

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., профессору Антиповой Л.В. от доктора технических наук, профессора Запорожского А.А.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Сухова Игоря Викторовича на тему: «Коллагеновые пористые материалы рыбного происхождения: обоснование технологии, свойства, перспективы применения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ» 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".

#### Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Запорожский Алексей Александрович
Гражданство	РФ
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация в соответствии с номенклатурой 2009 г.)	Доктор технических наук 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов; 05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор по кафедре технологии мясных и рыбных продуктов
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет»
Наименование подразделения	Кафедра технологии продуктов питания животного происхождения

Должность	Профессор
Адрес почтовый	350072, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2
Электронная почта	zappo76@mail.ru
Номер телефона	8(861) 274-12-13
Публикации по специальности 05.18.07 – “Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ”	
1. Запорожский А.А. Технология переработки прудовой рыбы с применением новых технологических приемов /А.А. Запорожский, С.П. Запорожская //Мат. Междун. Научно-технич. интернет конференции «Актуальные проблемы выращивания и переработки прудовой рыбы».- Краснодар, ФГБОУ «Кубанский государственный технологический университет», 2012.- С.113-116	
2. Проектирование белкового композита из коллагенсодержащего сырья и белков бобовых культур для мясных продуктов биокорректирующего действия /Э.Ю. Мишкевич, А.А. Запорожский, С.П. Запорожская, Г.И. Касьянов //Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.- 2014.-№ 5.- С. 59-63.	
3. Запорожский, А.А. Использование биотехнологических процессов при производстве мясных продуктов биокорректирующего действия /А.А. Запорожский, Э.Ю. Мишкевич, С.П. Запорожская // Все о мясе.- 2014.- №5.- С. 47-51.	
4. Влияние состояния полиферментного комплекса мышц сердца мускусных уток на качественные показатели получаемого мяса /Ю.Ф. Мишанин, Г.И. Касьянов, А.А. Запорожский и др. //Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014.- №5-6 (341-342).- С. 93-96.	
5. Мишкевич Э.Ю. Использование биотрансформированного коллагенсодержащего сырья в технологии производства вареных колбас /Э.Ю. Мишкевич, А.А. Запорожский, С.П. Запорожская //В сборнике материалов международной научно-технической интернет-конференции «Современные достижения в исследовании натуральных пищевых добавок», 2014.- С. 226-230.	
6. Патент РФ на изобретение RU 2548497 С1 Способ получения универсальной пищевой добавки с биокорректирующими свойствами /А.А. Запорожский, Г.И. Касьянов, Э.Ю. Мишкевич. Заявка №2013159242/13 от 30.12.2013. Опубликовано 20.04.2015.	
7. Мишкевич Э.Ю. Влияние электромагнитного поля низких частот на активацию симбиотического микробного консорциума /Э.Ю. Мишкевич, А.А. Запорожский, С.П. Запорожская //Известия высших учебных заведений. Пищевая технология.- 2016.- №1 (349).- С. 27-30.	
8. Технология функциональных продуктов из рыбного сырья /Г.И. Касьянов, С.В. Белоусова, О.В. Косенко, А.А. Запорожский, С.П. Запорожская //Изд-во: ООО "Издательский Дом - Юг"(Краснодар) Краснодар, 2016.- 130 с.	
9. Гладкова М.Г. Потенциал растительного и животного сырья для получения новых видов комбинированных продуктов питания геродиетического	

назначения //М.Г. Гладкова, А.А. Запорожский //В сборнике: Современные аспекты производства и переработки сельскохозяйственной продукции по материалам V Международной научно-практической конференции, посвященной 15-летию кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции Кубанского ГАУ., 2019. - С. 310-317.

10. Барышев М.Г. Высокотехнологичные способы переработки мясного сырья //М.Г. Барышев, А.А. Запорожский, Г.И. Касьянов //Мясные технологии. 2020.-№2 (206).- С. 20-24.

Профессор кафедры технологии  
продуктов питания животного происхождения  
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный  
технологический университет», д-р техн. наук,  
профессор

Запорожский Алексей Александрович



Подпись Запорожского А.А.  
Заверяю: Е.И. Каширина Начальник центра  
административного управления и контроля  
Е.И. Каширина  
"22.09.2020"