

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

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Рязанцевой Алины Олеговны на тему «Проектирование колбасных хлебов и мясных рубленых полуфабрикатов с улучшенными потребительскими характеристиками на основе белково-углеводных растительных композиций», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение 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».

Доктор технических наук, профессор,
главный научный сотрудник
отдела научных консультантов
ФГБНУ «Федеральный научный центр
пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН

Кудряшов Л.С.

ПОДПИСЬ РУКИ
ЗАВЕРЯЮ

«12» сентября 2019 г.

Заведующий отделом юридического
сопровождения и управления персоналом



Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Рязанцевой Алины Олеговны на тему:

«Проектирование колбасных хлебов и мясных рубленых полуфабрикатов с улучшенными потребительскими характеристиками на основе белково-углеводных растительных композиций», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

Фамилия, имя, отчество	Кудряшов Леонид Сергеевич
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук, 05.18.14 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Профессор
Телефон	+7 (495) 676-95-11; +7 (495) 676-95-51
Адрес электронной почты	info@vniimp.ru , lskudryashov@yandex.ru
Почтовый адрес	109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Должность	Главный научный сотрудник
Публикации	
1. Влияние колбасы вареной обогащенной лактулозой и пищевыми волокнами на морфофункциональное состояние слизистой оболочки толстого кишечника и микробиоценоз у крыс / Л.С. Кудряшов, В.А. Куприянов, И.Т. Щербаков, В.Б. Крылова, Т.В. Густова // Theory and Practice of Meat Processing. - 2018. - Т. 3. № 1. - С. 4-15.	
2. Гигиеническая характеристика мяса и его сохранность при обработке высоким давлением / Л.С. Кудряшов, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова, В.М. Позняковский, Н.Ю. Стожко, О.А. Кудряшова // Гигиена и санитария. - 2018. - Т. 97. № 3. - С. 259-263.	
3. Пищевая и биологическая ценность мяса цесарок, содержащихся в малочисленной группе и условиях фермерского хозяйства / Л.С. Кудряшов, О.А. Кудряшова, В.А. Забиякин, Т.В. Забиякина // Вестник Марийского государственного университета. Серия: Сельскохозяйственные науки. Экономические науки. - 2018. - № 1 (13). - С. 15-23.	
4. Функционально-технологические свойства комплекса животных белков / Л.С. Кудряшов, О.А. Кудряшова, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. - 2017. - Т. 5. № 2. - С. 17-24.	
5. Влияние комплекса животных белков на свойства фаршевых систем и термообработанных продуктов / Л.С. Кудряшов, О.А. Кудряшова, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. - 2017. - Т. 5. № 3. - С. 29-38.	

6. Кудряшов Л.С. Некоторые аспекты применения нитрита и нитрата натрия в мясных продуктах / Л.С. Кудряшов, О.А. Кудряшова, Т.А. Саранцев // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2017. - № 5. - С. 35-37.

7. Микроструктура вареных колбас, содержащих комплекс животных белков / Л.С. Кудряшов, С.И. Хвыля, О.А. Кудряшова, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова // АПК России. - 2017. - Т. 24. № 3. - С. 706-709.

8. Исследование токсичности пищевых добавок, используемых в производстве вареных колбас / Л.С. Кудряшов, С.И. Хвыля, В.А. Куприянов, Н.В. Тихонова, А.Б. Лисицын // АПК России. - 2017. - Т. 24. № 4. - С. 838-842.

9. Кудряшов Л.С. Оценка качества мясного сырья / Л.С. Кудряшов // Мясная индустрия. - 2017. - № 6. - С. 23-26.

10. Кудряшов Л.С. Применение фосфатов и трегалозы при производстве колбас из PSE свинины / Л.С. Кудряшов, О.А. Кудряшова // Индустрия питания. - 2017. - № 1 (2). - С. 38-44.

11. Романова А.С. Анализ потребительского рынка рыбы на примере Свердловской области / А.С. Романова, С.Л. Тихонов, Л.С. Кудряшов // Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. – Москва: ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН, 2016. - № 1. - С. 261-262.

12. Технологические аспекты применения молочной сыворотки / Н.А. Камышева, О.А. Кудряшова, Л.С. Кудряшов, Е.А. Савенкова // Актуальные вопросы совершенствования технологии производства и переработки продукции сельского хозяйства. - Йошкар-Ола: Марийский государственный университет. – 2016. - № 18. – С. 170-173.

Официальный оппонент

Л.С. Кудряшов

ПОДПИСЬ РУКИ
ЗАБЕРЯЮ

Земледельчий отделом юридического
сопровождения и управления персоналом

