Сведения об официальном оппоненте
по диссертационной работе **Ищук Ларисы Алексеевны**
на тему **«РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СУПРАМОЛЕКУЛЯРНЫХ И ЭМУЛЬСИОННЫХ КОМПЛЕКСОВ ФИТОНУТРИЕНТОВ ДЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ НАПИТКОВ»**
представленной на соискание ученой степени кандидата наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Фамилия Имя Отчество оппонента	**Феофилактова Ольга Владимировна**
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	Диссертация на соискание ученой степени доктора наук 4.3.3. Пищевые системы
Ученая степень и отрасль науки	Доктор технических наук
Ученое звание	Доцент
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический университет»**
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования РФ
Занимаемая должность	профессор кафедры технологий питания, начальник управления докторантуры, аспирантуры и повышения квалификации научных кадров
Почтовый индекс, адрес	620144, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/Народной Воли, 62/45
Телефон	8(343)283-11-70
Адрес электронной почты	feofiov@usue.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	1. **Феофилактова, О. В.** Разработка рецептур напитков функциональной направленности на основе принципов аюрведы / О. В. Феофилактова, Л. А. Рычкова // Промышленность и сельское хозяйство. – 2025. – № 12(91). – С. 204-213. – EDN UPQAJZ. 2. **Феофилактова, О. В.** Эмульсионные пищевые системы как объект современных прикладных научных исследований / О. В. Феофилактова // Промышленность и сельское хозяйство. – 2024. – № 11(76). – С. 37-42. – EDN DFVKGY. 3. Оценка биодоступности БАВ в составе биоактивных эмульсионных пищевых систем / **О. В. Феофилактова,** Т. В. Мажаева, С. В. Бегичева, Н. В. Заворохина // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2024. – Т. 12, № 2. – С. 48-57. – DOI 10.14529/food240206. – EDN HFLNMB. 4. **Феофилактова, О. В.** Анализ динамики микробиологических показателей эмульсионных пищевых систем в процессе хранения / О. В. Феофилактова, Г. П. Чекрыга, Н. В. Заворохина

	// Вестник КрасГАУ. – 2023. – № 1(190). – С. 178-184. – DOI 10.36718/1819-4036-2023-1-178-184. – EDN DDKCOK. 5. **Feofilaktova, O. V.** Flavor Formation of Stable Double Emulsion Systems with Encapsulated Biologically Active Substances / O. V. Feofilaktova, N. V. Zavorokhina // Food Industry. – 2022. – Vol. 7, No. 4. – P. 74-82. – DOI 10.29141/2500-1922-2022-7-4-9. – EDN RBQJWV. 6. Заворохина, Н. В. Разработка адаптогенных напитков для снижения холодового стресса у жителей Крайнего Севера / Н. В. Заворохина, **О. В. Феофилактова** // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2022. – № 3. – С. 93-100. – DOI 10.24412/2311-6447-2022-3-93-100. – EDN FTCHKC

Достоверность вышеприведенной информации подтверждаю.

Профессор кафедры
технологий питания
ФГБОУ ВО «Уральский
государственный
экономический университет»,
д-р техн. наук, доцент
22 сентября 2026 г

Феофилактова
Ольга
Владимировна

Подпись Феофилактовой О.В. удостоверяю:
Вед. спец. по работе с персоналом Небольсина О.В.