

### Сведения об оппоненте

по диссертационной работе по диссертации Коротких Павла Сергеевича  
на тему «Научно-практические аспекты технологии холодильного хранения  
рыбной продукции в среде обогащенной диоксидом углерода», представленной на  
соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. -  
Пищевые системы

Фамилия Имя Отчество оппонента	Мозжерина Ирина Васильевна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания
Ученая степень и отрасль науки	Кандидат технических наук
Ученое звание	-
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тюменский индустриальный университет»
Занимаемая должность	Доцент кафедры товароведения и технологии продуктов питания
Почтовый индекс, адрес	625000, Уральский федеральный округ, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Володарского, 38
Телефон	+7 (3452) 28-36-70
Адрес электронной почты	mozzherinaiv@tyuiu.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аксентьева, В. В. Анализ технологий рыбной продукции функционального назначения / В. В. Аксентьева, И. В. Мозжерина, В. Г. Попов // Пищевая промышленность. – 2021. – № 11. – С. 26-29. – DOI 10.52653/PPI.2021.11.11.002. – EDN YCVQMU.</li> <li>2. Кузьмин, С. В. Актуальность разработки рецептур и технологий производства рыборастворимых чипсов из нетрадиционного рыбного сырья / С. В. Кузьмин, В. Г. Попов, И. В. Мозжерина // Ползуновский вестник. – 2021. – № 3. – С. 163-169. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2021.03.022. – EDN CGGGVW.</li> <li>3. Попов, В. Г. Перспективы использования фосфолипидно-растительного пищевого комплекса для производства функциональных продуктов питания / В. Г. Попов, И. В. Мозжерина // Пищевая промышленность. – 2020. – № 7. – С. 8-12. – DOI 10.24411/0235-2486-2020-10068. – EDN IJXZD.</li> <li>4. Production of Herbal Protein Isolates with the</li> </ol>

Enzymatic Hydrolysis Technology / L. Kudryashov, A. Diachkova, S. Tikhonov, I. Mozzherina [et al.] // . – 2020. – Vol. 9, No. 3. – P. 10-15. – EDN UWYSHA.

5. Разработка чипсов рыбных с использованием комплексной пищевой физиологически функциональной системы для профилактики йододефицита населения арктики и субарктики / В. Г. Попов, Г. Д. Кадочникова, Л. Н. Буракова, И. В. Мозжерина // Ползуновский вестник. – 2019. – № 1. – С. 44-48. – EDN ULFYWW.
6. Формирование ресурсного подхода для совершенствования торгового предложения рыбы и рыбопродуктов на потребительском рынке Уральского федерального округа: Монография / И. В. Мозжерина, Ю. Н. Шаповалова, В. В. Прилуцкий, А. Э. Замятина: – Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2019. – 98 с. – ISBN 978-5-9961-1946-2. – EDN PQGJUF.
7. Разработка рецептур и технологии изготовления функциональных продуктов питания на основе арктического и сибирского сырья / В.Г. Попов, С.А. Белина, Л.Н. Буракова, И.В. Мозжерина– Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2020. – 195 с. – ISBN 978-5-9961-2173-1. – EDN NPRZEU.
8. Разработка рецептуры комплексной пищевой физиологически функциональной системы с целью получения специализированных продуктов питания для населения Арктики / В. Г. Попов, Г. Д. Кадочникова, Л. Н. Буракова, И. В. Мозжерина // Ползуновский вестник. – 2019. – № 1. – С. 90-95. – EDN TMTXSA.

Доцент кафедры  
товароведения и технологии  
продуктов питания  
ФГБОУ ВО «Тюменский  
индустриальный университет»,  
кандидат технических наук

  
Мозжерина Ирина Васильевна

