

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.

**Уважаемая Людмила Васильевна!**

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Албычевой Людмилы Андреевны на тему «Разработка ассортиментной линейки снековых батончиков для питания детей подросткового возраста: прогнозирование качества, проектирование рецептур, потребительские свойства», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»; 05.18.15 – «Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» 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 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  | Глотова Ирина Анатольевна   |
| Гражданство   | Гражданин России  |
| Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация) | Доктор технических наук по научным специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»;<br>05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ» |
| Ученое звание (по кафедре, специальности)   | Доцент по кафедре технологии мяса и мясных продуктов  |

|   |   |
|---|---|
| Основное место работы   | ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ  |
| Полное наименование организации в соответствии с уставом  | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» |
| Наименование подразделения  | Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции  |
| Должность   | профессор   |
| Почтовый индекс, адрес организации  | 394087, Воронеж, ул. Мичурина, 1  |
| Телефон   | тел/факс: (473) 253-86-51   |
| Адрес электронной почты   | <a href="mailto:main@vsau.ru">main@vsau.ru</a>  |
| Публикации по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ» в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)  |   |
| 1. Глотова И.А. Новые мясозаменяющие белково-углеводные композиции / И.А. Глотова, А.О. Рязанцева, С.Ю. Чурикова // Мясной ряд. - 2020. - № 3 (81). - С. 72-75.   |   |
| 2. Коломейцева Н.А. Молочная сыворотка, молочные белки, сывороточные ингредиенты: состояние и перспективы развития рынка / Н.А. Коломейцева, И.А. Глотова // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. - 2021. - № 2 (17). - С. 45-50.   |   |
| 3. Коломейцева Н.А. Российский экспорт агропромышленного комплекса 2020-2021: ключевые инструменты продвижения и позиционирования продукции на внешних рынках / Н.А. Коломейцева, И.А. Глотова // Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационные технологии и технические средства для АПК». – Воронеж, 2021. - С. 29-32.   |   |
| 4. Кондратьева Н.А. Натуральный состав ретро - продуктов: современные подходы к экспресс-анализу состава вкусоароматических добавок / Н.А. Кондратьева, И.А. Глотова // Материалы VI Международной научно-практической конференции «Товароведение и коммерческая деятельность: актуальные проблемы, исследования и инновации». – Луганск: Издательство ЛГУ им. В. Даля, 2021. - С. 392-398. |   |
| 5. Sabraly S. Devising barrier technologies to ensure the stability of microbiological and organoleptic quality indicators of meat semifinished products / S. Sabraly, I. Glotova, S. Shakhov, A. Kutsova, Sh. Abzhanova // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2021. - № 11 (114). – Т. 6. – P. 84-89.  |   |
| 6. Матеева А.Е. Интегрированные системы менеджмента пищевой безопасности предприятий по производству и переработке продукции птицеводства и аквакультуры / А.Е. Матеева, М.К. Курманахынова, И.А.   |   |

Глотова, С.В. Шахов // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2021. - № 1 (16). - С. 47-53.

7. Тихонов Г.С. Совершенствование ассортимента вкусовых решений для сухих белковых смесей / Г.С. Тихонов, И.А. Глотова, С.В. Шахов // Материалы VI Международной научно-практической конференции «Товароведение и коммерческая деятельность: актуальные проблемы, исследования и инновации». – Луганск: Издательство ЛГУ им. В. Даля, 2021. - С. 440-443.

8. Абсалимова М.А. Моделирование функциональных свойств мясного рубленого полуфабриката с белково-углеводной композицией комбинированного состава / М.А. Абсалимова, Л.К. Байболова, А.М. Таева, И.А. Глотова // Пищевая промышленность. - 2021. - 12. - С. 74-77.

9. Тихонов Г.С. Технология переработки молока с выпуском сухого молокосодержащего продукта / Г.С. Тихонов, И.А. Глотова, А.Н. Измайлов, Е.Р. Брекало // European Journal of Natural History. - 2021. - № 5. - С. 29-33.

10. Абсалимова М.А. Подходы к получению и применению белково-углеводных композиций в технологии пищевых систем комбинированного состава / М.А. Абсалимова, А.М. Таева, И.А. Глотова // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2021. - № 2 (17). - С. 58-64.

Профессор кафедры технологии  
хранения и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
ФГБОУ ВО «Воронежский  
государственный аграрный  
университет имени императора Петра I»,  
д.т.н., доцент

И.А. Глотова

