

Председателю совета по защите
диссертаций на соискание ученой степени
кандидата наук, на соискание ученой
степени доктора наук
Д 212.148.11 при ФГБОУ ВО «Московский
государственный университет пищевых
производств» д.т.н., доц. Карпенко В.Д.
от доктора технических наук,
профессора Васюковой А.Т.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Бензика Ильи Николаевича на тему «Разработка технологии и комплексная оценка качества кулинарных изделий из субпродуктов одомашненного северного оленя», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания» на заседании диссертационного совета Д 212.148.11 при ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» по адресу: 125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11.

Даю свое согласие на включение необходимых персональных данных в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, их дальнейшую обработку и размещение в сети «Интернет».

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Васюкова Анна Тимофеевна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень	Доктор технических наук, специальность 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
Ученое звание	Профессор
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств»
Наименование подразделения	Кафедра «Индустрии питания,

	гостиничного бизнеса и сервиса»
Должность	Профессор
Почтовый адрес	125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, 11
Адрес электронной почты	Vasyukova-at@yandex.ru
Номер телефона	+7 (926) 906-64-50
Публикации по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания	
1. Васюкова, А.Т. Биологическая ценность диетических мясорастительных кулинарных изделий /А.Т. Васюкова, Р.А. Эдварс, А.С. Кушнарченко, М.В. Васюков, Э.Ш. Махмадалиев, С.И. Охотников //Вестник Марийского государственного университета. Серия: Сельскохозяйственные науки. Экономические науки. 2019. Т. 5. № 4 (20). - С. 387-396.	
2. Кушнарченко, А.С. Оценка биологической полноценности разработанных диетических блюд / А.С. Кушнарченко, А.Т. Васюкова, А.С. Князева, А.А. Курзова //Все о мясе. 2019. № 6. С. 32-35.	
3. Васюкова, А.Т. Продукты с растительными добавками для здорового питания / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, М.Ф. Хайруллин, А.Е. Алексеев, А.В. Мошкин, Э.Ш. Махмадалиев //Пищевая промышленность. 2019. № 12. С. 72-75.	
4. Васюкова, А.Т. Проектирование рецептур мясорастительных кулинарных изделий / А.Т. Васюкова, И.Р. Мираков, Н.М. Портнов, Э.Ш. Махмадалиев //Пищевая промышленность. 2019. № 9. С. 29-33.	
5. Васюкова, А.Т. Мясные продукты с растительными добавками для здорового питания /А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, А.В. Мошкин, М.Г. Макаров, Э.Ш. Махмадалиев //Пищевая промышленность. 2019. № 10. С. 15- 19.	
6. Васюкова, А.Т. Способ приготовления диетических мясорастительных продуктов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, И.А. Никитин, М.В. Васюков, М.В. Долгорукова. Патент на изобретение RU 2686791 C1, 30.04.2019. Заявка № 2018126727 от 19.07.2018.	
7. Kabulov, B. Developing the formulation and method of production of meat frankfurters with protein supplement from meat by-products /Kabulov B., Kassymov S., Moldabayeva Zh., Rebezov M., Zinina O., Chernyshenko Yu., Arduvanova F., Peshcherov G., Makarov S., Vasyukova A. //EurAsian Journal of BioSciences. 2020. Т. 14. № 1. - С. 213-218.	
8. Kabulov, B. Influence of vitafort and lactobifadol probiotics on excremental microbiocenoses of turkey poult /Khabirov A., Khaziakhmetov F., Rebezov Ya., Gorelik O., Derkho M., Kozlov V., Vasyukova A. //Indian Journal of Forensic	

Medicine and Toxicology. 2020. Т. 14. № 3. - С. 1041-1046.

9. Васюкова, А.Т. Разработка технологии и рецептур мясных фаршевых изделий с БАД /А.Т. Васюкова, М.Г. Макаров, Р.А. Эдварс, Э.Ш. Махмадалиев, М.Е. Бражников //Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2020. Т. 82. № 1 (83). С. 124-128.

10. Васюкова, А.Т. Оптимизация аминокислотного состава комбинированных продуктов для школьного питания / А.Т. Васюкова, Д.А. Тихонов, А.В. Мошкин, И.А. Богоносова, Н.М. Портнов, В.Г. Кулаков //Вопросы детской диетологии. 2020. Т. 18. № 5. С. 54-65.

11. Васюкова, А.Т. Мясные изделия функционального назначения /А.Т. Васюкова, Д.А. Тихонов, С.Н. Шагаров //Товаровед продовольственных товаров. 2020. № 6. С. 15-18.

12. Васюкова, А.Т. Установление оксидантной устойчивости обогащенных мясных котлет для корректирующих рационов /А.Т. Васюкова, Д.А. Тихонов, С.А. Ливинская, Г.Ю. Бойко, С.Л. Белецкий //Товаровед продовольственных товаров. 2020. № 7. С. 33.

13. Васюкова, А.Т. Оксидантная устойчивость обогащенных мясных котлет для корректирующих рационов /А.Т. Васюкова, Д.А. Тихонов, Г.Ю. Бойко //Товаровед продовольственных товаров. 2020. № 7. С. 37-43.

14. Vasyukova, A.T. The dietary supplement: composition, control and functional properties /Vasyukova A.T., Ganina V.I., Egorova S.V., Moshkin A.V., Tikhonov D.A. //Journal of Advanced Research in Dynamical and Control Systems. 2020. Т. 12. № 4. - С. 903-906.

Профессор кафедры
«Индустрии питания,
гостиничного бизнеса и сервиса»
ФГБОУ ВО «МГУПП»,
доктор технических наук,
профессор

Вас

А.Т. Васюкова

Подпись А.Т. Васюковой заверяю
Начальник отдела кадров
ФГБОУ ВО «Московский
государственный университет
пищевых производств»

08.12.2022



Е.М. Гиря