

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.
 от доктора технических наук, профессора Гроховского В.А.

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	Гроховский Владимир Александрович
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень	Доктор технических наук, специальность 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание	Профессор
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Мурманский государственный технический университет»
Наименование подразделения	Кафедра «Технологии пищевых производств»

Должность	Заведующий кафедрой
Почтовый адрес	183010, г. Мурманск, ул. Спортивная, 13
Адрес электронной почты	v.grokhovsky@mail.ru
Номер телефона	+7 (8152) 40-32-66
Публикации по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
1. Derkach, S. R. Nutrient analysis of underutilized fish species for the production of protein food / S. R. Derkach, V. A. Grokhovsky, L. K. Kuranova, V. I. Volchenko // Foods and Raw Materials. - 2017. - Т. 5. - № 2. – P. 15-23.	
2. Гроховский, В. А. Разработка технологии пресервов из филе скумбрии и икорно-масляной заливки на основе гонад морского ежа / В. А. Гроховский, Б. А. Вульфович, А. А. Майорова, И. А. Молчановский, Ю. Т. Глазунов, Б. Ф. Петров // Известия высших учебных заведений. Арктический регион. - 2017. - № 1. - С. 54-71.	
3. Гроховский, В. А. Пастеризованные консервы из трески и лосося с добавлением масла с оптимизированным композиционным составом / В. А. Гроховский, Л. К. Куранова, В. И. Волченко, К. Н. Петрова // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: Рыбное хозяйство. - 2018. - № 2. - С. 114-125.	
4. Аллоярова, Ю. В. Использование коптильного геля в технологии консервов из мелких видов рыб / Ю. В. Аллоярова, К. Б. Аллояров, В. А. Гроховский // Рыбное хозяйство. - 2019. - № 2. - С. 100-105.	
5. Аллоярова, Ю. В. Консервы из копчёной мойвы: перспективы, проблемы, качество / Ю. В. Аллоярова, В. А. Гроховский, Л. К. Куранова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2019. - Т. 81. - № 4 (82). - С. 103-109.	
6. Мищенко, В. В. Совершенствование технологии рыбного белкового изолята из морских биоресурсов Северного бассейна / В. В. Мищенко, А. Ю. Глухарев, А. А. Баранова, В. А. Гроховский // Известия высших учебных заведений. Арктический регион. - 2019. - № 1. - С. 25-28.	
7. Grokhovsky, V. A. Developing functional sterilised products technology using microwave-cooked semi-finished cod liver products / V. A. Grokhovsky, V. Volchenko, L. K. Kuranova, O. N. Krasulya // Agronomy Research. - 2019. - Т. 17. - № 1. - P. 86-99.	
8. Kuranova, L. Use of marine biological resources of the arctic region for creation of combined fish and vegetable canned pastes / L. Kuranova, V. Grokhovsky, M. Ershov, A. Pilipenko // В сборнике: International Applied Research Conference «Biological Resources Development and Environmental Management», 2020. - P. 665-675.	

9. Сухова, Т. А. К вопросу разработки деликатесных рыбных консервов с использованием щадящего режима стерилизации / Т. А. Сухова, Л. К. Куранова, В. А. Гроховский, А. В. Демид // В сборнике: Наука и образование - 2019. Материалы всероссийской научно-практической конференции. Мурманск, 2020. - С. 192-196.

10. Grokhovsky, V. Use of echinoderms and marine and terrestrial plant materials in the technology of mayonnaise sauce / V. Grokhovsky, L. Kuranova, A. Bondarenko, I. Molchanovsky // В сборнике: International Applied Research Conference «Biological Resources Development and Environmental Management», 2020. - P. 644-655.

11. Демид, А. В. Проверка эффективности режима пастеризации консервов микробиологическими методами анализа / А. В. Демид, Л. К. Куранова, В. А. Гроховский // В сборнике: Инновационное развитие рыбной отрасли в контексте обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации. Материалы IV Национальной научно-технической конференции, 2021. - С. 208-212.

12. Ершов, М.А. Моделирование процессов обезвоживания провесной и вяленой рыбы / М.А. Ершов, А.М. Ершов, В.А. Гроховский и [др.] // Вестник ВГУИТ. 2021. Вестник ВГУИТ. 2021. Т. 83. № 1. С. 61–67

13. Лыжин, Е.В. Рыба вялено-провесная с улучшенными свойствами / Е.В. Лыжин, В.А. Гроховский, С.Ю. Дубровин и [др.] // Вестник ВГУИТ. 2021. Т. 83. № 1. С. 192-203.

14. Zhuk, Alexander. Software for calculating the actual lethality of canned food heat treatment processes: development and application / A. Zhuk, A. Stolyanov, V. Grokhovskii [at all] // E3S Web of Conferences Volume 273 (2021). XIV International Scientific and Practical Conference “State and Prospects for the Development of Agribusiness - INTERAGROMASH 2021” Rostov-on-Don, Russia, February 24-26, 2021. Published online: 22 June 2021.

Заведующий кафедрой
«Технологии пищевых производств»
ФГАОУ ВО «МГТУ»,
доктор технических наук,
профессор

В.А. Гроховский

Подпись В.А. Гроховского заверяю
Проректор по стратегическому развитию
ФГАОУ ВО «Мурманский государственный
технический университет»

С.Ю. Дубровин

