

Председателю совета Д 212.183.05
по защите диссертаций на соискание ученой
степени кандидата наук, на соискание ученой
степени доктора наук при ФГБОУ ВО
«Орловский государственный университет
имени И.С. Тургенева»
доктору тех. наук, доценту
Кузнецовой Е.А.

Я, Сергеева Екатерина Юрьевна, даю свое согласие на оппонирование диссертации соискателя Ветровой Ольги Николаевны на тему «Разработка технологии глубокой комплексной переработки побочных продуктов солодоращения и оценка потребительских свойств полученных продуктов», 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 оппонента	Сергеева Екатерина Юрьевна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра и наименования научной специальности и отрасли, по которым защищена диссертация)	Кандидат технических наук, 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания
Ученое звание (по кафедре, специальности)	
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с Уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»
Наименование подразделения, кафедры	Кафедра «Продукты питания животного происхождения»
Должность	Доцент

Публикации официального оппонента по теме диссертации за последние 5 лет

1.	Родина, Н.Д. Разработка технологии плавленых сыров с использованием биологически активных компонентов нетрадиционного растительного сырья/ Н.Д. Родина, О.А. Мамаев, Е.Ю. Сергеева // Материалы Всероссийской научно-практической конференции, к 125-летию со дня рождения академика Н.Н. Семёнова «Химическая кинетика и цепные реакции: теория и практика». - 2020. - С. 102-108.
2.	Родина, Н.Д. Повышение биологической ценности йогуртов с использованием биологически активных компонентов / Н.Д. Родина, Сергеева Е.Ю. // Материалы Всероссийской научно-практической конференции «Химические элементы - основа жизни». - 2020. - С. 140-145.

3.	Челобитчикова, Т.С. Использование компонентов растительного сырья в технологии домашнего сыра / Т.С. Челобитчикова, Д.А. Васильева, Е.Ю. Сергеева //В сборнике: Материалы Всероссийской научно-практической конференции «Химические элементы - основа жизни». - 2020. - С. 202-204.
4.	Сергеева, Е.Ю. Разработка жидких кисломолочных комбинированных напитков с чечевичной белковой эмульсией / Е.Ю. Сергеева, Н.Д. Родина, О.А. Мамаева //Сборник материалов Международной научно-практической интернет конференции по актуальным проблемам в области биотехнологии. «Рациональное использование сырья и создание новых продуктов биотехнологического назначения». - 2020. - С. 322-327.
5.	Сергеева, Е.Ю. Влияние солодового экстракта MALTAX 10 на органолептические и физико-химические показатели йогурта/ Е.Ю. Сергеева, Н.Д. Родина // Сборник материалов Международной научно-практической интернет конференции по актуальным проблемам в области биотехнологии «Рациональное использование сырья и создание новых продуктов биотехнологического назначения». - 2020. - С. 357-361.
6.	Демина, Е.Н. Комплексная оценка качества йогурта обогащенного / Е.Н. Демина, А.П. Симоненкова, О.В. Сафронова, Е.Ю. Сергеева // Ползуновский вестник. 2020. № 1. С. 56-60.

Кандидат технических наук,
доцент кафедры продуктов питания
животного происхождения
ФГБОУ ВО «Орловский государственный
аграрный университет имени Н.В. Парахина»



Сергеева Екатерина Юрьевна

Адрес вуза: 302019, г. Орёл, ул. Генерала Родина, д.69
Телефон: 8(4862)76-41-01
E-mail: rector@orelsau.ru

Подпись Сергеевой Е.Ю. заверяю

И.о. проректора по научной и
инновационной деятельности




Березина Наталья Александровна