

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	Сенькина Татьяна Анатольевна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук 05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	доцент
Телефон	8-910-307-4265
Адрес электронной почты	tatina0711@yandex.ru
Почтовый адрес	302026, г. Орел, ул. Комсомольская, дом 95
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет имени И. С. Тургенева»
Должность	Заместитель декана по научной работе факультета «Технологии, предпринимательства и сервиса», доцент кафедры «Туризма и гостиничного дела»
Публикации	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Сенькина Т. А. Характеристика мясного сырья, используемого при производстве мясных и печеночных паштетов / Жмурина Н.Д., Паршина Е.А., Сенькина Т.А. // Вестник ОрелГИЭТ. – 2015. – № 1 (31). – С. 140-143. 2. Сенькина Т. А. Грецкий орех как функциональная добавка при производстве полукопченых колбас / Жмурина Н.Д., Сенькина Т.А., Цикин С.С. // Вестник ОрелГИЭТ. – 2014. – № 2 (28). – С. 154-157. 3. Сенькина Т. А. Использование энзимрезистентного горохового крахмала в мясопродуктах / Сенькина Т.А., Сучкова Т.Н. //Актуальные вопросы образования и науки. – 2014. – № 14. – С. 96-97. 4. Сенькина Т. А. Мясные полуфабрикаты, обогащенные тыквенным 	

концентратом / Сенькина Т.А., Сучкова Т.Н., Цикин С.С. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2013. – № 3 (20). – С. 30-36.

5. Сенькина Т. А. Использование растительного сырья в производстве мясных полуфабрикатов / Пронина Н.М., Сенькина Т.А. // Успехи современного естествознания. – 2011. – № 7. – С. 180-181.
6. Сенькина Т. А. Разработка мясных рубленых полуфабрикатов, обогащенных тыквенным концентратом / Сенькина Т.А., Пронина Н.М. // Вестник Орловского государственного аграрного университета. – 2012. – Т. 28. – № 1– С. 79-82.