

Сведения об официальном оппоненте
по диссертационной работе **Зубарева Юрия Николаевича**
на тему **«Научное обоснование системы управления качеством йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов, входящих в состав функциональных пищевых продуктов»**
Представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Фамилия Имя Отчество оппонента	Волошина Елена Сергеевна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.02.23 Стандартизация и управление качеством продукции
Ученая степень и отрасль науки	Кандидат технических наук
Ученое звание	Доцент
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования РФ
Занимаемая должность	Доцент кафедры управления качеством и товароведения продукции
Почтовый индекс, адрес	127434, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49
Телефон	+7 (499) 976-15-46
Адрес электронной почты	voloshina@rgau-mscha.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	1. Kupriy, A. S. Scientific rationale of ingredients choice for functional fish pastes / A. S. Kupriy, N. I. Dunchenko, E. S. Voloshina // Theory and Practice of Meat Processing. – 2021. – Vol. 6, No. 1. – P. 66-77. – DOI 10.21323/2414-438X-2021-6-1-66-77. – EDN ZCZEIU. 2. Моделирование рецептурных композиций мясных паштетов с функциональными ингредиентами / П. С. Харитонов, Н. И. Дунченко, Е. С. Волошина [и др.] // Все о мясе. – 2021. – № 3. – С. 10-15. – DOI 10.21323/2071-2499-2021-3-10-15. – EDN EVPIDF. 3. Волошина, Е. С. Творожный продукт с функциональными ингредиентами / Е. С. Волошина, Н. И. Дунченко, С. В. Купцова // Сыроделие и маслоделие. – 2020. – № 4. – С. 40-42. – DOI 10.31515/2073-4018-2020-4-40-42. – EDN YILACF. 4. Методология квалиметрии рисков как основа обеспечения качества и безопасности продукции / В. С. Янковская, Н. И. Дунченко, Е. С. Волошина [и др.] // Молочная промышленность. – 2021. – № 11. – С. 52-53. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-11-52-53. – EDN

	TLMCZG. 5. Quality designing and food safety provisioning based on qualimetric forecasting / N. I. Dunchenko, V. S. Yankovskaya, E. S. Voloshina [et al.] // Ciencia e Tecnologia de Alimentos. – 2022. – Vol. 42. – P. 112021. – DOI 10.1590/fst.112021. – EDN NMPYXN. 6. Detection of causes of defects in the cooked sausage production / E. S. Voloshina, N. I. Dunchenko, V. S. Yankovskaya [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – 2022. – Vol. 1052, No. 1. – P. 012124. – DOI 10.1088/1755-1315/1052/1/012124. – EDN JIVGPD. 7. Волошина, Е. С. Теория и модель совокупной системы управления рисками при производстве пищевых продуктов / Е. С. Волошина, Н. И. Дунченко // Молочная промышленность. – 2024. – № 2. – С. 70-73. – DOI 10.21603/1019-8946-2024-2-3. – EDN FIVZAA. 8. Волошина, Е. С. Риск-ориентированный поход при организации системы ВАССП на пищевом предприятии / Е. С. Волошина, Н. И. Дунченко, В. А. Сграбилов // Пищевая промышленность. – 2024. – № 9. – С. 35-39. – DOI 10.52653/PPI.2024.9.9.007. – EDN IQIARN.
--	--

Достоверность вышеприведенной информации подтверждаю.

Доцент кафедры управления
качеством и товароведения продукции
ФГБОУ ВО «Российский государственный
аграрный университет – МСХА
имени К.А. Тимирязева»,
кандидат технических наук

Волошина Елена Сергеевна

