

Сведения об оппоненте
по диссертационной работе Миленького Ильи Олеговича
на тему «Исследование и совершенствование процесса охмеления пивного
сусла с помощью роторно-пульсационного аппарата», представленного на
соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности
05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств

| | |
|---|--|
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Каменская Елена Петровна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 03.00.13 – Физиология |
| Ученая степень и отрасль науки | Кандидат биологических наук |
| Ученое звание | Доцент |
| Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» |
| Занимаемая должность | И.о заведующего кафедрой «Технология бродильных производств и виноделия» |
| Почтовый индекс, адрес | 656038, Российская Федерация, Алтайский край, г. Барнаул, пр. Ленина, 46 |
| Телефон | 8 (3852) 29-87-38 |
| Адрес электронной почты | ekam2007@yandex.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | <p>1. Базеева, Е.Е. Разработка компонентного состава питательной среды на основе творожной сыворотки для культивирования штамма <i>Vifidobacterium longum</i> В379М / Е.Е. Базеева, Е.В. Аверьянова, Е.П. Каменская // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология – 2018. - № 4. – С. 55-64.</p> <p>2. Каменская, Е.П. Перспективы использования полисолодовых экстрактов в технологии производства квасов брожения /Е.П. Каменская, М.В. Обрезкова, В.А. Вагнер // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2019. - № 3 (56). – С. 19-25.</p> <p>3. Каменская, Е.П. Использование экстракта пантокрин в технологии производства светлого пива / Е.П. Каменская,</p> |

