

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Гиро Татьяна Михайловна
Ученая степень	Доктор технических наук
Ученое звание	Профессор
Научная специальность, по которой оппонентом защищена диссертация	05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Полное наименование организации	Государственное научное учреждение «Поволжский НИИ производства и переработки мясомолочной продукции»
Адрес, телефон, электронная почта	Россия, 400131, г. Волгоград, улица имени Маршала Рокоссовского, дом 6. тел.: (8442) 39-10-48; 39-11-01; 37-38-09 факс: (8442) 39-11-42, e-mail: niimmp@mail.ru
Должность, структурное подразделение	Заведующий отделом хранения и переработки продукции животноводства
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	<p>1. Горбанов, И. А. Оценка безопасности баранины для производства мясных снеков после применения кормовой добавки «Лактувет-1» в рационе животных / И. А. Горбанов, Т. М. Гиро // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2025. – Т. 87, № 1. – С. 86–92. DOI: 10.20914/2310-1202-2025-1-86-92.</p> <p>2. Гиро, Т. М. Технология производства мясных снеков из баранины / Т. М. Гиро, И. А. Горбанов // Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее профессиональное образование. – 2025. – № 2 (80). – С. 486–494. DOI: 10.32786/2071-9485-2025-02-52.</p> <p>3. Гиро, Т. М. Проектирование рецептуры сыровяленых колбасок из мяса промысловых животных / Т. М. Гиро, Н. Е. Моисеева, И. В. Мокрецов, М. А. Сухов // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2025. – Т. 13, № 2. – С. 52–63. DOI: 10.14529/food250206.</p> <p>4. Рысмухамбетова, Г. Е. Проектирование мясосодержащих консервов по технологии sous vide с заданными свойствами / Г. Е. Рысмухамбетова, К. Е. Белоглазова, У. М. Курако, И. В. Мокрецов, Т. М. Гиро // Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее профессиональное образование. – 2025. – № 6 (84). – С. 627–635. DOI: 10.32786/2071-9485-2025-06-68.</p> <p>5. Гиро, Т. М. Влияние пищевых добавок на микробиом рубца у молодых баранов / Т. М. Гиро, Л. А. Илина // Переработка пищевых продуктов: методы и технологии. – 2024. – Т. 54, № 4. – С. 848–871.</p> <p>6. Сухов, М. А. Сырое вяленое мясо птицы, обогащённое пчелиной пылью: биомедицинские исследования на лабораторных животных / М. А. Сухов, Т. М. Гиро, С. В. Козлов, И. В. Зирук // Переработка пищевых продуктов: методы и технологии. – 2023. – Т. 53, № 4. – С. 775–785.</p> <p>7. Гиро, Т. М. Влияние основных микроэлементов на протеомный профиль белка мышечной ткани ягнёнка / Т. М. Гиро, А. В. Куликовский, А. В. Гиро // Переработка пищевых</p>

	<p>продуктов: методы и технологии. – 2023. – Т. 53, № 2. – С. 396–403. DOI: 10.21603/20749414-2023-2-2443.</p> <p>8. Гиро, Т. М. Изучение протеотомического профиля баранины с учётом влияния комбинаторики кормов / Т. М. Гиро, Л. И. Ковалев, А. В. Куликовский, М. А. Ковалева, А. В. Гиро, Т. Ю. Исайкина // Теория и практика переработки мяса. – 2022. – Т. 7, № 4. – С. 296–304. DOI: 10.21323/2414-438X-2022-7-4-296-304.</p> <p>9. Гиро, Т. М. Использование обогащённых йодом и селеном кормовых рационов для производства обогащённого молодняка ягнят / Т. М. Гиро, А. В. Молчанов, А. Н. Козин, А. В. Гиро, Е. В. Фатьянов, В. В. Светлов // Теория и практика переработки мяса. – 2021. – Т. 6, № 1. – С. 46–55. DOI: 10.21323/2414-438X-2021-6-1-46-55.</p> <p>10. Гиро, Т.М. Производство фортифицированной баранины, обогащённой микроэлементами и витаминами / Т.М. Гиро, А.В. Куликовский, А.В. Гиро, А.А. Курзова // Все о мясе. – 2021. – № 2. – С. 37-41. DOI: 10.21323/2071-2499-2021-2-37-41.</p>
--	--

Доктор технических наук, профессор,
заведующий отделом хранения и
переработки продукции животноводства
Государственное научное учреждение
«Поволжский НИИ производства и
переработки мясомолочной продукции»
Россия, 400131, г. Волгоград,
улица имени Маршала Рокоссовского, дом 6.
тел.: (8442) 39-10-48; 39-11-01; 37-38-09
факс:(8442) 39-11-42, e-mail: niimmp@mail.ru


Гиро Т.М.

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Поволжский
научно-исследовательский институт производства и переработки
мясомолочной продукции»
400131, Россия, г. Волгоград, улица имени Маршала Рокоссовского, дом 6.
тел.: (8442)39-10-48; 39-11-01; 37-38-09. факс: (8442)39-11-42,
<https://volniti.ucoz.ru>, e-mail: niimmp@mail.ru

