

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, профессора Ивановой Е. Е.

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	Иванова Елена Евгеньевна
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 бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет»



Наименование подразделения	Кафедра «Технологии продуктов питания животного происхождения»
Должность	Профессор
Почтовый адрес	350072, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2, корпус «Г»
Адрес электронной почты	eleshpak@yandex.ru
Номер телефона	+7(918) 652-51-48
Публикации по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	
1. Иванова, Е. Е. Повышение биологической эффективности жира из печени черноморской акулы-катрана / Е. Е. Иванова, Е. А. Дубинец, А. Л. Бочарова-Лескина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2018. - № 1 (361). - С. 60-64.	
2. Иванова, Е. Е. Способы улучшения хранимоспособности и безопасности соленых рыбных продуктов / Е. Е. Иванова, О. В. Косенко // Вестник науки и образования Северо-Запада России. - 2018. - Т. 4. - № 2. - С. 111-118.	
3. Дубинец, Е. А. Разработка и оценка потребительских свойств БАД на основе жира из печени акулы-катрана / Е. А. Дубинец, Е. Е. Иванова // Новые технологии. - 2018. - № 2. - С. 29-35.	
4. Иванова, Е. Е. СО <sub>2</sub> -экстракты в технологии рыбных продуктов / Е. Е. Иванова, А. А. Липилина, И. А. Сыромятников // В сборнике: Технологические особенности производства и применения СО <sub>2</sub> -экстрактов из растительного сырья. Сборник материалов международной научно-практической конференции. - 2018. - С. 101-104.	
5. Иванова, Е. Е. Комплексная переработка растительоядных рыб / Е. Е. Иванова, С. П. Запорожская, О. В. Косенко // В сборнике: Эксклюзивные технологии производства мясных, молочных и рыбных продуктов. Материалы международной научно-практической конференции. – 2019. – С. 168-170.	
6. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для академического бакалавриата / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. - 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Издательство Юрайт, 2019. – 208 с.	
7. Иванова, Е. Е. О перспективах выращивания и переработки теплолюбивых рыб в краснодарском крае/ Е. Е. Иванова, С. П. Запорожская, Д. Г. Касьянов, О. В. Косенко // В сборнике: Биотехнологические, экологические и экономические аспекты создания безопасных продуктов питания специализированного назначения. Материалы международной научно-практической конференции. - Краснодар, 2020. - С. 178-185.	

8. Чибич, Н. В. Формирование потребительских свойств соленой продукции из рыб юга России как направление повышения продовольственной безопасности страны / Н. В. Чибич, Е. Е. Иванова // Новые технологии. - 2020. - Т. 15. - № 4. - С. 84-90.

9. Иванова, Е. Е. К вопросу о комплексной переработке растительноядных рыб / Е. Е. Иванова // В сборнике: Инновации в индустрии питания и сервисе. Электронный сборник материалов IV Международной научно-практической конференции, 2020. – С. 185-187.

10. Иванова, Е. Е. Влияние пищевых кислот на потребительские свойства соленой продукции, приготовленной из рыб юга России / Е. Е. Иванова, Н. В. Чибич, И. А. Сыромятников // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2021. № 1 (379). – С. 39-42.

11. Иванова, Е. Е. Инновационный способ коррекции липидного состава маложирной соленой рыбы // Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, Н. В. Чибич, И. А. Сыромятников // В сборнике: новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений. Сборник статей IX Международной научно-технической конференции. Воронеж, 2021. - С. 43-48.

Профессор кафедры  
«Технологии продуктов  
питания животного происхождения»  
ФГБОУ ВО «КубГТУ»,  
доктор технических наук,  
профессор



Е.Е. Иванова



*Ивановой Е.Е.*  
Подпись \_\_\_\_\_ удостоверяю  
Начальник отдела  
кадров сотрудников  
*Руссу* Е.Н. Руссу  
« 07 » 10 20 21 г