

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 Корышевой Надежды Николаевны на тему: «Научное обеспечение технологии напитков на основе яблочного сока с использованием баромембранных методов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.01– «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» и 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств» на заседании диссертационного совета Д 212.035.04, созданного 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	Перфилова Ольга Викторовна
Гражданство	Гражданин России
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук по научной специальности 05.18.01– «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент по специальности «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»
Основное место работы	ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Мичуринский государственный аграрный университет»
Наименование подразделения	Плодоовощной институт им. И.В. Мичурина, кафедра технологии продуктов питания и товароведения
Должность	Профессор
Почтовый индекс, адрес организации	393760, Тамбовская обл., г. Мичуринск, ул. Интернациональная, д. 101
Телефон	89202326417
Адрес электронной почты	perfolgav@mail.ru
Публикации по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	
1. Перфилова О.В. Яблочные выжимки как источник биологически активных веществ в технологии продуктов питания / О.В. Перфилова // Новые технологии. - 2017. - № 4. - С. 65-71.	
2. Перфилова О.В. Технологические особенности производства фруктового полуфабриката из вторичного сырья сокового производства / О.В. Перфилова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2017. - № 4. - С. 56-60.	
3. Ресурсосберегающая технология переработки яблок / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, В.В. Ананских, А.В. Полыпкова, Г.О. Магомедов, М.Г. Магомедов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. - 2017. - № 6 (20). - С. 21-28.	
4. Перфилова О.В. Технологические особенности производства фруктового полуфабриката из вторичного сырья сокового производства / О.В. Перфилова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2017. - № 4. - С. 56-60.	
5. Перфилова О.В. Новые технологии продуктов для здорового питания населения Тамбовской области / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2017. - № 4. - С. 51-55.	
6. Оценка функциональных свойств малоиспользуемого местного растительного сырья и продуктов его переработки / В.Ф. Винницкая, Д.В. Акишин, О.В. Перфилова, С.И. Данилин // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2017. - № 3. - С. 112-117.	
7. Перфилова О.В. Исследование реологических свойств пасты на основе свекольных выжимок / О.В. Перфилова, Г.О. Магомедов // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2019. - Т. 81. № 1 (79). - С. 72-76.	

8. Перфилова О.В. Преимущество применения СВЧ-нагрева в переработке тыквенных выжимок / О.В. Перфилова, Г.О. Магомедов // Новые технологии. - 2019. - № 1. - С. 132-140.
9. Перфилова О.В. Исследование влияния СВЧ-нагрева свекольных и тыквенных выжимок на содержание в них витаминов / О.В. Перфилова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2019. - № 2 (55). - С. 93-97.
10. Магомедов Г.О. Фруктово-овощные порошки из выжимок сокового производства - источник функциональных ингредиентов в хлебопечении / Г.О. Магомедов, О.В. Перфилова // Хлебопродукты. - 2019. - № 3. - С. 60-61.
11. Development of an innovative technological solution for processing european rowan / O.V. Perfilova, K.V. Bryksina, E.P. Ivanova, N.Yu. Tolstova // International Journal of Mechanical Engineering. - 2021. - Т. 6. - № 3. - С. 161-166.

Профессор кафедры технологии
продуктов питания и товароведения
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ,

д.т.н., доцент

19.01.2022 г.

Перфилова Ольга Викторовна

ДОСТОВЕРНОСТЬ ПОДПИСИ(ЕЙ)

О.В. Перфилова

ЗАВЕРЯЮ

Ученый секретарь

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ

О.Е. Самсонова

