

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	Литвинова Елена Викторовна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	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 «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования РФ
Занимаема должность	И.о. заведующего кафедрой, профессор кафедры «Технологии и биотехнологии мяса и мясных продуктов»
Почтовый индекс, адрес	125085, г. Москва, Волоколамское ш., д. 11
Телефон	8 (962) 952-28-28
Адрес электронной почты	litvinovaev@mgupp.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	1. Литвинова, Е.В. Зависимость качества мяса утки от температуры замораживания / Е.В. Литвинова, В.В. Никитин, Т.А. Минин [и др.] // Мясные технологии. – 2025. - №5 (269). С. 20-24. – DOI: 10.33465/2308-2941-2025-05-20-24. 2. Литвинова, Е.В. Мясо индейки - эффективная альтернатива традиционному сырью в мясопереработке / Е.В. Литвинова, С.Н. Кидяев, В.Л. Лапшина // Мясные технологии. – 2025. – № 8 (272). – С. 40-43. – DOI: 10.33465/2308-2941-2025-08-40-43. 3. Литвинова, Е.В. Расширяем

линейку продуктов питания сегмента ЗОЖ сублимированными мясными meatballs / Е.В. Литвинова, С.Н. Кидяев, В.Л. Лапшина [и др.] // Мясные технологии. – 2023. – № 10 (250). – С. 50-55. – DOI: 10.33465/2308-2941-2023-10-50-55.

4. Литвинова, Е.В. Сравнительная оценка способов термической обработки мяса цесарки / Е.В. Литвинова, С.Н. Кидяев, В.Л. Лапшина [и др.] // Health, Food & Biotechnology. – 2022. – Т. 4. – № 3. – С. 28-40. – DOI: 10.36107/hfb.2022.i3.s150.

5. Литвинова, Е.В. Создание функциональных мясных продуктов длительного хранения, в том числе сублимированных, обогащенных биологически активными белками и пептидами животного происхождения / Е.В. Литвинова, Е.И. Титов, С.Н. Кидяев // Материалы Международной научно-практической конференции – Волгоград: Изд-во: ООО «Сфера», 2022. – С. 312-319.

6. Литвинова, Е.В. Технологические решения использования горохового изолята для расширения линейки аналоговых продуктов животного происхождения / Е.В. Литвинова, Е.В. Скурская, Е.М. Гаврильченко [и др.] // Мясные технологии. – 2022. – № 11 (239). – С. 24-28. – DOI: 10.33465/2308-2941-2022-11-24-28.

7. Титов, Е.И. Влияние волокон пищевых на функционально-технологические свойства мясных систем / Е.И. Титов, А.Ю. Соколов, Е.В. Литвинова [и др.] // Всё о мясе. – 2021. № 4. – С. 30-36. – DOI: 10.21323/2071-2499-2021-4-30-36.

8. Pleskacheva, M. Methodology for identification and quantification of chicken meat in food products / M. Pleskacheva, M. Artamonova, E. Litvinova [et al.] // Foods

	and Raw Materials. – 2020. – V. 8. – № 1. – P. 98-106. – DOI: 10.21603/2308-4057- 2020-1-98-106.
--	--

Достоверность вышеприведенной информации подтверждаю.

Официальный оппонент,
доктор технических наук, доцент,
и.о. заведующего кафедрой, профессор кафедры
«Технологии и биотехнологии
мяса и мясных продуктов»
ФГБОУ ВО «Российский
Биотехнологический
университет (РОСБИОТЕХ)»



Елена Викторовна Литвинова

ПОДПИСЬ
УДОСТОВЕРЯЮ
НАЧАЛЬНИК ОТДЕЛА КАДРОВ
* 2 * 10 2021



О. В. Заровин

Почтовый адрес: 125080, г. Москва,
Волоколамское шоссе, д. 11
Телефон: +7(499)750-01-11 (доб. 4797)
E-mail: litvinovaev@mgupp.ru