

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.
доктора технических наук,
ст. научного сотрудника Андреева М.П.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Соколова Александра Викторовича на тему «Научное обоснование комплексной переработки вторичного сырья рыбной промышленности: состав, свойства и инновационные технологии», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» на заседании диссертационного совета Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

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

Сведения об официальном оппоненте

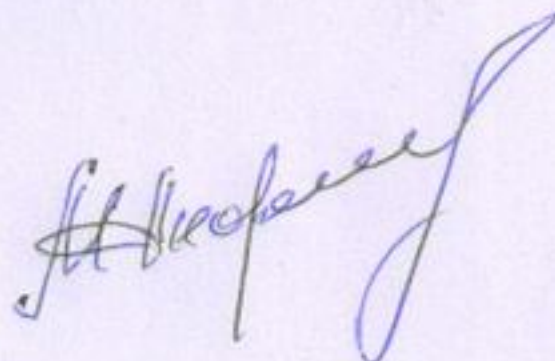
Фамилия, имя, отчество	Андреев Михаил Павлович
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень	Доктор технических наук, специальность 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание	Старший научный сотрудник
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет»

Наименование подразделения	Кафедра технологии продуктов питания
Должность	Профессор
Почтовый адрес	236022, г. Калининград, Советский проспект, 1
Адрес электронной почты	mpandreev49@gmail.com
Номер телефона	+7(962) 262-85-81
Публикации по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
1. Поротикова, Е. Ю. Влияние лактата натрия на качество малосоленой рыбы в процессе хранения в бескислородной среде / Е. Ю. Поротикова, М. П. Андреев, Б. Л. Нехамкин // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. - 2017. - № 3. - С. 128-137.	
2. Андрюхин, А. В. Ферментолитизат из балтийской кильки sprattus sprattus как компонент стартового комбикорма для сиговых рыб / А. В. Андрюхин, М. П. Андреев // Труды АтлантНИРО. - 2017. - Т. 1. - № 2 (2). - С. 48-55.	
3. Степаненко, Е. И. Некоторые технологические этапы создания соленой рыбной продукции с промежуточной влажностью при рациональном комплексном использовании сырья / Е. И. Степаненко, М. П. Андреев, Б. Л. Нехамкин // Труды АтлантНИРО. - 2017. - Т. 1. - № 2 (2). - С. 40-47.	
4. Воробьев, В. И. Содержание токсичных элементов и способ их частичного удаления в покровных тканях рыб с целью использования данного сырья для производства кормовой продукции / В. И. Воробьев, М. П. Андреев, Е. В. Нижникова, Н. П. Нефёдова // Известия КГТУ. - 2017. - № 47. - С. 116-122.	
5. Самсонов, М. В. Исследование процесса гидролиза панцирных отходов вареной креветки с использованием протосубтилина / М. В. Самсонов, М. Л. Винокур, М. П. Андреев // Известия КГТУ. 2017. - № 46. - С. 90-99.	
6. Поротикова, Е. Ю. Влияние параметров приготовления соленой рыбопродукции, упакованной в модифицированной газовой среде, на скорость протеолиза мышечной ткани / Е. Ю. Поротикова, А. Л. Бочарова-Лескина, М. П. Андреев // Известия КГТУ. - 2017. - № 45. - С. 176-185.	
7. Андреев, М. П. Разработка технологии комбинированного продукта на основе фарша из маломерных объектов промысла и вторичного сырья / М. П. Андреев, В. А. Галдукевич // Рыбное хозяйство. - 2019. - № 5. - С. 106-108.	
8. Андреев, М. П. Характеристика желирующих отваров из вторичного сырья, получаемого при переработке водных биоресурсов / М. П. Андреев, И. О. Морозов // Рыбное хозяйство. - 2019. - № 3. - С. 116-120.	

9. Морозов, И. О. Разработка рецептуры желеиногo продукта на основе желирующих отваров из вторичного сырья, получаемого при переработке водных биоресурсов / И. О. Морозов, М. П. Андреев // В сборнике: Балтийский морской форум. Материалы VII Международного Балтийского морского форума. В 6-ти томах, 2019. - С. 66-72.

10. Андреев, М. П. Оценка эффективности использования отваров водных биоресурсов для производства пищевых продуктов при комплексной переработке сырья / М. П. Андреев, И. О. Морозов // В сборнике: Научное обеспечение технологического развития и повышения конкурентоспособности в пищевой и перерабатывающей промышленности. Сборник материалов Международной научно-практической конференции, 2020. - С. 231-235.

Профессор кафедры
технологии продуктов питания
ФГБОУ ВО «КГТУ»,
доктор технических наук,
ст. научный сотрудник



М.П. Андреев

