. С. Гуменюк, С. А. Нечаева // Мат. Межд. науч-практ. конф. «Устойчивое развитие, экологически безопасные технологии и оборудование для переработки пищевого сельскохозяйственного сырья; импортоопережение». Краснодар, 2016. С. 148-152.

10. Бочарова-Лескина А. Л. Совершенствование технологии рыбных пресервов на основе анализа потребительских предпочтений / А. Л. Бочарова-Лескина, Е. Е. Иванова, **О. В. Косенко** // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – №. 2-3. – С. 53-56.