

Председателю совета Д 212.122.07  
по защите диссертаций на соискание  
ученой степени кандидата наук, на  
соискание ученой степени доктора  
наук при ФГБОУ ВО «Московский  
государственный университет  
технологий и управления им. К.Г.  
Разумовского (ПКУ)» д.т.н.,  
профессору Сидоренко Юрию Ильичу

Я, **Арсеньева Тамара Павловна**, даю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Новокшановой Аллы Львовны на тему: «Разработка научных принципов создания продуктов спортивного питания на основе молочного сырья», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Согласен на включение персональных данных в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы и их дальнейшую обработку, и размещение в сети «Интернет».

Ординарный профессор факультета  
пищевых биотехнологий и инженерии  
Федерального государственного  
автономного образовательного  
учреждение высшего образования  
«Национальный исследовательский  
университет ИТМО»,  
доктор технических наук, профессор

Т. П. Арсеньева

«06» 11 2019 г.

ПОДПИСЬ РУ:И *Т. П. Арсеньева*  
Заверено: Зам. нач. упр. кадров Университета ИТМО  
С.Е. Петрова *С.Е. Петрова*  
«06» ноября 2019 г.



### Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Новокшановой Аллы Львовны на тему: «Разработка научных принципов создания продуктов спортивного питания на основе молочного сырья», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Фамилия, имя, отчество оппонента	Арсеньева Тамара Павловна
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук, 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Профессор по кафедре технологии молока и биотехнологии
Телефон	+79214433032
Адрес электронной почты	<a href="mailto:tamara-arseneva@mail.ru">tamara-arseneva@mail.ru</a>
Почтовый адрес	191002, г. Санкт-Петербург, ул. Ломоносова, д. 9, ауд. 2215
<b>Основное место работы</b>	
Полное наименование организации	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»
Должность	Ординарный профессор факультета пищевых биотехнологий и инженерии

### Список публикаций по профилю рассматриваемой работы

1	Плавленный сырный продукт, обогащенный полиненасыщенными жирными кислотами / Т.П.Арсеньева, Н.С.Лотыщ, Н.В.Яковченко// Сыроделие и маслоделие. – 2019. – № 5. – С. 27-29.
2	Разработка состава высокобелкового замороженного десерта для спортивного питания на козьем молоке / Т.П.Арсеньева, М.В.Лугова, Н.В.Яковченко // Ползуновский вестник. – 2019. – № 2. – С. 26-31.
3	Белковая и липидная составляющая коровьего, козьего молока и низколактозного напитка на козьем молоке / М.А.Анцыперова, Т.П.Арсеньева// Молочнохозяйственный вестник. – 2019. – № 3(35). – С. 76-86.
4	Antcyperova M.A., Arsen'eva T.P. Study of the process of fermentation of low-lactose dairy products // Materials of the International Conference “Scientific research of the SCO countries: synergy and integration” ((February 11-12, 2019. Beijing, PRC)) - 2019, Vol. Part 4, pp. 208-215.



5	Разработка состава плавленного сырного продукта функционального назначения /Т.П.Арсеньева, Е.П.Сучкова, О.В.Волкова, М.С.Белозерова // Вестник Международной академии холода. – 2019. – № 1. – С. 39-45.
6	Dubrovskii I.I., Arseneva T.P., Evstigneeva T.N., Gorshkova S.B., Bazarnova Y.G., Iakovchenko N.V. Development of formulation and technology of yogurt with prolonged shelf life enriched with biologically active substances from fennel seed extract // Agronomy Research. – 2019, Vol. 17, No. Special Issue II, pp. 1313-1323.
7	Подбор препарата и условий ферментации для получения низколактозного молока /М.А.Анцыперова., Т.П.Арсеньева., А.А.Короткова // Молочная промышленность. – 2018. – № 8. – С. 24-26.
8	Подбор вида и концентрации компонентов для винно-облепихового продукта с радиопротекторными свойствами / Т.П.Арсеньева, Р.А.Федорова, О.М.Устьянцева// Известия Санкт-Петербургского государственного аграрного университета. – 2018. – № 2(51). – С. 129-133.
9	Разработка технологии творожного продукта с использованием сухой пахты / Насонова Ю.К., Т.П.Арсеньева, Е.А.Рощина, В.С.Мухамедова, А.И. Лепешкин // Ползуновский вестник. – 2018. – № 3. – С. 57-61.
10	Lugova M.V., Arseneva T.P. Development of the composition and technology of the frozen dessert without sugar, using sesame flour // Agronomy Research - 2018, Vol. 16, No. 2(Spec.Is), pp. 1435-1443
11	Изучение конкурентоспособности производства йогурта с селеном в перспективе развития рынка кисломолочных продуктов / Е.А.Скриплева, Т.П.Арсеньева// Вестник Международной академии холода. – 2017. – № 1(62). – С. 25-30.
12	Исследование реологических характеристик кисломолочного напитка, обогащенного биологически активными веществами / Е.А.Скриплева, Т.П.Арсеньева, А.Г.Новоселов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2017. – № 5-6(359-360). – С. 60-63.
13	Изучение конкурентоспособности производства йогурта с селеном в перспективе развития рынка кисломолочных продуктов / Е.А.Скриплева, Т.П.Арсеньева // Вестник Международной академии холода. – 2017. – № 1. – С. 25-30.
14	Подбор компонентов с радиопротекторными свойствами для чайно-облепихового и творожного слоев бланманже / Устьянцева О.М., Арсеньева Т.П. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2017. – № 5-6(359-360). – С. 77-81.
15	Подбор вида и дозы стабилизатора для ферментированного замороженного щербета / Е.В. Курганова, Т.П.Арсеньева // Вестник Международной академии холода. – 2017. – № 3. – С. 10-15.
16	Реологические свойства высокобелковых смесей для изготовления мороженого / Л.А.Надточий, Т.П.Арсеньева, М.С.Абдуллаева, А.И.Лепешкин // Международный научно-исследовательский журнал. – 2016. № 9-2(51). – С. 70-73.

17	Tapioca maltodextrin in the production of soft unripened cheese / N.V.Iakovchenko, T.P.Arseneva // ActaScientiarumPolonorum, TechnologiaAlimentaria. – 2016. – Т. 15. – № 1. – С. 47-56.
18	Особенности биотехнологии аналога алтайского кисломолочного напитка чеген / Л.Ч.Букачакова, Л.В.Красникова, Т.П.Арсеньева// Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 5-6(353-354). – С. 21-23.
19	Разработка состава и технологии мягкого сырного продукта с использованием высокобелковой муки амаранта / К.И.Аравина, Т.П.Арсеньева // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2016. – № 4. – С. 17-25.
20	Микрофлора алтайского национального кисломолочного напитка чеген / Л.Ч.Букачакова, Л.В.Красникова, Т.П.Арсеньева// Молочная промышленность. – 2016. – № 12. – С. 48-49.
22	Подбор вкусовой составляющей для йогурта с онкопротекторными свойствами / Е.А.Скриплева, Т.П. Арсеньева // Вестник Бурятской государственной сельскохозяйственной академии имени В.Р.Филиппова. – 2015. – № 4(41). – С. 100-105.
23	Влияние заменителей молочного жира на биологическую ценность и сроки годности плавленого сырного продукта / Т.П.Арсеньева, Л.А.Надточий, Н.С.Лотыш // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2015. – № 2(24). – С. 11-17.
24	Подбор закваски для йогурта, обогащенного селеном в легкоусвояемой форме / Е.А.Скриплева, Т.П. Арсеньева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3(344-345). – С. 46-50.
25	Разработка пивоподобного напитка на основе пермеата молочной сыворотки / Т.П. Арсеньева, Е.В.Борздая, О.Н.Стрижнёва// Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2015. – № 3(25). – С. 136-141.
26	Skripleva E., Arseneva T.P. Optimization of the recipe of yoghurt with additives and control of some quality attributes of new yoghurt recipe // Agronomy Research - 2015, Vol. 13, No. 4, pp. 1086-1095
27	Lotysh N.S., Arseneva T.P. The study of fish supplement and butterfat substitute effect on expiry date of processed cheese product // Mediterranean Journal of Social Sciences - 2015, Vol. 6, No. 2S4, pp. 13-16

Официальный оппонент



Т. П. Арсеньева

ПОДПИСЬ РУКА *Т. П. Арсеньевой*  
 Заверено: Зам. нач. упр. кадров Университета ИТМО  
 С.Е. Петрова *С.Е. Петрова*  
 " 06 " ноября 2019.

