

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Токарева Алексея Викторовича «Модели и методы управления производством колбасных изделий заданного качества» представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств:

ФИО: Бобренева Ирина Владимировна

Ученая степень: доктор технических наук

Научная специальность: 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств;

Ученое звание: профессор

Место работы: ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств (МГУПП)»

Адрес: 125080, Москва, Волоколамское шоссе, 11.

Должность: профессор кафедры «Технология и биотехнология продуктов питания животного происхождения»

Контакты:

Тел. 8-499-7500111 доб. 4331 служ.

e-mail: dara56@mail.ru

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

1. Способ оптимизации состава рецептурной смеси мясного рубленого полуфабриката. Патент № 2269910, выдан 20 февраля 2006 г.// Красуля О.Н., Бобренева И.В., Протопопов И.И., Токаев Э.С., Николаева С.В., Шайлиева М.М.,//

2. Использование мер сравнения при разработке функциональных продуктов питания. Мясная индустрия, октябрь 2008 г. с.74-76.// Бобренева И.В., Токаев Э.С., Прусак-Глотов М.В., Николаева С.В.//

3. Возможности использования математического моделирования при разработке технологий продуктов питания. Материалы международной научно-практической конференции «Вода и пищевые продукты». (Москва, 11-13 марта, 2008) М.: ЗАО «Экспо-биохим-технологии», 2008 с. 55.// Бобренева И.В., Николаева С.В.//

4. Математическое моделирование в технологиях продуктов здорового питания Учебное пособие (Гриф УМО) М.: МГУПП 2009, 124 с.// Рогов И.А., Бобренева И.В., Николаева С.В.//

5. Автоматизированный расчет марки гуммиарабика с целью дальнейшего ее применения при производстве мясных рубленых полуфабрикатах. Журнал Мясной ряд № 4 2010 (42)с. 58-60// Николаева С.В., Бобренева И.В.//
6. Функциональные продукты питания / И.В. Бобренева Учебное пособие (гриф УМО), Санкт-Петербург ООО «Издательский центр «Интермедия» 2012, 180 с. // Бобренева И.В.
7. Пути использования мясного сырья с различной морфологической структурой в технологии мясных изделий: учебное пособие /-М.: «Франтера», 2015.- 250 с.// Титов Е.И., А.Ю. Соколов, Апраксина С.К, Митасева Л.Ф., Бобренева И.В.//