

Председателю диссертационного совета
24.2.353.05
на базе ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет
имени И.С. Тургенева»
д.т.н.

Кузнецовой Е.А.

Уважаемая Елена Анатольевна,

Настоящим письмом выражаю свое согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук Щетинского Всеволода Владимировича на тему «Разработка технологии рыбных кулинарных изделий с пролонгированным сроком годности на основе малоиспользуемого рыбного сырья Северного бассейна» по научной специальности 4.3.3 Пищевые системы.

Прилагаю к письму список основных публикаций по научной специальности 4.3.3 – Пищевые системы в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет, а также необходимые сведения.

Даю свое разрешение на обработку персональных данных и размещение представленных сведений в сети Интернет.

С уважением,

Доктор технических наук, профессор
заведующая кафедрой «Технология продуктов питания»
Федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Дальневосточный государственный технический
рыбохозяйственный университет» (ФГБОУ ВО
«Дальрыбвтуз»)
690087, г. Владивосток, ул. Луговая, д. 52 Б



С.Н. Максимова

Тел: 89147912183, e-mail: maksimova.sn@dgtru.ru,

СПИСОК
опубликованных научных работ
Максимовой Светланы Николаевна
по специальности
4.3.3 – Пищевые системы

№ п/п	Полное библиографическое наименование публикации	Импакт-фактор журнала	Кол-во цитирований
1.	Расширение ассортимента кулинарной рыбной продукции за счет использования вторичного сырья дальневосточных лососевых / Д. В. Полещук, Н. Е. Котов, С. Н. Максимова, Е. Д. Горячева // Пищевая промышленность. – 2025. – № 2. – С. 56-59. – DOI 10.52653/PPI.2025.2.2.011	0,576	622
2.	Максимова, С. Н. Оценка потенциала хитозана из <i>Bombyx Mori</i> для использования в пищевых системах / С. Н. Максимова, Е. В. Суровцева, С. Ю. Пономаренко // Научные труды Дальрыбвтуза. – 2025. – Т. 71, № 1. – С. 51-58. – DOI 10.48612/dalrybvtuz/2025-71-06	0,376	83
3.	Оптимизация состава кулинарных рыбных изделий из лососевых с использованием вторичного икорного сырья / Л. Ю. Подленный, Д. В. Полещук, Е. А. Заяц, С. Н. Максимова // Научные труды Дальрыбвтуза. – 2025. – Т. 73, № 3. – С. 34-44. – DOI 10.48612/dalrybvtuz/2025-73-03	0,376	83
4.	Определение рациональных значений массовой доли морских полисахаридов в модельных пищевых системах из вторичного сырья лососевых / Н. Е. Котов, Д. В. Полещук, Е. А. Заяц, С. Н. Максимова // Научные труды Дальрыбвтуза. – 2025. – Т. 74, № 4. – С. 38-46. – DOI 10.48612/dalrybvtuz/2025-74-03	0,376	83
5.	Экспериментальное обоснование рационального способа выделения жира из отходов икорного производства / Д. В. Полещук, Л. Ю. Подленный, Н. Г. Тунгусов [и др.] // Вестник КрасГАУ. – 2024. – № 3(204). – С. 221-228. – DOI 10.36718/1819-4036-2024-3-221-228	0,857	1507
6.	Максимова, С. Н. Переработка вторичного крабового сырья: перспективы и риски / С. Н. Максимова, Д. В. Полещук, А. А. Миргородов // Научные труды Дальрыбвтуза. – 2024. – Т. 68, № 2. – С. 53-60. – DOI 10.48612/dalrybvtuz/2024-68-06	0,376	83
7.	Максимова, С. Н. Комплексная схема использования гидролизата из вторичного крабового сырья / С. Н. Максимова, Д. В. Полещук, К. К. Якунина // Научные труды Дальрыбвтуза. – 2024. – Т. 69, № 3. – С. 69-76. – DOI 10.48612/dalrybvtuz/2024-69-06	0,376	83
8.	Формирование технологических характеристик пищевых систем из вторичного сырья дальневосточных лососевых / Д. В. Полещук, Н. Е. Котов, С. Н. Максимова, Е. М. Панчишина // Научные труды Дальрыбвтуза. – 2024. – Т. 70, № 4. – С. 51-59. – DOI 10.48612/dalrybvtuz/2024-70-05	0,376	83
9.			
10.	Технология пищевой продукции из сардины Тихоокеанской	-	-

	(иваси) с использованием хитозана : Монография / С. Н. Максимова, В. И. Полещук, С. Ю. Пономаренко, Д. В. Полещук. – Владивосток: Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет, 2023. – 184 с. – ISBN 978-5-88871-780-6		
11.	Получение биологически ценного белкового продукта из отходов икорного производства путем их биомодификации / С. Н. Максимова, Д. В. Полещук, Л. Ю. Подленный [и др.] // Пищевая промышленность. – 2023. – № 3. – С. 52-55. – DOI 10.52653/PPI.2023.3.3.010	0,576	622
12.	Биопотенциал вторичного сырья икорного производства для получения биологически ценной белковой продукции / Д. В. Полещук, Л. Ю. Подленный, С. Н. Максимова [и др.] // Вестник КрасГАУ. – 2023. – № 3(192). – С. 167-173. – DOI 10.36718/1819-4036-2023-3-167-173	0,857	1507
13.	Оценка биопотенциала вторичного крабового сырья и продуктов его гидролиза для использования в аквабиотехнологии / О. Я. Мезенова, С. Н. Максимова, С. В. Агафонова [и др.] // Вестник Международной академии холода. – 2023. – № 3. – С. 44-52. – DOI 10.17586/1606-4313-2023-22-3-44-52	0,861	198
14.	Котов, Н. Е. Перспективы использования условно пищевых отходов дальневосточных лососевых рыб / Н. Е. Котов, Д. В. Полещук, С. Н. Максимова // Научные труды Дальрыбвтуза. – 2023. – Т. 66, № 4. – С. 41-47. – DOI 10.48612/dalrybvtuz/2023-66-05	0,376	83
15.	Комбинированный способ глубокой переработки отходов икорного производства / Д. В. Полещук, Л. Ю. Подленный, С. Н. Максимова [и др.] // Вестник ВСГУТУ. – 2023. – № 2(89). – С. 14-21. – DOI 10.53980/24131997_2023_2_14	0,326	74
16.	Технологические перспективы и технические решения сбора и использования отходов при производстве икры лососевых рыб / С. Н. Максимова, Д. В. Полещук, Л. Ю. Подленный [и др.] // Пищевая промышленность. – 2022. – № 2. – С. 45-47. – DOI 10.52653/PPI.2022.2.2.010	0,576	622
17.	Максимова, С. Н. Экспериментальное обоснование использования морских полисахаридов в составе охлаждающей среды холодильной технологии ВБР / С. Н. Максимова, С. Ю. Пономаренко // Научные труды Дальрыбвтуза. – 2021. – Т. 55, № 1. – С. 109-115	0,376	83
18.	Использование морских полисахаридов в технологии эмульсионных поликомпонентных продуктов на основе соленой сардины тихоокеанской (иваси) / С. Н. Максимова, Д. В. Полещук, В. И. Полещук [и др.] // Индустрия питания. – 2021. – Т. 6, № 1. – С. 57-64. – DOI 10.29141/2500-1922-2021-6-1-7	0,786	176

Сведения по оппоненту

Фамилия	Максимова
Имя	Светлана
Отчество	Николаевна
Дата рождения	28.071961
Гражданство	Россия
Ученая степень	доктор технических наук
Ученое звание	профессор
Шифр и наименование специальности, по которой защищена диссертация (для докторов наук – на соискание ученой степени доктора наук)	05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Место работы (полное название организации)	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет» (ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»)
Должность	Заведующая кафедрой «Технология продуктов питания»
Структурное подразделение	Технология продуктов питания
Адрес организации (с указанием индекса)	690087, г. Владивосток, ул. Луговая, д. 52 Б
Телефон рабочий	84232264971
Телефон мобильный	89147912183
E-mail:	e-mail: maksimova.sn@dgtru.ru,