

## СВЕДЕНИЯ

Об официальном оппоненте по диссертации **Динь Ван Хай** «Обоснование и разработка рациональной технологии переработки лягушки *Rana ridibunda*», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств:

**ФИО:** Дворянинова Ольга Павловна

**Ученая степень:** доктор технических наук

**Научная специальность:** 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ

**Ученое звание:** профессор

**Место работы:** ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»

Адрес: 394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19

**Должность:** Декан факультета безотрывного образования, заведующий кафедрой управления качеством и машиностроительные технологии

Тел.: +7(473) 255-36-55

Факс: +7(473) 255-36-55

e-mail: [olga-dvor@yandex.ru](mailto:olga-dvor@yandex.ru)

### **Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:**

1. Antipova, L.V. Designing of yodobogashchenny food systems on the basis of akvkulturny bioresources [Текст] / L.V. Antipova, V.S. Slobodyanik, O.P. Dvoryaninova, M.E. Uspensky // 2nd International Scientific Conference: «European Applied Sciences: modern approaches in scientific researches». - Stuttgart, Germany, 2013. – P. 8-11.
2. Антипова, Л.В. Сухая основа из малоценных продуктов разделки прудовых рыб для приготовления первых блюд [Текст] / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, Ю.Н. Воронцова // Известия Вузов. Пищевая технология - Краснодар, 2012. - №2-3. – С. 76-78.
3. Антипова, Л.В. Ферментные препараты для биомодификации белковых систем нетрадиционного сырья рыбной промышленности [Текст] / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, До Ле Хыу Нам // Пищевая промышленность – Москва, 2011. - №12. – С. 29-31.
4. Антипова, Л.В. Пищевая биотехнология в обеспечении правильного питания населения на основе биоресурсов и исследование показателей качества региональной пресноводной аквакультуры / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, Е.В. Калач // Вестник Воронежской государственной технологической академии, 2010. - № 3. – С. 71-74.
5. Дворянинова, О.П. Получение ферментного комплекса мяса пресноводных рыб и исследование его свойств методом

- электрофореза / О.П. Дворянинова, А.В. Алехина, С.А. Сторублевцев // Известия ВУЗов. Пищевая технология – 2010. - №4(316) - С.13-15.
6. Разработка рецептуры «крабовых палочек» на основе фарша сурими из прудовой рыбы / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, Е.В. Калач и др. // Вестник Воронеж. гос. техн. акад. – Воронеж, 2011. - № 3. – С. 89-92.
  7. Дворянинова, О.П. Использование биотехнологического потенциала пресноводных биоресурсов с целью получения качественной и безопасной рыбопродукции / О.П. Дворянинова, Д.А. Сьянов // Вестник ВГАУ. – 2013. - № 4. – С. 199-204.
  8. Дворянинова, О.П. Исследование возможности получения сухих основ из малоценных продуктов переработки рыб / О.П. Дворянинова, А.В. Соколов, М.Е. Успенская // Вестник ВГУИТ. – 2014. - № 1. – С. 141-145.
  9. Подбор сырьевой композиции и исследование процесса конвективной сушки продуктов глубокой переработки рыб при производстве сухих основ для бульонов / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, А.В. Соколов и др. // Рыбное хозяйство – 2014. - № 5. – С. 96-99.
  10. Свойства препаратов функциональных биополимеров рыбного происхождения / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, С.А. Сторублевцев и др. // Вестник ВГУИТ. – 2014. - № 3. – С. 103-105.
  11. Биохимический механизм автолитических процессов мышечной ткани рыб / Л.В. Антипова, О.П. Дворянинова, А.З. Черкесов // Вестник ВГУИТ. – 2015. - № 2. – С. 92-97.
  12. Биотехнологический потенциал вторичных продуктов разделки рыб как основа импортозамещения / О.П. Дворянинова, А.В. Соколов, Д.А. Сьянов и др. // Известия Международной Академии аграрного образования. – 2015. - №23. – С. 148-152.