

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«Национальный исследовательский
университет ИТМО»

Кронверкский пр., д. 49, литер А,
197101, Санкт-Петербург
Тел. (+7812) 233-00-89
E-mail: od@itmo.ru; <https://itmo.ru/ru/>
ОКПО 02066397; ОГРН 1027806868154
ИНН 7813045547; КПП 781301001

« _____ » _____ № _____
на № _____

Председателю совета по защите
диссертаций на соискание ученой
степени кандидата наук, на соискание
ученой степени доктора наук
Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО
«Воронежский государственный
университет инженерных технологий»
д.т.н., проф. Антиповой Л.В.

Уважаемая Людмила Васильевна!

ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский университет ИТМО» выражает свое согласие выступать в качестве ведущей организации по диссертационной работе Аллояровой Юлии Витальевны «Совершенствование технологии рыбных консервов из мойвы: расширение ассортимента, применение копильного геля, повышение качества», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» на заседании диссертационного совета Д 212.035.04, действующего при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

Согласны на включение необходимых персональных данных сотрудников организации, участвующих в подготовке и утверждении отзыва организации в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, их дальнейшую обработку и размещение в сети «Интернет».

Сведения о ведущей организации

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»
Сокращенные наименования	Университет ИТМО
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования
Место нахождения	г. Санкт-Петербург

Почтовый индекс, адрес организации	197101, Россия, Санкт-Петербург, Кронверкский пр., д. 49, литер А
Телефон	(+7812) 233-00-89
Адрес электронной почты	od@itmo.ru
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	https://itmo.ru/ru/
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Мурашев, С. В. Глубина измельчения мышечной ткани и формирование конденсационной структуры сырокопченых колбас / С. В. Мурашев, А. Н. Гаврилова // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: процессы и аппараты пищевых производств. – 2015. – № 4. – С. 35–42.	
2. Алексеев, Г.В. Возможности оптимизации работы рыбоперерабатывающего оборудования / Г. В. Алексеев, Е. И. Верболоз, И. И. Холявин // IV международный балтийский морской форум. – 2016. – С. 1195–1201.	
3. Алексеев, Г. В. Изучение влияния характера перемещения тары на стерилизацию рыбных консервов / Г. В. Алексеев, Е. И. Верболоз, А. Г. Леу // Известия КГТУ. – 2016. – № 43. – С. 89–99.	
4. Алексеев, Г. В. Изучение гидродинамического поведения тары при стерилизации рыбных консервов / Г. В. Алексеев, Е. И. Верболоз, А. Г. Леу // Вестник Мурманского государственного технического университета. – 2016. – № 3. – С. 664–672.	
5. Верболоз, Е. И. Влияние вынужденной конвекции жидкости внутри банки на длительность процесса стерилизации при консервировании рыбных продуктов / Е. И. Верболоз, Г. В. Алексеев // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: рыбное хозяйство. – 2017. – № 1. – С. 137–144.	
6. Ишевский, А. Л. Замораживание как метод консервирования пищевых продуктов / А. Л. Ишевский, И. А. Давыдова // Теория и практика переработки мяса. – 2017. – Т. 2, № 2. – С. 43–59.	
7. Оптимизация параметров применения хитозана в технологии мясорастительных консервов эмульсионного типа / В. С. Колодязная, И. А. Шестопалова, Е. И. Кипрушкина, Е. А. Рогозина // Известия Уфимского научного центра РАН. – 2018. – № 3 (3). – С. 18–23.	
8. 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 (4). – С. 238–243.	
9. Верболоз, Е. И. Технология повышения стойкости рыбной продукции с добавлением белково-жировой эмульсии, обработанной ультразвуком и магнитным полем, к окислительным процессам при хранении / Е. И. Верболоз, Д. С. Распопов, Е. А. Шестакова // Вестник астраханского государственного технического университета. Серия: рыбное хозяйство. – 2019. – № 1. – С. 129–	

135.

10. Alekseev, G. V. Effect of heat treatment on quality canned food products / G. V. Alekseev, S. A. Eliseeva, A. A. Smolentceva. – IOP Conference Series: Materials Science and Engineering. – 2020. – Vol. 753. – 5 p.

Проректор по научной работе
ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский
университет ИТМО», д.т.н., проф.



 В. О. Никифоров