

Председателю совета Д 212.035.01 по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук профессору Острикову А.Н.

Я, Кудряшов Леонид Сергеевич даю согласие быть официальным оппонентом по диссертационной работе *Айсунгурова Нохи Джабраиловича* на тему «Совершенствование процессов получения копчённого курдючного сала в виде гранул с защитным биопокрытием», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств».

Согласен на включение персональных данных в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы и их дальнейшую обработку, и размещение в сети «Интернет».

Доктор технических наук, профессор,
Главный научный сотрудник
ФГБНУ «Федеральный научный центр
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Кудряшов Леонид Сергеевич

«15» апреля 2022 г.

ПОДПИСЬ РУКИ
ЗАБЕРЯЮ



Сведения об официальном оппоненте

по диссертации *Айсунгурова Нохи Джабраиловича* на тему «Совершенствование процессов получения копчённого курдючного сала в виде гранул с защитным биопокрытием», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств»

Фамилия, имя, отчество	Кудряшов Леонид Сергеевич
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук (05.18.04 – Технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холдильных производств)
Ученое звание (по кафедре, специальности)	профессор
Телефон	+7 (495) 676-9511
Адрес электронной почты	lskudryashov@yandex.ru
Почтовый адрес	109316, Москва, ул. Талалихина, 26
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Должность	Главный научный сотрудник
Публикации	
Микроструктура сырокопченых колбас с высушиванием в виде ломтиков / Хвыля С.И., Крешков В.Н., Кудряшов Л.С., Кузнецова С.В. // Мясные технологии. 2018. № 5 (185). С. 32-35.	
Еще раз о копчении мясных продуктов / Кудряшов Л.С., Кудряшова О.А. // Мясная индустрия 2018. № 1. С. 13-17.	
Разработка биоразлагаемой плёнки для увеличения срока годности охлаждённых мясных полуфабрикатов / Кудряшов Л.С., Тихонов С.Л., Тихонова Н.В., Ногина А.А. // Все о мясе. 2019. № 1. С. 18-21.	
Бездымное иммерсионное копчение тушек цесарок / Кудряшов Л.С., Кудряшова О.А., Забиякин В.А. // Птица и птицепродукты. 2021. № 1. С. 60-63.	
Влияние температуры хранения на качество и безопасность бескостных полуфабрикатов из свинины / Дибирасулаев М.А., Белозеров Г.А., Дибирасулаев Д.М., Донецких А.Г., Кудряшов Л.С. // Мясная индустрия. 2021. № 6. С. 28-32.	
Гидроимпульсный посол и бездымное копчение тушек цесарок / Кудряшов Л.С., Кудряшов О.А., Забиякин В.А. // Все о мясе. 2021. № 2. С. 42-45.	
Application of atomization of liquid smoking preparations in the course of production of whole-muscle meat products / Kudryashov L., Kudryashova O., Tikhonov S. // Сборнике: AIP Conference Proceedings. Сер. "International Conference on Food Science and Biotechnology, FSAB 2021" 2021. С. 020001.	

Официальный оппонент

Кудряшов Леонид Сергеевич

15.04.2022г.

ПОДПИСЬ РУКИ
ЗАВЕРЯЮ

Ведущий специалист по управлению персоналом Дунин А.В.

