

### Сведения о ведущей организации

по диссертационной работе Богдан Елены Геннадьевны на тему:  
«Разработка технологии и товароведная оценка мясных кулинарных изделий  
из мяса одомашненного северного оленя», представленной на соискание  
ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 –  
«Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального  
и специализированного назначения и общественного питания»

Полное наименование организации в соответствии с уставом	федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГАОУ ВО «СПбПУ»
Почтовый индекс, адрес	195251, Санкт-Петербург, ул. Политехническая, д. 29
Телефон	+7 (812) 297-20-95 +7 (812) 550-07-17
Адрес электронной почты	vsbtipt@spbstu.ru
Официальный сайт организации	<a href="https://www.spbstu.ru/">https://www.spbstu.ru/</a>

Список основных публикаций работников ведущей организации по профилю рассматриваемой работы в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет:

1. Базарнова, Ю.Г. Технологические аспекты использования функциональных оболочек при производстве ферментативных колбас / Ю.Г. Базарнова, А.П. Корж // М.: Все о мясе. – 2016. № 1. – С. 40-44.
2. Базарнова, Ю.Г. Экспертиза качества колбасных оболочек / Ю.Г. Базарнова, А.П. Корж // М.: Все о мясе. – 2016, № 2. – С. 50-52.
3. Елисеева, С.А. Исследование параметров обработки растительного и животного сырья с применением высокотехнологического оборудования / С.А. Елисеева, Е.Ю. Федина // Международный научно-исследовательский журнал. – 2016. № 3 (45). Часть 2. Март. – С. 51-53.
4. Денискин, Р.Д. Инновационная рекомбинация старинных рецептов мясных продуктов / Р.Д. Денискин, А.П. Корж, Ю.В. Шепиашвили, Ю.Г. Базарнова // М.: Мясная индустрия. – 2017, № 2. – С. 34-37.
5. Москвичева, Е.В. Современные технологии при изготовлении продукции из мяса птицы / Е.В. Москвичева, Н.В. Барсукова, И.В. Угрюмов, С.А. Окунев, Р.Д. Денискин // М.: Мясная индустрия. – 2017, № 7. – С. 34-37.
6. Смоленцева, А.А. Оценка соответствия качества мясных фаршей промышленного производства требованиям технических нормативов общественного питания / А.А. Смоленцева, Н.А. Квашнина // Международный научно-исследовательский журнал. – 2017, № 5-3 (59) – С. 113-115.
7. Корж, А.П. Научно-практические аспекты и технологии модифицированных биополимерных оболочек для мясных продуктов / А.П. Корж, Р.Д. Денискин.

Ю.Г. Базарнова // М.: Мясная индустрия. – 2018, № 6. – С. 16-20.

8. Ахмадова, К.К. Влияние технологии Sous Vide на качество и безопасность кулинарной продукции из филе идейки / К.К. Ахмадова, Е.В. Чернова, Е.Ю. Федина // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2018, Т.7. – № 3 (43). – С. 93-98.

Ведущая организация подтверждает, что соискатель не является ее сотрудником и не имеет научных работ по теме диссертации, подготовленных на базе ведущей организации или в соавторстве с ее сотрудниками.

Ректор



А.И. Рудской