

## СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Балабаева Владимира Станиславовича на тему «Обоснование и разработка технологии пищевых хитозановых композиций с использованием CO<sub>2</sub>-экстрактов фитосырья» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», технические науки.

**ФИО:** Артамонова Марина Петровна

**Учёная степень:** кандидат технических наук

**Учёное звание:** профессор

**Научная специальность:** 05.18.04 - технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

**Место работы:** ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления» им. К.Г. Разумовского

**Должность:** заведующая кафедрой «Бизнес-технологии мясных и молочных продуктов».

**Адрес и контактная информация:** 109004, г. Москва, ул. Земляной Вал, д.73

Телефон: +7(495)915-03-73

Сайт: <http://mgutm.ru>

E-mail: m.artamonova@mgutm.ru

Основные работы по профилю оппонируемой диссертации:

№№ п/п	Наименование работы, ее вид	Формы работ	Выходные данные	Объем в п.л. или с.	Соавторы
1.	Исследование состава и свойств перуано-чилийского кальмара и возможности его использования в производстве продуктов питания	Печ.	8-ая Международная научная конференция студентов и молодых ученых «Живые системы и биологическая безопасность населения». М., 2010. –с.49-50	2 с.	Д.В. Левченко
2.	Производство культивированного мяса с использованием методов тканевой инженерии	Печ.	X международная научная конференция студентов и молодых ученых «Живые системы и биологическая безопасность населения» 22-23 ноября 2012 г.	1 с.	Д.Г. Коровина

3.	Технология высокобелковой добавки на базе мяса гигантского перуано-чилийского кальмара и ее использование при производстве продуктов питания	Печ	X юбилейная международная научно-практическая конференция «Технологии и продукты здорового питания. Функциональные пищевые продукты» 27-28 ноября 2012г.		И.Ю. Горшков
4.	Разработка рецептуры и технологии композиции на основе пищевых волокон и ксантановой камеди для функциональных пищевых продуктов	Печ.	X юбилейная международная научно-практическая конференция «Технологии и продукты здорового питания. Функциональные пищевые продукты» 27-28 ноября 2012г.	1 с.	А.В. Спиркин
5.	Создание искусственной мышечной массы путем 3D культивирования мультипотентных мезенхимных стволовых клеток (ММСК) сельскохозяйственных животных	Печ.	Сборник трудов международной интернет-конференции «Биотехнология. Взгляд в будущее»: тез. конф. ФГАОУ ВПО «Казанский (Приволжский) Федеральный Университет». 2012. С. 123-126.	1 с.	Д.Г. Коровина
6.	Способ выращивания мышечной биомассы в 3D условиях.	Печ.	.Биотехнология: состояние и перспективы развития: Материалы VII Московского международного конгресса, Ч. 2. – М., 2013. - С. 59.	1 с.	Д.Г. Коровина
7.	THE TECHNIQUE OF GROWING MUSCLE BIOMASS IN 3D CONDITIONS.	Печ.	Biotechnology: state of the art and prospects of development : Materials of the VII Moscow International Congress, P.2. – Moscow, 2013. - P. 59.	1 с.	Д.Г. Коровина

8.	Разработка методов трехмерного культивирования мышечной биомассы	Печ.	Стволовые клетки и регенеративная медицина: V Всероссийская научно-практическая конференция; 18-21 ноября 2013 г.: Сборник тезисов. -М.: МАКС Пресс, 2013. – С. 34.	1 с.	Д.Г. Коровина
9.	Пищевые добавки при производстве вареных колбасных изделий.	Печ.	Мясной ряд.2013. № 4(54). -с. 66-71.	5 с.	В.О. Басов А.Г. Забашта
10.	Разработка технологии и изучение свойств белково - жировых эмульсий на основе мяса гигантского перуано-чилийского кальмара.	Печ.	Инновации и инвестиции. - 2014. - №4 - С. 139-140.	2 с.	И.Ю. Горшков
11.	Обоснование перспективности использования мяса гигантского перуано-чилийского кальмара в технологии продуктов из животного сырья.	Печ.	Материалы VI международно й научно-практической конференции «Наука и технологии в современном обществе», Москва, 2014. С. 14-20.	6 с.	И.Ю. Горшков
12.	Разработка технологии вареных колбасных изделий с белковожировой эмульсией на основе мяса гигантского перуано-чилийского кальмара.	Печ.	Инновации и инвестиции. - 2014. - №6 - С. 150-153.	4 с.	И.Ю. Горшков
13.	Современные концепции питания в технологии продукции на основе сырья животного	Печ.	Материалы международной научно практической конференции. Инновации: перспективы, проблемы, достижения. 22 мая 2014.- Москва: ФГБОУ ВПО «РЭУ	8 с.	Соколов Ф.Ю., Безряднова А.С., Баранов Б.А.

	происхождения.		им. Г.В. Плеханова», 2014.- С.238-.245.		
14.	Влияние растительных экстрактов на показатели качества рубленых полуфабрикатов из мяса птицы	Печ.	Материалы 18-й Международной научно-практической конференции, посвященной памяти Василия Матвеевича Горбатова «Развитие биотехнологических и постгеномных технологий для оценки качества сельскохозяйственного сырья и создания продуктов здорового питания» ВНИИМП им. В.М. Горбатова, 9-10 декабря 2015	5с.	Бухтеева Ю.М.
15.	Способы 3-D культивирования ММСК клеток	Печ.	Материалы 18-й Международной научно-практической конференции, посвященной памяти Василия Матвеевича Горбатова «Развитие биотехнологических и постгеномных технологий для оценки качества сельскохозяйственного сырья и создания продуктов здорового питания» ВНИИМП им. В.М. Горбатова, 9-10 декабря 2015	7 с.	Коровина Д.Г
16.	Подготовка кадров – общая задача высшей школы и отраслевой науки (Статья)	Печ.	«Все о мясе» в № 6 2015		Волкова И.М, Бухтеева Ю.М., Чернуха И.М. Пчелкина В.А.
17.	Белково-жировая эмульсия на базе мяса гигантского перуано-чилийского кальмара.	Печ.	Патент РФ № 2012119281 от 06.05.2013		И.Ю. Горшков Л.А. Абрамова Д.Г. Коровина

18.	«Способ получения композиции на основе модифицированной клетчатки и ксантановой камеди для использования ее в мясной продукции».	Печ.	Патент РФ № 2536929 от 01.09.14		Т.Н. Данильчук А.В. Спиркин
19.	«Вареное колбасное изделие с белково-жировой эмульсией на основе мяса гигантского перуано-чилийского кальмара»	Печ.	Заявка № 2013142455 от 18.09.2013 на получение патента		Д.Г. Коровина