

Сведения о ведущей организации

по диссертации Милоховой Татьяны Анатольевны на тему:
«Оптимизация процесса шприцевания фарша вареных колбас на основе комплексного показателя качества», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств

1	Полное наименование и сокращенное наименование	Государственное образовательное учреждение Луганской Народной Республики «Луганский национальный аграрный университет» ГОУ ЛНР «Луганский национальный аграрный университет»
2	Место нахождения	г. Луганск, Артемовский район, городок ЛНАУ, 1.
3	Почтовый адрес, телефон (при наличии), адрес электронной почты (при наличии), адрес официального сайта в сети «Интернет» (при наличии)	91008, Луганская Народная Республика, г. Луганск, Артемовский район, городок ЛНАУ, 1. +38(0642) 96-60-40 e-mail: rector@lnau.su http://lnau.su
4	Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	<p>1. Винникова Л.Г., Прокопенко И.А. Влияние обработки высоким давлением на микроструктуру мяса птицы / Наука и молодёжь: новые идеи и решения: Материалы междунар. научн.-практич. конф. молодых исследователей, посвященной 70-летию Победы в Сталинградской битве, г.Волгоград, май 2013 г, [статья] Часть I. – Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский ГАУ ИПК «Нива», 2014 – С. 203-209.</p> <p>2. Пат. на корисну модель № 96576 Україна, МПК А22С 11/00 (2015.01) Спосіб виготовлення шинки з м'яса птиці [Текст] / Віннікова Л. Г., Прокопенко І. О., Солецька А. Д., власник Одеська нац. акад. харч. технологій, –№ u2014 09436; заявл. 26.08.2014; опубл. 10.02.2015, - Бюл. № 3. – 4 с.</p> <p>3. Vinnikova L. Application of high hydrostatic pressure in the technology of poultry products [Text] /L. Vinnikova, I. Prokopenko // Macedonian Journal of Animal Science, 2015.- Vol. 5, No. 2, p-p. 95–100.</p> <p>4. Красногрудов А.В., Кузнецова Ю.В. Энергозатраты процесса обработки вареных колбас при различных способах подвода энергии //Материалы международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Использование современных технологий в сельском хозяйстве и пищевой промышленности» пос. Персияновский, 19-20 апреля 2016 г. - ДонГАУ.- С. 225-229.</p>

5. Немирич А.В., Максименко А.Е., Гавриш А.В., Регеда Л.Л. Технологические характеристики сушеного мясного полуфабриката, полученного СТП-сушкой // Вестник Алматинского технологического университета. – Алматы, 2016. – Вып. №3 (112). – С. 56-64.
6. Голуб А.И., Самозвон О.Н. Использование зелени облепихи как природного антиоксиданта в процессе производства пищевых жиров //Материалы международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Использование современных технологий в сельском хозяйстве и пищевой промышленности», 19-20 апреля 2016г. – пос. Персиановский: Донской ГАУ, 2016 г. – С. 118-123.
7. Снегур Ф.М., Рогова Н.В., Медведева Е.А. Применение протеолитических ферментов для тендеризации низкосортного коллагенсодержащего сырья //Материалы V-ой Международной научно-практической конференции молодых ученых, посвященные 25-летию ФГБНУ Прикаспийский НИИ аридного земледелия «Приоритетные направления развития современной науки молодых учёных аграриев», 11-13 мая 2016 г. – с. Солёное Займище. – С.801-804.
8. Снегур Ф.М., Рогова Н.В., Медведева Е.А. Применение ферментного препарата «Коллагеназа» для биотехнологической модификации низкосортного сырья при производстве мясопродуктов из говядины// Материалы международной научно-практической конференции «Инновационные технологии пищевых производств», 18 февраля 2016г. – пос. Персиановский: Донской ГАУ, 2016 г. – С. 110-115.
9. Малич А.А., Коваленко А.В. Исследование микробиологических показателей яичных продуктов длительного срока хранения с использованием высокого давления //Материалы II международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. Донецк, ДНР; ДонНУЭТ, 16-17 ноября 2017 г.– С. 257-263.
10. Рогова Н.В., Снегур Ф.М., Какаций Л.В., Медведева Е.А. Ресурсосберегающие технологии производства мясопродуктов //Материалы Международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Использование современных технологий в сельском хозяйстве и пищевой промышленности», 19-20 апреля 2017 г., ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет», п. Персиановский, РФ. – С.230-235.

11. Кольчик А.Р., Снегур Ф.М. Выбор сырья для сырокопченых колбасок мажущейся консистенции //Материалы научно-практической конференции с международным участием «Проблемы и перспективы современной науки». – Луганск, ЛНР: ГОУ ЛНР «ЛНАУ», 2017. – С. 454-457.
12. Кольчик А.Р., Снегур Ф.М., Пивовар А. К., Малич А.А. Физико-химические, микробиологические и органолептические показатели сырокопченых колбасок мажущейся консистенции, изготовленных по ускоренной технологии // Материалы республиканской научно-практической конференции молодых ученых и специалистов с международным участием «Молодые ученые в аграрной науке»- Луганск, ЛНР: ГОУ ЛНР «ЛНАУ», 2018. – С. 317 – 320.
13. Ересь М.А., Рогова Н.В., Снегур Ф.М. Научные основы технологии мясных рубленых замороженных полуфабрикатов с использованием добавок криопротекторного действия //Материалы научно-практической интернет-конференции «Актуальные проблемы и перспективы развития АПК». - Луганск, ЛНР: ГОУ ЛНР «ЛНАУ», 2018. – С. 43-48.
14. Максименко А.Е. Формирование функционально-технологических свойств сушеного мяса для кулинарной продукции // Материалы III Республиканской научно-практической конференции с международным участием «Актуальные проблемы подготовки кадров» (ЛНР, Луганск, 25.04 2019 г). - Луганск: ГОУ ВПО ЛНР «Луганский национальный университет имени Т. Шевченко», 2019, С.371-373.
15. Малич А.А., Севаторов Н.Н., Сушков О.Д., Степанов Д.В. Квалиметрический подход к оценке качества реструктурированных кулинарных изделий из рыб Азово-Черноморского бассейна // Материалы II национальной научно-практической конференции «Актуальные проблемы биоразнообразия и природопользования», г. Керчь, 15-17 мая 2019 г. – Симферополь: «Ариал», 2019. – С.509-513.

Верно

Ректор
к-т техн. наук, доцент



Handwritten signature in blue ink.

В.П. Матвеев