

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-ру техн. наук, профессору Антиповой Л.В.
от д.т.н., профессора Мелединой Т.В.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Зеленьковой Анны Валентиновны на тему «Биотехнология ферментированного овсяного солода: особенности производства и перспективы применения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ» 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.

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	Меледина Татьяна Викторовна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	доктор технических наук по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	профессор
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»
Наименование подразделения	Факультет биотехнологий
Должность	профессор
Электронная почта	tatiana.meledina@yandex.ru
Номер телефона	+7(981) 8924976
Почтовый адрес	191002, г. Санкт-Петербург, ул. Ломоносова, д. 9
Публикации по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»	
1. Меледина Т.В., Морозов А.А., Давыденко С.Г., Терновской Г.В. Дрожжи – продуценты глутатиона // Техника и технология пищевых производств - 2020. - Т. 50. - № 1. - С. 140-148	

2. Меледина Т.В., Маньшин Д.В., Головинская О.В., Харба Р., Иванова В.А., Морозов А.А. Факторы, влияющие на поверхностный электрический заряд дрожжевых клеток *Saccharomyces cerevisiae* // Хранение и переработка сельхозсырья - 2020. - № 2. - С. 73-84
3. Меледина Т.В., Иванов В.А., Сергеева А.А., Сычев С.И., Андреев В.В. Исследование влияния ферментных препаратов на физико-химические свойства ферментолитатов овса // Вестник Международной академии холода - 2020. - № 2(75). - С. 45-51
4. Меледина Т.В., Давыденко С., Аравина К.И., Головинская О.В., Амирова Э.Р., Новикова И. Применение цветов кудзу для снижения токсичности пива // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий - 2019. - Т. 81. - № 2(80). - С. 184-190
5. Меледина Т.В., Иванова В.А., Харба Р., Головинская О.В., Новикова И.В., Коростелев А.В. Влияние параметров процесса культивирования дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* в простой периодической культуре на выход биомассы и биосинтез некоторых клеточных компонентов. // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий - 2018. - Т. 80. - № 2(76). - С. 175-181
6. Чекина, М.С. Разработка технологии зернового сиропа из овса / М.С. Чекина, Т.В. Меледина // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2016. – № 3 (69). – С. 210-217.
7. Чекина, М.С. Перспективы использования овса в производстве продуктов специального назначения/ М.С. Чекина, Т.В. Меледина, Г.А. Баталова// Известия Санкт-Петербургского государственного Аграрного университета. – 2016. – № 43. С. 20-25. 0,75/0,375 пл.
8. Чекина, М.С. Влияние режима проращивания зерна на ферментативную активность солода из овса голозёрного Вятский/ М.С. Чекина, Т.В. Меледина, Е.С. Сергачева// Аграрная наука Евро-Северо-Востока. – 2015. – № 5 (48). С. 46-52. 0,75/0,375 пл.
9. Чекина, М.С. Разработка технологии затирания солода из овса/ М.С. Чекина, Т.В. Меледина, М.Д. Хлыновский// Пиво и напитки. – 2015.– №6. С. 44-48. 0,75/0,375 пл.

Профессор факультета биотехнологий
ФГАОУ ВО «Национальный
исследовательский университет ИТМО»,
доктор технических наук, профессор



Меледина Татьяна Викторовна



Т.В. Меледина заверено
ИФ БТчКС
= И.В. Баранов =