

Сведения об официальном оппоненте
по диссертационной работе **Хренова Владислава Александровича**
на тему **«Научное обоснование продолжительности сухого созревания высококачественной говядины, технологии хранения и использования»**
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Фамилия Имя Отчество оппонента	Шипулин Валентин Иванович
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	профессор
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»
Занимаемая должность	Заведующий базовой кафедрой технологии мяса и мясных продуктов факультета пищевой инженерии и биотехнологий
Почтовый индекс, адрес	355017 г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1
Телефон	+79624005540
Адрес электронной почты	vshipulin@ncfu.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	1. Технологические особенности применения NACL при производстве мясных продуктов / Шипулин В.И., Жаринов А.И. // Современная наука и инновации. 2018. № 4 (24). С. 191-199 2. Формирование адаптированного пищевого модуля для производства сырокопчёных колбас / Шипулин В.И., Жаринов А.И., Лупандина Н.Д., Горбатенко Т.А. // Все о мясе. -2019. -№ 3. -С. 16-19. 3. Изучение возможности йодирования продуктов питания из мяса птицы / Шипулин В.И., Шевченко Н.П., Жидков В.Е., Казаков А.Т. : В сборнике: Современные достижения биотехнологии. Глобальные вызовы и актуальные проблемы переработки и использования вторичных сырьевых ресурсов агропромышленного комплекса России. Материалы VIII Международной научно-практической конференции. Под редакцией И.А. Евдокимова, А.Д. Лодыгина. Ставрополь, 2021. С. 357-360 4. Исследование возможности применения йодсодержащих компонентов в технологии вареных колбас / Казаков А.Т., Шипулин В.И.,

Шевченко Н.П., Шевченко А.И. : В сборнике: Биоразнообразие, биоресурсы, вопросы биотехнологии и здоровье населения Северо-Кавказского региона. Материалы VIII (65-й) ежегодной научно-практической конференции. Ставрополь, 2021. С. 105-109

5. Main stages of the whey semi-finished product technology development / Mamay D., Babenyshev S., Shipulin V., Mamay A., Bratsikhin A. // В сборнике: Intelligent Biotechnologies of Natural and Synthetic Biologically Active Substances. Cham, 2022. С. 1-9

6. Модификация функционально-технологических свойств мясного сырья и готовой продукции за счет применения молочных белков / Джангириян Н.А., Шипулин В.И. // Наука. Техника. Технологии (политехнический вестник). 2022. - №1. - С. 42-50

7. The mathematical justification of the extraction plant elements operation / Medvedev A.M., Savin V.N., Shipulin V.I. // Modern Science and Innovations. 2022. - №1 (37). - С.91-99

8. Концентрат мицеллярного казеина: принцип фракционирования, свойства и возможности использования / Володин Д.Н., Шипулин В.И., Евдокимов И.А., Куликова И.К., Топалов В.К. // Молочная промышленность. 2022. № 10. С. 44-48.

9. Properties of micellar casein and application in food industry / Shipulin V.I., Dzhangiryan N.A. // Modern Science and Innovations. 2023. № 1 (41). С. 56-64

Заведующий базовой кафедрой технологии мяса и мясных продуктов, профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга доктор технических наук, профессор Северо-Кавказский федеральный университет, Факультет пищевой инженерии и биотехнологий

Шипулин В.И.



08.08.2023.