


## СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Милоховой Татьяны Анатольевны на тему: «Оптимизация процесса шприцевания фарша варёных колбас на основе комплексного показателя качества», 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.	Тихонов Сергей Леонидович	<p>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический университет» д.т.н., профессор заведующий кафедрой пищевой инженерии.</p> <p>Адрес: ул. 8 Марта/Народной Воли, 62/45, г. Екатеринбург, 620144</p> <p>Телефон: (343) 283-11-07 Факс: (343) 283-13-25</p> <p>E-mail: <a href="mailto:usue@usue.ru">usue@usue.ru</a></p>	<p>д.т.н., 05.18.15</p> <p>«Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания», Профессор 05.18.15</p> <p>«Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания».</p>	<p>1.Микроструктура вареных колбас, содержащих комплекс животных белков/Кудряшов Л.С., Хвьяля С.И., Кудряшова О.А., Тихонов С.Л.,Тихонова Н.В. //АПК России.– 2017.– Т. 24.– № 3.– С. 706-709. 2.Применение арбиногалактана при производстве колбасных изделий из мясного сырья с отклонениями в процессе автолиза/Ногина А.А., Тихонов С.Л., Тихонова Н.В., Мифтахутдинов А.В., Шелепов В.Г., Улитин Е.В.//АПК России.– 2017.– Т. 24.– № 1.– С. 160-164.</p> <p>3.Использование продуктов переработки пророщенных семян амаранта в производстве мясопродуктов / Приймак А.О., Тихонов С.Л. // АПК России .– 2018.– Т. 25. – № 2 .– С. 266-269.</p> <p>4. Арабиногалактан в производстве колбасных изделий из мяса птицы с нехарактерным автолизом /Ногина А.А., Тихонов С.Л., Тихонова Н.В. //Дальневосточный Аграрный Вестник.– 2018.– № 2 (46) .– С.128-135.</p> <p>5.Use of bar processing to increase the shelf life of vitaminizedsausages and their use for the correction of</p>	

students; health / S.L.Tikhonov,N.V.Tikhonova, E.V. Samokhvalova, V.M. Poznyakovskiy, A. YU.Volkov,A.V. Aleksandrov, A.E. V.A. Lazarev // Foods and Raw Materials . - 2016. - № 2-4. - С. 121.

6.Использование белкового концентрата из люцерны посевной для обеспечения качества мясопродуктов из мясного сырья с отклонениями в процессе автолиза / С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова, А.В. Курдюмов, А.О. Приймак // Агропродовольственная политика России. - 2016. - № 6. - С.40-45.

7.Применение пастообразного люпинового концентрата при производстве паштетных консервов из мяса с PSE-свойствами /А.О. Приймак, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова, А.В. Курдюмов // Агропродовольственная политика России . - 2017. - № 1 (61) . - С. 63-65.

8.Применение арбиногалактана при производстве колбасных изделий из мясного сырья с отклонениями в процессе автолиза / А.А.Ногина, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова, А.В. Мифтахутдинов, В.Г.Шелепов, Е.В. Улитин // АПК России. – 2017. – Т. 24. - № 1. - С. 160-164.

9.Влияние комплекса животных белков на свойства фаршевых систем и термообработанных продуктов / Л.С. Кудряшов, О.А. Кудряшова, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2017. – Т. 5. - № 3. С. 29-38.

10.Микроструктура вареных колбас, содержащих комплекс животных белков / Л.С. Кудряшов, С.И.



			Хвилья, О.А. Кудряшова, С.Л.Тихонов, И.В. Тихонова // АПК России. – 2017. – Т. 24. – № 3. – С. 706-709.	
--	--	--	---	---

Председатель  
диссертационного совета Д 01.025.02  
д.т.н., профессор

подпись



Защитников И.Н.

Учедный секретарь  
диссертационного совета Д 01.025.02  
к.т.н., доцент

подпись



Секаторов И.Н.

Дата



М.П.

