

### Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Радченко Михаила Васильевича на тему: «Исследование влияния длительной низкотемпературной тепловой обработки на качественные характеристики вареных продуктов из свинины с различным ходом автолиза», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств»

Фамилия, имя, отчество	Родионова Наталья Сергеевна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств, 03.00.23 – Биотехнология
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор
Телефон	8-952-956-9003
Адрес электронной почты	rodionovast@mail.ru
Почтовый адрес	394036, г. Воронеж, пр. Революции, 19
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Должность	Заведующий кафедрой «Сервиса и ресторанного бизнеса»
Публикации	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Родионова Н. С. Sous-vide обработка мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины: режимы и показатели качества / Н. С. Родионова, Е. С. Попов // Пищевая промышленность. – 2015. – №10. – С. 32-34.</li> <li>2. Родионова Н. С. Исследование влияния режимов тепловой низкотемпературной обработки на хранимоспособность полуфабрикатов из карпа / Н. С. Родионова, Е. С. Попов, Т. И. Бахтина // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2014. – № 1 (59). С. 113-118.</li> <li>3. Родионова Н. С. Влияние режимов низкотемпературной термовлажностной обработки на формы связи влаги в рисо-овощной смеси с гидробионтами / Н. С. Родионова, Е. С. Попов, Т. И. Бахтина // Вестник Воронежского</li> </ol>	

- государственного университета инженерных технологий. – 2014. – № 1 (59). – С. 19-25.
4. Родионова Н. С. Исследование влияния режимов тепловой низкотемпературной обработки на хранимоспособность полуфабрикатов из карпа / Н. С. Родионова, Е. С. Попов, Т. И. Бахтина // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2014. – № 1 (59). – С. 113-118.
  5. Родионова Н. С. Исследование процесса тепловой обработки предварительно вакуумированных пищевых систем на основе растительного и животного сырья / Н. С. Родионова, Л. Гачеу, Е. С. Попов, Т. И. Бахтина // Фундаментальные исследования. – 2013. – № 10-2. С. – 288-293.
  6. Родионова Н. С. Инновационные технологии тепловой обработки полуфабриката из свинины с применением низкотемпературного режима / Н. С. Родионова, Е. С. Попов, Р. О. Гончаров, В. В. Галицкий // Сервис в России и за рубежом. – 2013. – № 5 (43). – С. 48-54.
  7. Родионова Н. С. Исследование влияния режимов тепловой низкотемпературной обработки на дегидратацию тканей прудовой рыбы / Н. С. Родионова, Е. С. Попов, Т. И. Бахтина // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2013. – № 2 (56). – С. 39-42.
  8. Родионова Н. С. Исследование процесса низкотемпературной тепловой обработки сырья животного происхождения с применением предварительной вакуумной упаковки / Н. С. Родионова, Е. С. Попов, Р. О. Гончаров // Инновации в науке. – 2013. – № 28. – С. 115-121.