

Сведения об оппоненте

по диссертационной работе Харитоновой Полины Сергеевны
на тему «Разработка пищевых систем для производства мясных
паштетов для геродиетического питания»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности 4.3.3 Пищевые системы

Фамилия Имя Отчество оппонента	Дыдыкин Андрей Сергеевич
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	доцент
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М.Горбатова» Российской Академии Наук
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования РФ
Занимаемая должность	Заведующий отделом функционального и специализированного питания ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Почтовый индекс, адрес	109316, Москва, ул. Талалихина, 26
Телефон	8 (916) 913-88-70
Адрес электронной почты	a.didikin@fneps.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	1. Красуля, О. Н. Автоматизированная система управления производством мясопродуктов заданного качества / О. Н. Красуля, А. В. Токарев, А. С. Дыдыкин // Мясные технологии. – 2025. – № 1(265). – С. 44-47. 2. Разработка технологии функциональных мясных кулинарных изделий с использованием кардионутрициологических принципов / М. А. Асланова, О. К. Деревицкая, А. С. Дыдыкин [и др.] // Все о мясе. – 2024. – № 1. – С. 36-39. – 3. Асланова, М. А. Специализированная и функциональная продукция: научные подходы

- к разработке и практические решения / М. А. Асланова, О. К. Деревицкая, А. С. Дыдыкин // Мясные технологии. – 2024. – № 12(264). – С. 34-37.
4. Development of Functional Meat Cutlets with Improved Nutritional Value and Antioxidant Properties to Correct the Diet of Patients with Cardiovascular Disease / М. А. Асланова, О. К. Деревицкая, А. С. Дыдыкин [et al.] // Meat Technology. – 2023. – Vol. 64, No. 2. – P. 256-262.
5. Мясо - уникальный ресурс для создания функциональных продуктов питания / А. С. Дыдыкин, М. А. Асланова, О. К. Деревицкая [и др.] // Все о мясе. – 2022. – № 3. – С. 34-39.
6. Научно-обоснованные требования к мясному продукту для диетотерапии при болезнях органов дыхания / М. А. Асланова, О. К. Деревицкая, А. С. Дыдыкин [и др.] // Мясная индустрия. – 2022. – № 4. – С. 36-38.
7. Функциональные растительно-мясные консервы для расширения рациона питания пожилых людей / М. А. Асланова, О. К. Деревицкая, А. С. Дыдыкин, А. Л. Боро // Все о мясе. – 2022. – № 4. – С. 27-29.
8. Полуфабрикаты из мяса птицы как источник микро- и макронутриентов для здорового питания / М. А. Асланова, О. К. Деревицкая, Н. Е. Солдатова [и др.] // Все о мясе. – 2020. – № 4. – С. 28-30.
9. Касимова, Г. В. Рынок лечебного питания: статистика, тренды, возможности / Г. В. Касимова, С. А. Горбатов, А. Дыдыкин // Мясная индустрия. – 2020. – № 4. – С. 4-7.

Достоверность вышеприведенной информации подтверждаю.

Заведующий отделом функционального
и специализированного питания ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем им. В.М.
Горбатова» РАН, доктор технических
наук, доцент

**ПОДПИСЬ РУКИ
ЗАВЕРЯЮ**

Ведущий специалист
по управлению персоналом
Кудряшова У.А.



Дыдыкин Андрей
Сергеевич

«15» октября 2025 г.