

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Цирульниченко Лины Александровны

«Формирование улучшенных потребительских свойств продуктов переработки мяса птицы, выработанных с использованием эффектов ультразвукового воздействия на основе водоподготовки» по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания на соискание ученой степени кандидата технических наук

Фамилия, имя, отчество	Большакова Лариса Сергеевна
Гражданство	РФ
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которому защищена диссертация)	кандидат биологических наук, 03.00.15- Генетика и 14.00.25 – Фармакология
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Орловский государственный институт экономики и торговли»
Наименование подразделения	кафедра технологии, организации и гигиены питания
Должность	доцент
Публикации по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания»	
1. Большакова Л.С., Лисицын А.Б., Чернуха И.М., Литвинова Е.В. Мясные рубленые изделия, обогащенные пищевой добавкой «Биойод», для профилактики йоддефицитных состояний // Все о мясе – теория и практика переработки мяса.- 2013.- №5.- С.24-26	
2. Большакова Л.С., Лисицын А.Б., Чернуха И.М., Зубцов Ю.Н., Литвинова Е.В. Исследование профилактического действия йодированных мясных изделий // Материалы XV Всероссийского конгресса диетологов и нутрициологов «Питание и здоровье». 13-15 декабря 2013 г., Москва. -С.201-203.	
3. Литвинова Е.В., Большакова Л.С., Бурцева Е.И., Кобзева С.Ю. Компьютерное моделирование комбинированных фаршей повышенной биологической ценности // «Торговля и отельно-ресторанный бизнес: инновационное развитие в условиях глобализации»: тезисы докладов Всеукраинской научно-практической конференции.- Харьков.-2012.-Ч.2 - 20 апреля.-С.200-201	
4. Литвинова Е.В., Большакова Л.С., Жмурина Н.Д., Пахомова О.Н. Об использовании йодированной пищевой эмульсии в технологии кулинарной продукции паштетной группы// Материалы научно-практической конференции «Проблемы гигиены и технологии питания. Современные тенденции и перспективы развития».-Донецк.-2012. 19-20 апреля. –С.103-104	
5. Большакова Л.С., Литвинова Е.В., Жмурина Н.Д., Бурцева Е.И. Экспериментальное обоснование профилактического действия йодированного пищевого композита// Современные проблемы науки и образования.-2013.-№1 (Электронный журнал) URL: http://www.science-education.ru	

Официальный оппонент
Верно:

Проректор по научной работе
ФГБОУ ВПО «ОрелГИЭТ»
д.э.н., профессор



Большакова Лариса Сергеевна

Лазаренко Алла Леонидовна