

Сведения об официальном оппоненте
 по диссертационной работе Долганюк Ольги Сергеевны
 на тему: «Теоретическое обоснование и практическая реализация метода
 контроля амфениколов для биобезопасности молока и молочной
 продукции» представленной на соискание ученой степени кандидата
 биологических наук по специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов
 питания и биологически активных веществ

Фамилия Имя Отчество оппонента	Сложенкина Марина Ивановна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	06.02.02 – Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов; 06.02.04 – Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства
Ученая степень и отрасль науки	Доктор биологических наук
Ученое звание	Член-корреспондент РАН
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» (ГНУ НИИММП)
Занимаемая должность	Директор ГНУ НИИММП
Почтовый индекс, адрес	400131, Россия, г. Волгоград, улица имени Маршала Рокоссовского, дом 6.
Телефон	(8442) 39-10-48
Адрес электронной почты	niimmp@mail.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	<p>1. Физико-химические показатели молока, произведенного в условиях промышленной технологии / И. Ф. Горлов, М. И. Сложенкина, Н. И. Мосолова [и др.] // Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: Наука и высшее профессиональное образование. – 2023. – № 1(69). – С. 360-368. – DOI 10.32786/2071-9485-2023-01-39.</p> <p>2. Влияние новой пребиотической кормовой добавки на качество и безопасность молока-сырья коз зааненской породы / М. И. Сложенкина, С. А. Брехова, Н. А. Ткаченкова [и др.] // Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: Наука и высшее профессиональное образование. – 2022. – № 3(67). – С. 318-327. – DOI 10.32786/2071-9485-2022-03-36.</p>

3. Влияние разных агроэкологических условий юга России на качественные показатели молока-сырья / И. Ф. Горлов, М. И. Сложенкина, О. Ю. Мишина [и др.] // Юг России: экология, развитие. – 2020. – Т. 15, № 4(57). – С. 114-125.

4. Влияние растительных компонентов на свойства творожных десертов / И. Ф. Горлов, М. И. Сложенкина, С. П. Полозова, Н. И. Мосолова // Пищевая промышленность. – 2019. – № 9. – С. 21-23. – DOI 10.24411/0235-2486-2019-10137.

5. Адаптация системы ISO 22000:2007 (ХАССП) в производстве инновационного творожного продукта / В. В. Крючкова, И. Ф. Горлов, М. И. Сложенкина [и др.] // Вестник российской сельскохозяйственной науки. – 2023. – № 1. – С. 9-16. – DOI 10.31857/2500-2082/2023/1/9-16.

6. Анализ сыропригодности молочного сырья и качества обогащённых сырных продуктов / И. Ф. Горлов, М. И. Сложенкина, С. Е. Божкова [и др.] // Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: Наука и высшее профессиональное образование. – 2020. – № 3. – С. 258–267. <https://doi.org/10.32786/2071-9485-2020-03-27>

7. Разработка йогурта питьевого, обогащенного магнием / М. И. Сложенкина, И. Ф. Горлов, В. В. Крючкова [и др.] // Индустрия питания. – 2020. – Т. 5, № 4. – С. 18-25. – DOI 10.29141/2500-1922-2020-5-4-3.

8. Производство функционального кисломолочного продукта / М. И. Сложенкина, В. В. Куличенко, О. П. Серова, Н. И. Мосолова // Орошаемое земледелие. – 2019. – № 3. – С. 58-59. – DOI 10.35809/2618-8279-2019-3-15.

9. Функциональный кисломолочный напиток на основе пахты / О. П. Серова, С. В. Чернавина, И. Ф. Горлов [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2021. – № 2. – С. 109-120. – DOI 10.36107/spfr.2021.222.

10. Влияние растительных

наполнителей на качество и хранимоспособность кисломолочного продукта / В. В. Крючкова, С. Н. Белик, И. Ф. Горлов [и др.] // Пищевая промышленность. – 2020. – № 1. – С. 50-55. – DOI 10.24411/0235-2486-2020-10009.

11. Повышение технологической адекватности кисломолочных соусов / И. Ф. Горлов, М. И. Сложенкина, В. Н. Храмова [и др.] // Пищевая промышленность. – 2019. – № 6. – С. 79-83.

12. Практические аспекты применения бактериальных заквасок при производстве кисломолочного масла, полученного на поточном маслообразователе скребкового типа / Ю. В. Лапшенкова, Н. Я. Дыкало, М. И. Шрамко [и др.] // Современная наука и инновации. – 2019. – № 3(27). – С. 69-77. – DOI 10.33236/2307-910X-2019-3-27-73-81.

Директор ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» (ГНУ НИИММП),
доктор биологических наук,
член-корреспондент РАН



Сложенкина
Марина Ивановна