

Сведения об оппоненте
по диссертационной работе Головачевой Яны Сергеевны
на тему «**Научное обоснование применения микроволновой экстракции в
системе «твердое тело – жидкость» в технологии выдержки висковых
дистиллятов**», представленной на соискание ученой степени кандидата
технических наук по специальности
4.3.3. – Пищевые системы

Фамилия Имя Отчество оппонента	Казарцев Дмитрий Анатольевич
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.12 - «Процессы и аппараты пищевых производств»
Ученая степень и отрасль науки	доктор технических наук
Ученое звание	доцент
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
Занимаемая должность	заведующий кафедрой, доцент, кафедра технологии виноделия, бродильных производств и химии им. Г.Г. Агабальянца
Почтовый индекс, адрес	109029, Москва, ул. Талалихина, д. 31
Телефон	8-903-650-42-08
Адрес электронной почты	d.kazarcev@mgutm.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	1. Казарцев, Д. А. Исследование процесса сбраживания пивного сусла винными дрожжами с применением ферментов / Д. А. Казарцев, А. И. Ключников, М. В. Бабаева [и др.] // Пищевая промышленность. – 2026. – № 2. – С. 80-84. – DOI: 10.52653/PPI.2026.2.2.017 2. Казарцев, Д. А. Исследование особенностей сбраживания высокоплотного пивного сусла винными дрожжами с применением ферментных препаратов / Д. А. Казарцев, А. И. Ключников, С. В. Карачев [и др.] // Пиво и напитки. – 2025. – № 1. – С. 26-30. – DOI: 10.52653/PIN.2025.01.005 3. Востриков, О. Ю. Исследование влияния режимных параметров ультразвука на эффективность процессов созревания спиртов / О. Ю. Востриков, Д. А. Казарцев, К. В. Назина [и др.] // Пиво и напитки. — 2025. — № 1. — С. 4–

11. — DOI: 10.52653/PIN.2025.01.001.

4. Казарцев, Д. А. Разработка аппаратурно-технологической линии производства виски по ускоренной технологии / Д. А. Казарцев, А. И. Ключников, О. Ю. Востриков [и др.] // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. — 2025. — Т. 87, № 1 (103). — С. 29–37. — DOI: 10.20914/2310-1202-2025-1-29-37.

5. Казарцев, Д. А. Научно-практическое обоснование применения виноградного сусла и винных дрожжей при производстве пивных напитков / Д. А. Казарцев, А. И. Ключников, А. И. Галкин [и др.] // Пиво и напитки. — 2025. — № 2. — С. 8–12. — DOI: 10.52653/PIN.2025.02.02

6. Казарцев, Д. А. Исследование процесса сбраживания пивного сусла смесью пивных и винных дрожжей / Д. А. Казарцев, А. И. Галкин, С. В. Карачев // Агропромышленные технологии Центральной России. — 2025. — № 1 (35). — С. 49–60. — DOI: 10.24888/2541-7835-2025-35-1-49-60

7. Казарцев, Д. А. Технологические особенности созревания вина и пива в емкостях из нержавеющей стали и дубовых бочках / Д. А. Казарцев, А. И. Ключников, А. И. Галкин, А. С. Муравьев, И. В. Новикова, Е. А. Коротких // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. — 2024. — Т. 86, № 1 (99). — С. 155–163. — DOI: 10.20914/2310-1202-2024-1-155-163.

8. Казарцев, Д. А. Использование опыта виноделия в современном крафтовом пивоварении / Д. А. Казарцев, А. И. Галкин, Л. И. Розина // Пиво и напитки. — 2023. — № 2. — С. 32–36. — DOI: 10.52653/PIN.2023.02.02.004

Достоверность вышеприведенной информации подтверждаю.

Официальный оппонент,
заведующий кафедрой, доцент,
кафедра технологии виноделия,
бродильных производств и химии
им. Г.Г. Агабальянца, д.т.н.
10.04.2026

Подпись

Казарцев Д.А.



Д.А. Казарцев

Д.А. Казарцев

*главный специалист
Управления кафедр
Паткина С.В.*