

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Кудряшов Леонид Сергеевич
Ученая степень	Доктор технических наук
Ученое звание	Профессор
Научная специальность, по которой оппонентом защищена диссертация	05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов
Полное наименование организации	ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Адрес, телефон, электронная почта	Россия, 109316 г. Москва, ул. Талалихина 26, сайт: www.vniimp.ru тел.: +7(495)676-9511, E-mail: info@vniimp.ru
Должность, структурное подразделение	Главный научный сотрудник ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	<p>1. Kudryashov, L. S. Post-mortem identification of meat with abnormal autolysis by non-invasive methods / L. S. Kudryashov, O. A. Kudryashova // Theory and Practice of Meat Processing. – 2025. – Vol. 10, No. 3. – P. 226-236. – DOI 10.21323/2414-438X-2025-10-3-226-236. – EDN OLPSRG.</p> <p>2. Кудряшов, Л. С. Влияние электростимуляции и механической обработки на ультраструктурные изменения говядины NOR и DFD / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова, З. А. Галиева // Мясная индустрия. – 2025. – № 3. – С. 14-16. – DOI 10.37861/2618-8252-2025-03-14-16. – EDN XDQTMX.</p> <p>3. Кудряшов, Л. С. Современные представления о тендеризации мяса в ходе автолиза / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Все о мясе. – 2024. – № 4. – С. 34-38. – DOI 10.21323/2071-2499-2024-4-34-38. – EDN GXIWLM.</p> <p>4. Кудряшов, Л. С. Технологии копчёно-варёных продуктов из свинины с разным характером автолиза / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова, З. А. Галиева // Мясная индустрия. – 2024. – № 5. – С. 14-18. – DOI 10.37861/2618-8252-2024-05-14-18. – EDN UHNKKJ.</p> <p>5. Кудряшов, Л. С. Цитоскелетные белки и их роль в послеубойной тендеризации мяса / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Мясная индустрия. –</p>

2024. – № 9. – С. 19-22. – DOI 10.37861/2618-8252-2024-09-19-22. – EDN KOCSBU.

6. **Кудряшов, Л. С.** Влияние автолиза на цвет свинины с разным ходом автолиза / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Все о мясе. – 2023. – № 1. – С. 66-68. – DOI 10.21323/2071-2499-2023-1-66-68. – EDN MVZYYS.

7. **Кудряшов, Л. С.** Влияние предубойного содержания крупного рогатого скота на качество мяса / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Мясная индустрия. – 2021. – № 2. – С. 14-16. – DOI 10.37861/2618-8252-2021-02-14-16. – EDN TELYXA.

8. **Кудряшов, Л. С.** Влияние предубойного содержания свиней на качество мяса / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Мясная индустрия. – 2021. – № 1. – С. 24-27. – DOI 10.37861/2618-8252-2021-01-24-27. – EDN GPCPYH.

9. **Кудряшов, Л. С.** Влияние гликолитических превращений в мясе на его качество / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Мясная индустрия. – 2021. – № 3. – С. 22-26. – DOI 10.37861/2618-8252-2021-03-22-26. – EDN ZLDRUX.

10. **Кудряшов, Л. С.** Биохимические свойства катепсина D свиной мышечной ткани / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Мясная индустрия. – 2021. – № 12. – С. 21-24. – DOI 10.37861/2618-8252-2021-12-21-24. – EDN IETCPM.

11. Efficiency of microencapsulation of proteolytic enzymes / S. L. Tikhonov, N. V. Tikhonova, N. V. Moskovenko, **L. S. Kudryashov** // Catalysts. – 2021. – Vol. 11, No. 11. – DOI 10.3390/catal1111270. – EDN CTNKXX.

Главный научный сотрудник,
доктор технических наук, профессор,
ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский
институт мясной промышленности
им. В.М. Горбатого» РАН

Кудряшов Л.С.

« 28 » 09 2026 г.

Ведущий специалист по
управлению персоналом

Кулакова Е.Н.

ПОДПИСЬ РУКИ
ЗАВЕРЯЮ

