

Сведения об официальном оппоненте
по диссертационной работе **Ворошилина Романа Алексеевича**
на тему «Биотехнологии, состав и свойства гидролизатов коллагена»
представленной на соискание ученой степени доктора биологических наук по
специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Фамилия Имя Отчество оппонента	Лисицын Андрей Борисович
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	Академик РАН
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Занимаемая должность	Научный руководитель
Почтовый индекс, адрес	109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26
Телефон	+7 (495) 676-9511
Адрес электронной почты	info@fncps.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последнее 5 лет (не более 15 публикаций)	1. Лисицын, А. Б. Влияние изменения белков в процессе длительного воздействия низких температур на качество мяса: обзор предметного поля / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, О. И. Лунина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2022. – № 2. – С. 77-95. – DOI 10.36107/spfp.2022.287. 2. Отечественный рынок мяса и мясных продуктов - январь-июнь 2022 г / И. В. Петрунина, А. Н. Захаров, А. Б. Лисицын, С. А. Горбатов // Все о мясе. – 2022. – № 4. – С. 14-17. – DOI 10.21323/2071-2499-2022-4-14-17. 3. Synthesis of a Novel, Biocompatible and Bacteriostatic Borosiloxane Composition with Silver Oxide Nanoparticles / D. N. Chausov, V. V. Smirnova, D. E. Burmistrov, R.M. Sarimov, A.D. Kurilov, M.E. Astashev, O.V. Uvarov, V.A. Kozlov, M.V. Vedunova, M.B. Rebezov, S.V. Gudkov, M.V. Dubinin, A.A. Semenova, A.B. Lisitsyn // Materials. – 2022. – Vol. 15, No. 2. – DOI 10.3390/ma15020527. 4. Lisitsyn, A. Approaches in animal proteins and natural polysaccharides application for food packaging: Edible film production and quality estimation / A. Lisitsyn, A. Semenova, V. Nasonova [et al.] // Polymers. – 2021. – Vol. 13, No. 10. – DOI 10.3390/polym13101592. 5. Лисицын, А.Б. Состав и безопасность пищевой продукции / А. Б. Лисицын, О. М. Розенталь, И. М. Чернуха, Н. Л. Вострикова // Контроль качества продукции. – 2020. – № 2. – С. 26-31.

	6. Lisitsyn, A. B. A system approach to simulation of individual food products / A. B. Lisitsyn, I. M. Chernukha, M. A. Nikitina // Theory and Practice of Meat Processing. – 2020. – Vol. 5, No. 3. – P. 12-17. – DOI 10.21323/2414-438X-2020-5-3-12-17. 7. Функциональные мясные продукты геродиетической направленности / М. А. Асланова, А. С. Дыдыкин, А. Б. Лисицын, О. К. Деревицкая // Сборник докладов XIV международного биотехнологического форума "РОСБИОТЕХ-2020", Москва, 17–19 ноября 2020 года. – Москва: Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН, 2020. – С. 100-103.
--	---

Научный руководитель
ФГБНУ «Федеральный научный центр
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН,
доктор технических наук, профессор, академик РАН,
лауреат Государственной премии РФ



Лисицын Андрей Борисович

19.05.2025г.