

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Аfenченко Дмитрия Сергеевича на тему: «Исследование тепло-гидродинамических процессов при обработке пищевых продуктов высоким давлением», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств

№ п/п	Фамилия, имя, отчество оппонента	Полное наименование организации, занимаемая должность, адрес, тел., факс, эл. почта, сайт организации	Ученая степень, шифр и наименование специальности, ученое звание	Основные работы по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	Согласие официального оппонента на обработку персональных данных (подпись)
1.	Прокопенко Ирина Александровна	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Севастопольский государственный университет», Политехнический институт, доцент кафедры «Пищевые технологии и оборудование», ул. Гоголя, д. 14, Севастополь, 299011 Тел. +7(8692) 54-24-04, Факс +7(8692) 243-590 E-mail: info@sevsu.ru, https://www.sevsu.ru	Кандидат технических наук, 05.18.04 – Технология мясных, молочных продуктов и гидробионтов	<p>1. Прокопенко, И. А. Влияние высокого гидростатического давления на микроструктуру мяса цыплят-бройлеров / И. А. Прокопенко, А. А. Кретов // Все о мясе. – 2022. – № 1. – С. 44-47. – DOI 10.21323/2071-2499-2022-1-44-47. – EDN XBNUWX.</p> <p>2. Прокопенко, И. А. Влияние высокого давления на микробиологические показатели мяса птицы / И. А. Прокопенко, Ю. О. Веляев, А. Е. Максименко // Все о мясе. – 2022. – № 3. – С. 54-59. – DOI 10.21323/2071-2499-2022-3-54-59. – EDN UEZGBE.</p> <p>3. Прокопенко, И. А. Применение высокого давления для производства ветчины из мяса птицы с пролонгированным сроком хранения / И. А. Прокопенко // Все о мясе. – 2021. – № 4. – С. 40-43. – DOI 10.21323/2071-2499-2021-4-40-43. – EDN NBLIID.</p> <p>4. Prokopenko, I. A. Research of functional and technological parameters of high pressure processed meat / I. A. Prokopenko // Theory and Practice of Meat Processing. – 2020. – Vol. 5. – No 1. – P. 17-21. – DOI 10.21323/2414-438X-2020-5-1-17-21.</p> <p>5. Прокопенко, И. А. Применение ВГД в технологии полуфабрикатов высокой степени готовности / И. А. Прокопенко, Ю. О. Веляев // Мясные технологии. – 2019. – № 7(199). – С. 18-21. – DOI 10.33465/2308-2941-2019-7-18-21.</p>	

