

Сведения об оппоненте
по диссертационной работе Мифтахутдиновой Елены Александровны
на тему «Прижизненное формирование качества мяса цыплят — бройлеров и разработка
паштетных консервов с его использованием»
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

Фамилия Имя Отчество оппонента	Баженова Баяна Анатольевна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученая степень и отрасль науки	Доктор технических наук
Ученое звание	Профессор
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования: «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления» (ФГБОУ ВО ВСГУТУ)
Занимаемая должность	Профессор кафедры «Технология мясных и консервированных продуктов»
Почтовый индекс, адрес	Ул. Ключевская, д.40В, строение 1, г. Улан -Удэ, Республика Бурятия, 670013
Телефон	89024542146
Адрес электронной почты	bayanab@mail.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	<p>1. К вопросу обогащения мясных продуктов природными антиоксидантами / Ю.Ю. Забалуева, Н.В. Мелешкина, Б.А. Баженова, М.Б. Данилов// Все о мясе. – 2017. -№2. - С.12-15.</p> <p>2. Влияние настоя их плодов шиповника на хранимоспособность паштета в оболочке / Ю.Ю. Забалуева, Б.А. Баженова, А.Г. Бурханова, С.В. Андреева / Вестник ВСГУТУ. - 2018. - №2 (69). - С. 38-45.</p> <p>3. Данилов, М.Б. Разработка рецептуры конской колбасы вареной с использованием пасты из модифицированного рубца / М.Б. Данилов, Б.А. Баженова // Все о мясе. - 2020.- №2. -С. 35-39.</p> <p>4. Пути повышение сохранности природных антиоксидантов в мясных изделиях / Б.А. Баженова, С.Д. Жамсаранова, Н.Д.Замбулаева, Ю.Ю. Забалуева, А.В. Герасимов, Э.В.Сынгеева //Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. - 2020.- Т. 10.- №1 (32). - С. 84-94.</p> <p>5. Баженова, Б.А. Изучение биологической ценности и функционально-технологических свойств пасты из модифицированного рубца /Б.А. Баженова, М.Б. Данилов, А.Б. Эжинова// Вестник ВСГУТУ. -2020. - №1(76). - С. 11-18.</p> <p>6. Разработка технологии обогащенной субпродуктовой пасты для мясных изделий / Б.А. Баженова, А.В. Герасимов, Ю.Ю. Забалуева, Т.В. Полозова // Вестник ВСГУТУ. - 2020. - №4 (79). - С. 43-52.</p>

7. Effects of lingonberry extract on the antioxidant capacity of meat paste / Bazhenova B., Zhamsaranova S., Zabalueva Yu., Gerasimov A., Zambulaeva N. // Foods and Raw Materials. - 2020. -V. 8. - №2. - P. 250-258.

Профессор кафедры «Технология мясных и консервированных продуктов»
ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
д.т.н., профессор

Баженова Б.А.

29.03.2021

Подпись Баженовой Б.А. заверяю
Начальник Управления делами ВСУТУ



Хантаева И.Н.