

Сведения об официальном оппоненте
по диссертационной работе **Ворошила Роман 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	Жамсаранова Сэсэгма Дашиевна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	14.00.36–Аллергология, иммунология
Ученая степень и отрасль науки	Доктор биологических наук
Ученое звание	Профессор
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Занимаемая должность	Ведущий научный сотрудник Биотехнологического центра, профессор кафедры биотехнологии
Почтовый индекс, адрес	670013, Республика Бурятия, г. Улан-удэ, ул. Ключевская, д. 40В, строение 1
Телефон	+7 (3012) 43-14-15
Адрес электронной почты	zhamsarans@mail.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последнее 5 лет (не более 15 публикаций)	1. Компьютерное моделирование органических форм цинка и селена на основе белка коллагена / Б. А. Болхонов, С. Д. Жамсаранова, Д. В. Шалбуев, Т. Б. Тумурова // Вестник ВСГУТУ. – 2024. – № 2(93). – С. 46-54. – DOI 10.53980/24131997_2024_2_46. 2. Изучение некоторых функциональных характеристик ферментативных гидролизатов пищевых белков / С. Н. Лебедева, Б. А. Болхонов, С. Д. Жамсаранова [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2024. – Т. 54, № 2. – С. 412-422. – DOI 10.21603/2074-9414-2024-2-2515. 3. Ферментативный гидролиз соевого белка / Д. В. Соколов, Б. А. Болхонов, С. Д. Жамсаранова [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2023. – Т. 53, № 1. – С. 86-96. – DOI 10.21603/2074-9414-2023-1-2418. 4. Hydrolysate of ovalbumin: production and evaluation of the functional properties of peptides / S. D. Zhamsaranova, S. N. Lebedeva, B. A. Bolkhonov [et al.] // Theory and Practice of Meat Processing. – 2023. – Vol. 8, No. 1. – P. 34-42. – DOI 10.21323/2414-438X-2023-8-1-34-42. 5. Выбор рабочих параметров получения пептидов яичного белка / Б. А. Болхонов, Д. В. Соколов, С. Д. Жамсаранова [и др.] // Вестник ВСГУТУ. – 2022. – № 4(87). – С. 15-23. – DOI 10.53980/24131997_2022_4_15.

	6. Wound-healing activity of polyhexamethyleneguanidine hydrochloride hydro gel and extract of <i>Bergenia crassifolia</i> on thermal burn simulation / S. Stelmakh, O. Ochirov, M. Grigoreva, A. Tykheev, S. Lebedeva, V. Okladnikova, S. Zhamsaranova // <i>Mongolian Journal of Chemistry</i>. – 2022. – Vol. 23. – No. 49. – P. 51-62. – DOI 10.5564/mjc.v23i49.2049. 7. Оценка репаративной эффективности коллагеновых матриц на модели термического ожога / С. Н. Лебедева, А. А. Тыхеев, Д. В. Шалбуев, Т. Б. Тумурова, М. Баяржаргал, С. Д. Жамсаранова // <i>Acta Biomedica Scientifica (East – Siberian Biomedical Journal)</i>. – 2022. – Т. 7. – № 1. – С. 220-231. – DOI 10.29413/ABS.2022-7.1.25. 8. Ферментативная конверсия пищевого белка и оценка антиоксидантной активности пептидов / С. Д. Жамсаранова, С. Н. Лебедева, Б. А. Болхонов, Д. В. Соколов // <i>Вестник ВСГУТУ</i>. – 2021. – № 4(83). – С. 5-14. – DOI 10.53980/24131997_2021_4_5.
--	---

Ведущий научный сотрудник
Биотехнологического центра,
профессор кафедры биотехнологии
ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский
государственный университет»,
доктор биологических наук, профессор

Жамсаранова Сэсэгма Дашиевна

Жамсаранова



19.05.2025 г.