

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Кузнецовой Оксаны Александровны «Теоретические и практические аспекты анализа и прогнозирования рисков в технологии мяса и мясной продукции», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.02.23 - стандартизация и управление качеством продукции

Фамилия, имя, отчество	Бобренева Ирина Владимировна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук (05.18.04 - технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств)
Ученое звание (по кафедре, по специальности) 2 эт 14 кат ол ив, двояной пер 19	Профессор
Телефон	8-499-750-01-11 доб. 4331 служ.
Адрес электронной почты	Dara56@mail.ru
Почтовый адрес	125080, Москва, Волоколамское шоссе, 11
	Основное место работы
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств (МГУПП)
Должность	профессор кафедры «Технология и биотехнология продуктов питания животного происхождения»
	Публикации
<ol style="list-style-type: none"> 1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОКОМПОНЕНТНЫХ РАССОЛОВ В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ / Шавретина Ю.Н., Бобренева И.В. // В сборнике: День Науки Общеуниверситетская научная конференция молодых учёных и специалистов. 2016. С. 170-173. 2. ПРИМЕНЕНИЕ ГИДРОКОЛЛОИДОВ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ / Щербаков А.А., Бобренева И.В. // В сборнике: Современные биотехнологии в производстве продуктов питания Международная конференция. 2016. С. 24-26. 3. ПОСЛЕУБОЙНЫЕ БИОХИМИЧЕСКИЕ И ГИСТОМОРФОЛОГИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ В МЯСЕ С ПРИЗНАКАМИ DFD / Бобренева И.В., Салитринник Л.И. // Мясная индустрия. 2016. № 6. С. 34-36. 4. ПУТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЯСНОГО СЫРЬЯ С РАЗЛИЧНОЙ МОРФОЛОГИЧЕСКОЙ СТРУКТУРОЙ В ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ / Титов Е.И., Соколов А.Ю., Апраксина С.К., Митасева Л.Ф., Бобренева И.В. // Учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки "Продукты питания животного происхождения" / Москва, 2015. 5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФОСФАТОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ / Бобренева И.В., Коробков К.А. // В сборнике: Живые системы XIII научно-практическая конференция с международным участием. 2015. С. 94-95. 	

6. РАЗРАБОТКА ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК С УЧАСТИЕМ ВЛИЯНИЯ МЕЖФАЗНОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ИХ КОМПОНЕНТОВ / Бобренева И.В. // Мясная индустрия. 2015. № 6. С. 30-32.
7. ПОДХОДЫ К СОЗДАНИЮ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ / Бобренева И.В. // Санкт-Петербург, 2012.
8. НОВЫЕ ВИДЫ МОДИФИЦИРОВАННЫХ КРАХМАЛОВ В МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ / Бобренева И.В., Степанов В.И. // Мясная индустрия. 2012. № 9. С. 63-66.
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕР СРАВНЕНИЯ ПРИ РАЗРАБОТКЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ / Бобренева И.В., Токаев Э.С., Прусак-Глотов М.В., Николаева С.В. // Мясная индустрия. 2008. № 10. С. 74-76.