

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОВОЛЖСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

(ГНУ НИИММП)

400131, г. Волгоград, ул. Маршала Рокоссовского, 6. ИНН 3444047655
КПП 344401001 УФК по Волгоградской области,
(ГНУ НИИММП л/с 20296У43350)
Р/с № 03214643000000012900 ОТДЕЛЕНИЕ ВОЛГОГРАД БАНКА
РОССИИ // УФК по Волгоградской области г. Волгоград
БИК 011806101 К/с 40102810445370000021

Телефоны: (8442) 39-10-48; 39-11-01; 39-13-59. Факс 39-11-42
E-mail: niimmp@mail.ru;
<http://www.volniti.ucoz.ru/>

20 октября 2023 г. № 01/197

Председателю диссертационного совета
24.2.353.05 при ФГБОУ ВО «Орловский
государственный университет имени И.С.
Тургенева» д.т.н., проф. Кузнецовой Е.А

Уважаемая Елена Анатольевна!

ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции», ознакомившись с диссертационной работой Шагаевой Натальи Николаевны на тему: «Формирование и оценка потребительских свойств рубленых полуфабрикатов из мяса лосося с пролонгированным сроком хранения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы, выражает согласие выступить в качестве ведущей организации вышеуказанной работы на заседании диссертационного совета 24.2.353.05 на базе ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», по адресу: 302020, Орел, Наугорское шоссе, 29.

Согласны на включение необходимых персональных данных сотрудников организации, участвующих в подготовке и утверждении отзыва организации в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, их дальнейшую обработку и размещение в сети Интернет.

Директор ФГБНУ «Поволжский
научно-исследовательский институт
производства и переработки
мясомолочной продукции»,
доктор биологических наук,
профессор,
член-корреспондент РАН



Сложенкина Марина Ивановна

**Сведения о ведущей организации и список основных публикаций ее сотрудников
в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет**

по диссертации Шагаевой Натальи Николаевны на тему «Формирование и оценка потребительских свойств рубленых полуфабрикатов из мяса лосося с пролонгированным сроком хранения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

Полное название организации	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции»
Сокращенное название организации	ГНУ НИИММП
Ведомственная принадлежность организации	Министерство науки и высшего образования РФ
Почтовый индекс и адрес организации	400131, г. Волгоград, ул. им. Рокоссовского, д. 6
Официальный сайт организации	http://www.volniti.ucoz.ru
Адрес электронной почты	e-mail: niimmp@mail.ru
Телефон	+7(8442) 39-10-48
Сведения о руководителе организации, утверждающем отзыв	Директор – Сложенкина Марина Ивановна, доктор биологических наук, профессор, член-корреспондент РАН

**Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации
в рецензируемых научных журналах за последние 5 лет**

1.	Взаимосвязь минерального состава говядины и продуктивности бычков разных генотипов / И. Ф. Горлов, М. И. Сложенкина, Е. Ю. Анисимова [и др.] // Зоотехния. – 2023. – № 5. – С. 15-19. – DOI 10.25708/ZT.2023.95.52.005.
2.	Улучшение качественных характеристик мясных продуктов из баранины / А. К. Натыров, Б. К. Болаев, О. Н. Кониева, Г. В. Федотова // Ползуновский вестник. – 2022. – № 4-1. – С. 106-113. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2022.04.013.
3.	Княжеченко, О. А. Проектирование и разработка паштета пониженной калорийности с использованием белковой композиции / О. А. Княжеченко // Международная научно-практическая конференция молодых учёных и специалистов отделения сельскохозяйственных наук Российской академии наук. – 2022. – № 1. – С. 171-174.
4.	Использование пищевых субпродуктов и немясного ингредиента в технологии производства рубленых мясосодержащих полуфабрикатов / С. Д. Филимонова, А. П. Тапилина, А. Е. Султаналиева, М. И. Сложенкина // Аграрно-пищевые инновации. – 2022. – № 1(17). – С. 62-73. – DOI 10.31208/2618-7353-2022-17-62-73.
5.	Анализ эффективности обогащения мясных полуфабрикатов нутовой мукой / В. С. Гришин, Н. А. Ткаченко, Е. Ю. Лазарева, Ю. Д. Гребенникова // Аграрно-пищевые инновации. – 2022. – № 1(17). – С. 85-93. – DOI 10.31208/2618-7353-2022-17-85-93.
6.	Ветчина рубленая с добавлением лактулозы и пищевой добавки "Глималаск" для геродиетического питания / А. Н. Сивко, Ю. Д. Данилов, А. К. Натыров, А. Г. Суходолова // Аграрно-пищевые инновации. – 2022. – № 2(18). – С. 67-78. – DOI 10.31208/2618-7353-2022-18-67-78.

7.	Княжеченко, О. А. Изучение органолептических и физико-химических свойств сыровяленых продуктов из мяса кролика / О. А. Княжеченко, Д. Н. Пилипенко // Аграрно-пищевые инновации. – 2022. – № 2(18). – С. 79-87. – DOI 10.31208/2618-7353-2022-18-79-87.
8.	Анисимова, Е. Ю. Новые подходы в создании функциональных продуктов питания на основе использования нетрадиционных региональных ресурсов и технологий / Е. Ю. Анисимова, М. И. Сложенкина, А. Г. Золотарева // Аграрно-пищевые инновации. – 2022. – № 3(19). – С. 39-48. – DOI 10.31208/2618-7353-2022-19-39-48.
9.	Исследование влияния цитрата кальция на физико-химические показатели и аминокислотный состав рубленых котлет / В. С. Гришин, П. С. Андреев-Чадаев, Ю. Д. Гребенникова, Е. Ю. Лазарева // Аграрно-пищевые инновации. – 2022. – № 3(19). – С. 77-86. – DOI 10.31208/2618-7353-2022-19-77-86.
10.	Гиро, М. В. Влияние способа подготовки сырья для изготовления нативных стейков на их качественные показатели и органолептические характеристики / М. В. Гиро, Е. В. Карпенко // Аграрно-пищевые инновации. – 2022. – № 4(20). – С. 65-72. – DOI 10.31208/2618-7353-2022-20-65-72.
11.	Biomedical evaluation of antioxidant properties of lamb meat enriched with iodine and selenium / T. M. Giro, A. V. Kulikovskii, A. V. Giro [et al.] // Open Life Sciences. – 2022. – Vol. 17, No. 1. – P. 180-188. – DOI 10.1515/biol-2022-0020.
12.	The potential of using electrochemically activated water on meat systems / S. E. Bozhkova, O. V. Gavritova, A. R. Nichiporova [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Krasnoyarsk, 18–20 ноября 2021 года. – Krasnoyarsk: IOP Publishing Ltd, 2022. – P. 022110. – DOI 10.1088/1755-1315/981/2/022110.
13.	Evaluation of meat quality sheep of the bred Kalmyk fat-tailed breed type / I. V. Tserenov, A. O. Reshetnikova, O. A. Knyazhechenko [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science : International Conference on Environmental Technologies and Engineering for Sustainable Development, Tashkent, 12–15 октября 2022 года. – IOP Publishing Ltd: IOP Publishing Ltd, 2022. – P. 012069. – DOI 10.1088/1755-1315/1112/1/012069.
14.	Ham production using processed apple products / M. I. Slozhenkina, I. F. Gorlov, S. E. Bozhkova [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volgograd, 12–14 мая 2021 года. – Volgograd, 2022. – P. 012044. – DOI 10.1088/1755-1315/965/1/012044.
15.	Nutritional value and environmental safety of bulls meat of the dairy direction / E. V. Karpenko, A. A. Kaidulina, I. F. Gorlov [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volgograd, 12–14 мая 2021 года. – Volgograd, 2022. – P. 012027. – DOI 10.1088/1755-1315/965/1/012027.
16.	Protein and prebiotic feed additives: influence on the quality indicators of rabbit meat / A. G. Zolotareva, A. A. Mosolov, A. N. Struk [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volgograd, 12–14 мая 2021 года. – Volgograd, 2022. – P. 012036. – DOI 10.1088/1755-1315/965/1/012036.
17.	Manufacturing process efficiency analysis of fried sausages with original additives / A. I. Sukhareva, I. F. Gorlov, M. I. Slozhenkina [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Krasnoyarsk, 18–20 ноября 2020 года / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall. Vol. Volume 677. – Krasnoyarsk, Russian Federation: IOP Publishing Ltd, 2021. – P. 32007. – DOI 10.1088/1755-1315/677/3/032007.
18.	Method for production of ham products / S. E. Bozhkova, A. S. Zvorygina, I. F. Gorlov [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Krasnoyarsk, 18–20 ноября 2020 года / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall. Vol. Volume 677. – Krasnoyarsk, Russian Federation: IOP Publishing Ltd, 2021. – P. 32024. – DOI 10.1088/1755-1315/677/3/032024.

19.	Increasing amino-acid score of chopped semi-finished products / V. N. Khramova, D. I. Surkov, I. F. Gorlov [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Krasnoyarsk, 18–20 ноября 2020 года / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall. Vol. Volume 677. – Krasnoyarsk, Russian Federation: IOP Publishing Ltd, 2021. – P. 32052. – DOI 10.1088/1755-1315/677/3/032052.
20.	Effect of fixed factors on microbiological status of some meat products / V. C. Petrovic, M. P. Petrovic, I. F. Gorlov [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volgograd, 17–18 июня 2021 года / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering. Vol. Volume 848. – Krasnoyarsk, Russian Federation: IOP Publishing Ltd, 2021. – P. 12028. – DOI 10.1088/1755-1315/848/1/012028.
21.	Cooked and smoked meat products with the addition of L-carnitine for the nutrition of athletes / V. N. Khramova, I. F. Gorlov, E. A. Chekhova [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volgograd, 17–18 июня 2021 года / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering. Vol. Volume 848. – Krasnoyarsk, Russian Federation: IOP Publishing Ltd, 2021. – P. 12051. – DOI 10.1088/1755-1315/848/1/012051.
22.	Perspectives and challenges of global cattle and sheep meat and milk production / M. P. Petrovic, V. C. Petrovic, I. F. Gorlov [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volgograd, 17–18 июня 2021 года / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering. Vol. Volume 848. – Krasnoyarsk, Russian Federation: IOP Publishing Ltd, 2021. – P. 12084. – DOI 10.1088/1755-1315/848/1/012084.
23.	Николаев, Д.В. Технология производства паштетов путем замены мясного сырья растительными компонентами / Д.В. Николаев, С.Е. Божкова, М.В. Забелина, П.В. Смутнев, Т.С. Преображенская, И.Ю. Тюрин // Аграрный научный журнал. – 2021. - № 2. – С. 49-54.
24.	Николаев, Д.В. Эффективность использования технологии вареных колбасных изделий с томатными компонентами / Д.В. Николаев, С.Е. Божкова, Д.С. Андрющенко, М.В. Забелина, Т.Ю. Лёвина, Д.Д. Горошко, П.В. Смутнев, И.Ю. Тюрин // Аграрный научный журнал. – 2021. - № 3. – С. 58-61.
25.	Сложенкина, М.И. Влияние трав и грецкого ореха на качественные характеристики ветчины / М.И. Сложенкина, В.С. Гришин, Е.Ю. Бондарькова, Ю.Д. Гребенникова, А.П. Тапилина // Аграрно-пищевые инновации. - 2021. - № 1 (13). - С. 43-52.
26.	Глебова, К.С. Производство рубленых замороженных полуфабрикатов из мяса птицы в панировке для детского питания / К.С. Глебова, Е.В. Карпенко // Аграрно-пищевые инновации. - 2021. - № 1 (13). - С. 80-88.
27.	Гребенникова, Ю.Д. Новый тип рубленых полуфабрикатов с использованием антиоксиданта и нутового экструдата / Ю.Д. Гребенникова, Е.Ю. Бондарькова, С.А. Суркова // Аграрно-пищевые инновации. - 2021. - № 1 (13). - С. 89-99.
28.	Analysis of efficiency of production of sausage products using non-traditional vegetable raw materials / I. F. Gorlov, S. E. Bozhkova, Y. D. Danilov [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Vol. 548. – Volgograd, Krasnoyarsk: Institute of Physics and IOP Publishing Limited, 2020. – P. 82032. – DOI 10.1088/1755-1315/548/8/082032.
29.	Method for producing sausages, lycopine enriched / I. F. Gorlov, M. I. Slozhenkina, S. E. Bozhkova [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science : III International Scientific Conference: AGRITECH-III-2020: Agribusiness, Environmental Engineering and Biotechnologies, Volgograd, Krasnoyarsk, 18–20 июня 2020 года / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. Vol. 548. – Volgograd, Krasnoyarsk: Institute of Physics and IOP Publishing Limited, 2020. – P. 82047. – DOI 10.1088/1755-1315/548/8/082047.
30.	Gerodietetic meat product / I. F. Gorlov, M. I. Slozhenkina, A. G. Zolotareva [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volgograd, Krasnoyarsk, 18–20 июня

	2020 года / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. Vol. 548. – Volgograd, Krasnoyarsk: Institute of Physics and IOP Publishing Limited, 2020. – P. 82053. – DOI 10.1088/1755-1315/548/8/082053.
31.	Nutritional and biological value of pork obtained from animals fed with lysine and methionine / I. Gorlov, M. Slozhenkina, A. Mosolov [et al.] // Potravinarstvo. – 2020. – Vol. 14, No. 1. – P. 112-117. – DOI 10.5219/1192.
32.	Production of enriched lamb in biodegradable packaging / T. Giro, A. Kulikovsky, S. Andreeva [et al.] // Foods and Raw Materials. – 2020. – Vol. 8, No. 2. – P. 312-320. – DOI 10.21603/2308-4057-2020-2-312-320.
33.	The Meat Products Supply of Population in Russia / I. F. Gorlov, G. V. Fedotova, M. I. Slozhenkina, N. I. Mosolova // Growth Poles of the Global Economy: Emergence, Changes and Future Perspectives / Plekhanov Russian University of Economics. – Luxembourg : Springer Nature, 2020. – P. 311-318. – DOI 10.1007/978-3-030-15160-7_32.
34.	Advances in technological productivity and biological evaluation of sausage products / I. F. Gorlov, M. I. Slozhenkina, O. A. Knyazhechenko [et al.] // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. – 2019. – Vol. 10, No. 1. – P. 2075-2080.
35.	Оптимизация биотехнологии производства цельномышечных мясопродуктов, изготовленных с использованием свинины, полученной от животных крупной белой породы / И. Ф. Горлов, М. И. Сложенкина, Т. М. Гиро [и др.] // Аграрный научный журнал. – 2019. – № 7. – С. 44-48. – DOI 10.28983/asj.y2019i7pp44-48.
36.	Prospects for the development of new types of meat products using beef with modified fatty acid composition / R. S. Omarov, I. F. Gorlov, M. I. Slozhenkina [et al.] // Indo American Journal of Pharmaceutical Sciences. – 2019. – Vol. 6, No. 8. – P. 14683-14686.
37.	Research of storage terms of products functional appointment with addition of vegetable ingredient / I. F. Gorlov, M. I. Slozhenkina, Yu. D. Danilov [et al.] // Indo American Journal of Pharmaceutical Sciences. – 2019. – Vol. 6, No. 8. – P. 14992-14997.
38.	Meat and vegetable pate: optimization of functional and processing properties and quality parameters / I. F. Gorlov, M. I. Slozhenkina, S. E. Bozhkova [et al.] // Indo American Journal of Pharmaceutical Sciences. – 2019. – Vol. 6, No. 8. – P. 14998-15005.

Директор ФГБНУ «Поволжский
научно-исследовательский институт
производства и переработки
мясомолочной продукции»
доктор биологических наук,
профессор,
член-корреспондент РАН



— Сложенкина Марина Ивановна

20 октября 2023 г.