

Председателю совета по защите диссертаций  
на соискание ученой степени кандидата наук,  
на соискание ученой степени доктора наук  
Д 212.183.05, созданного на базе федерального  
государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего  
образования «Орловский государственный  
университет имени И.С. Тургенева»,  
доктору технических наук, доценту  
Кузнецовой Елене Анатольевне

Я, Левочкина Людмила Владимировна, даю свое согласие на оппонирование диссертации соискателя Икрамова Руслана Атхамовича на тему «Формирование потребительских свойств жележных продуктов на основе экстрактов из выжимок ягод», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

#### СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

Фамилия, имя, отчество	Левочкина Людмила Владимировна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень, наименование отрасли науки, научных специальностей, по которым защищена диссертация	кандидат технических наук по специальности 05.18.13 – Технология консервированных пищевых продуктов
Ученое звание	доцент
<b>Основное место работы</b>	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный федеральный университет»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГАОУ ВО ДВФУ
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Наименование структурного подразделения	Департамент пищевых наук и технологий Института наук о жизни и биомедицины
Должность	Профессор
Почтовый адрес организации	Российская Федерация, 690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10
Веб-сайт организации	<a href="https://www.dvfu.ru/">https://www.dvfu.ru/</a>
Телефон организации	+7 (423) 265-24-29
Адрес электронной почты организации	rectorat@dvfu.ru

Являетесь ли Вы работником (в том числе по совместительству) организации, где работает соискатель ученой степени, его руководитель?	не являюсь
Являетесь ли Вы работником (в том числе по совместительству) организации, где ведутся научно-исследовательские работы, по которым соискатель ученой степени является руководителем или работником организации-заказчика или исполнителем (соисполнителем)?	не являюсь
<b>Список основных публикаций по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет</b>	
1	Chesnokova, N. Y. Influence of ultrasound and extraction conditions on the intensity of extraction of anthocyanin pigment from berry raw materials / N. Y. Chesnokova, <b>L. V. Levochkina</b> , Y. V. Prikhod'ko, A. A. Kuznetsova, P. A. Chebukin // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – 2021. – V. 848(1). – 012211.
2	Чеснокова, Н. Ю. Влияние глобулярных белков на интенсивность экстрагирования антоцианового пигмента из ягодного сырья / Н. Ю. Чеснокова, <b>Л. В. Левочкина</b> , А. А. Кузнецова, Л. В. Кушнаренко // Вестник КрасГАУ. – 2020. – № 2 (155). – С. 162-170.
3	Чеснокова, Н. Ю. Использование антоцианового пигмента ягод Дальневосточного региона в производстве мармелада / Н. Ю. Чеснокова, <b>Л. В. Левочкина</b> , А. А. Кузнецова, А. М. Сафина // Пищевая промышленность. – 2019. – № 7. – С. 36-40.
4	Чеснокова, Н. Ю. Натуральный концентрированный краситель, содержащий комплекс антоциановых пигментов и пектиновых веществ / Н. Ю. Чеснокова, Ю. В. Приходько, <b>Л. В. Левочкина</b> , А. А. Кузнецова, М. Е. Фадеева // Вестник КрасГАУ. – 2019. – № 12 (153). – С. 160-168.
5	Чеснокова, Н. Ю. Влияние условий экстрагирования на степень извлечения антоцианового пигмента черной смородины / Н. Ю. Чеснокова, <b>Л. В. Левочкина</b> , Ю. В. Приходько, А. А. Кузнецова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. – № 2 (55). – С. 23-28.
6	Чеснокова, Н. Ю. Использование вторичных продуктов переработки черной смородины как источника пищевого красителя антоциановой природы / Н. Ю. Чеснокова, <b>Л. В. Левочкина</b> , Ю. В. Приходько, М. Е. Фадеева // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2019. – Т. 8. – № 4 (48). – С. 131-136.
7	Chesnokova, N. Y. Influence of Polysaccharide Functional Groups on the. Extraction Degree of Blackcurrant Anthocyanin Pigment / N. Y. Chesnokova, <b>L. V. Levochkina</b> , Y. V. Prikhod'ko, A. A. Kuznetsova, T. V. Vladykina // Journal of Pharmaceutical Sciences and Research. – 2018. – 10(3). – С. 659–661.

8	Чеснокова, Н. Ю. Влияние природы экстрагента и ультразвука на степень извлечения антоцианового пигмента и использование его в производстве сладких блюд / Н. Ю. Чеснокова, <b>Л. В. Левочкина</b> , Т. С. Ермоленко // Вестник Бурятской государственной сельскохозяйственной академии им. В.Р. Филиппова. – 2018. – № 3 (52). – С. 149-155.
9	Чеснокова, Н. Ю. Влияние желатина на степень выделения антоцианового пигмента жимолости и черной смородины / Н. Ю. Чеснокова, <b>Л. В. Левочкина</b> , Ю. В. Приходько, А. А. Кузнецова, Ю. В. Шевченко // Техника и технология пищевых производств. – 2017. – № 4 (47). – С. 92-98.

Согласна на включение моих персональных данных в аттестационное дело, их дальнейшую обработку и размещение в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Кандидат технических наук, доцент, профессор Департамента пищевых наук и технологий Института наук о жизни и биомедицины федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Дальневосточный федеральный университет»

*Л.В. Левочкина*

Левочкина Людмила Владимировна



Подпись *Левочкиной Л.В.*  
 подтверждаю. Начальник отдела  
 документооборота  
*Людмила Владимировна*  
 2022

Левочкина Людмила Владимировна  
 ФГАОУ ВО ДВФУ  
 Россия, 690922, Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10, Кампус ДВФУ, корп. М25, каб. М307  
 +7 (423) 265-24-24 (доб. 6071)  
 levochkina.lv@dvfu.ru