

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
Фатыхова Юрия Адгамовича

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Сетьковой Алины Юрьевны на тему «Новые сырьевые источники для получения рыбопродуктов широкого потребительского спроса: состав, свойства, технологические решения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» на заседании 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» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

Даю согласие на включение 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	Фатыхов Юрий Адгамович
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация в соответствии с номенклатурой 2009 г.)	доктор технических наук 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Калининградский государственный технический

	университет"
Наименование подразделения	Кафедра «Инжиниринга технологического оборудования»
Должность	Заведующий кафедрой
Адрес почтовый	236022, г. Калининград, Советский проспект, 1
Электронная почта	yuriy.fatyhov@klgtu.ru
Номер телефона	89052471280
Публикации по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»	
Агеев, О. В. Математическое моделирование процесса восстановительной деформации материала и образования присоединенной каверны при резании рыбы / О. В. Агеев, В. А. Наумов, Ю. А. Фатыхов // Известия КГТУ. – 2018. – № 48. – С. 61-78.	
Агеев, О. В. Выбор и идентификация реологической модели структурно-механических свойств мышечной ткани рыбы / О. В. Агеев, Ю. А. Фатыхов, Н. В. Самойлова // Известия КГТУ. – 2018. – № 49. – С. 75-91.	
Математическое моделирование сил нормального контактного давления на грани двухкромочного ножа при резании рыбы / О. В. Агеев, В. А. Наумов, Ю. А. Фатыхов, Н. В. Самойлова // Известия КГТУ. – 2018. – № 50. – С. 81-102.	
Агеев, О. В. Перспективы применения методов и средств мехатроники в первичной обработке рыбы / О. В. Агеев, Ю. А. Фатыхов, Н. В. Самойлова // Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания : Материалы I Национальной научно-технической конференции с международным участием, электронный ресурс, Рыбное, 27 апреля 2018 года. – Рыбное: Астраханский государственный технический университет, 2018.	
Анализ реологических свойств мышечной ткани рыбы / О. В. Агеев, В. А. Наумов, Ю. А. Фатыхов, Н. В. Самойлова // Балтийский морской форум : материалы VI Международного Балтийского морского форума: в 6 томах, Калининград, 03–06 сентября 2018 года. – Калининград: Обособленное структурное подразделение "Балтийская государственная академия рыбопромыслового флота" федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования "Калининградский государственный технический университет", 2018. – С. 60-64.	
Анализ соответствия реологических моделей структурно-механическим свойствам рыбы / О. В. Агеев, Ю. А. Фатыхов, В. А. Наумов, Н. В. Самойлова // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2018. – № 2. – С. 34-43.	

