

Председателю совета по защите диссертаций
на соискание ученой степени кандидата наук,
на соискание ученой степени доктора наук
Д 212.35.04 при ФГБОУ ВО «Воронежский
государственный университет инженерных
технологий» д.т.н., проф. Антиповой Л.В.
от к.т.н. Ботвинниковой В.В.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Каниной Ксении Александровны на тему: «Влияние обработки молока сырья на качество молочных продуктов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» на заседании 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» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

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

Фамилия, имя, отчество	Ботвинникова Валентина Викторовна
Гражданство	Российская Федерация
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Кандидат технических наук по специальности: 05.18.15 - Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Испытательная лаборатория общества с ограниченной ответственностью «ИЛ Тест-Пушино»
Должность	Менеджер по качеству
Адрес почтовый	142290, Московская обл., г. Пушкино, ул. Грузовая, д. 1 г
Электронная почта	valens_b@mail.ru
Номер телефона	+7 (495) 937-90-63
Публикации по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»	
1. Potoroko, I., Ultrasound effects based on simulation of milk processing properties / I. Potoroko, I. Kalinina, R. V. Fatkullin, V. Botvinnikova , O. Krasulya, U. Bagale, S.H. Sonawane // UltrasonicsSonochemistry. - 2018.-Т. 48.- С. 463-472.	
2. Потороко, И.Ю. Интенсификация накопления экзополисахаридов в процессе ферментации молока / И.Ю. Потороко, И.В. Калинина, Л.А. Цирульниченко, В.В. Ботвинникова // В сборнике: Биотехнология: состояние и перспективы развития. Материалы IX международного конгресса. – Москва,-2017.- С. 293-294.	
3. Fatkullin R. Plication of ultrasonic waves for the improvement of particle dispersion in drinks / R. Fatkullin, N. Popova, I. Kalinina, V. Botvinnikova // Agronomy Research.- 2017.-Т. 15.- № S2-С. 1295-1303.	
4. Красуля О.Н. Влияние эффектов ультразвукового воздействия на активность заквасочных культур кисломолочных напитков / О.Н. Красуля, В.В. Ботвинникова , Д.Г. Ускова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии.- 2016.- Т. 4.- № 1.- С. 71-79.	
5. Потороко И.Ю. Исследование влияния акустического воздействия ультразвука на формирование потребительских свойств йогуртов / И.Ю. Потороко, Д.Г. Ускова, В.В. Ботвинникова , И.В. Калинина // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии.- 2016.-Т. 4-№ 3- С. 13-21.	
6. Ботвинникова В.В. Влияние акустического воздействия ультразвука на биосинтез экзополисахаридов и реологические свойства кисломолочных продуктов, полученных на основе кефирного грибка / В.В. Ботвинникова , И.В. Калинина, И.Ю. Потороко, Н.В. Попова, О.Н. Красуля // Вестник Южно-Уральского	

государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии.-
2016.-Т. 4.- № 4. -С. 14-25.

7. **Ботвинникова В.В.** Изменения в водной системе молока под влиянием ультразвуковой кавитации / В.В. Ботвинникова, Н.В. Попова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии.-Челябинск, 2015.- Т. 3. -№ 2. - С. 47-54.

8. **Ботвинникова В.В.** Возможности применения эффектов сонохимии для активизации заквасочной микрофлоры в технологии кисломолочных напитков / **В.В. Ботвинникова**, О.Н. Красуля // В сборнике: Научный поиск. Материалы седьмой научной конференции аспирантов и докторантов.-Челябинск, 2015.- С. 236-242.

9. **Ботвинникова В.В.** Применение эффектов кавитации в формировании качества кисломолочных напитков // Современное бизнес-пространство: актуальные проблемы и перспективы.- Белгород, 2015. -№ 2 (5). - С. 137-139.

10. Porova N. Effect of ultrasonic treatment on heavy metal decontamination in milk / N. Porova, **V. Botvinnikova**, I. Potoroko, O. Krasulya, P. Cherepanov // Ultrasonics Sonochemistry.-2014.-Т. 21.- № 6. - С. 2107-2111.

Кандидат технических наук,
менеджер по качеству испытательной
лаборатории общества с ограниченной
ответственностью «ИЛ Тест-Пушино»



В.В. Ботвинникова