

Сведения об официальном оппоненте
по диссертационной работе **Кошоевой Толгонай Рысбековны**
на тему **«Научно-практические аспекты комплексной переработки мяса яка»**
представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по
специальности 4.3.3. Пищевые системы

Фамилия Имя Отчество оппонента	Гуринович Галина Васильевна
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 бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования РФ
Занимаемая должность	Профессор кафедры технологии продуктов питания животного происхождения
Почтовый индекс, адрес	650000, Кемеровская область - Кузбасс, город Кемерово, улица Красная, дом 6
Телефон	+7 (3842) 58-38-85 8-906-935-26-20
Адрес электронной почты	ggv55@yandex.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	1. Влияние очищенной от железа воды на функциональные свойства миофибриллярных белков мяса птицы / Чернышёв Д.А., Гуринович Г.В., Патракова И.С., Гора Н.В. //Все о мясе. 2025. № 5. С. 44-47 2 Новый структурный компонент для вареных колбасных изделий / Патракова И.С., Гуринович Г.В. // Мясная индустрия. 2025.- №1.- С. 16-20 3 Паштет пониженной калорийности для здорового питания /Патракова И.С., Гуринович Г.В., Патшина М.В., Серегин С.А. // Все о мясе. 2023. № 6. С. 10-15 4 Влияние сухого созревания на белки мышечной ткани говядины / Гуринович Г.В., Патракова И.С., Хренов В.А., Патшина М.В., Шевченко А.И. // Техника и технология пищевых производств. 2023. Т. 53. № 3. С. 621-629. 5 Effect of chicken bone paste on the physico-chemical and functional-technological properties of pâté mass / Kabdylzhar B.K., Kakimov A.K., Suychinov A.K., Gurinovich G.V., Yessimbekov Z.S. // Theory and Practice of Meat Processing. 2023. Т. 8. № 2. С. 85-92 6 Biomodifying chicken stomachs for manufacturing ham product / Patshina M., Gurinovich G.,

Patrakova I., Seregin S. // В сборнике: Bio web of conferences. Agro-Bio-Technologies 2023 - Innovative Solutions for the Development of the Industry. Kaliningrad, 2023. С. 01005.

7 Исследование влияния состава хлоридных смесей на протеолитические и окислительные процессы при посоле мяса марала / Патракова И.С., Гуринович Г.В., Мышалова О.М., Серегин С.А., Патшина М.В. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2022. № 5 (389). С. 14-18.

8 Исследование окислительных изменений в говядине при сухом созревании / Гуринович Г.В., Хренов В.А., Патракова И.С., Кудряшов Л.С. // Все о мясе. 2022. № 5. С. 54-57

9 Сравнительная оценка качества говядины в зависимости от условий созревания / Гуринович Г.В., Хренов В.А., Патракова И.С. // Ползуновский вестник. 2022. № 1. С. 73-78.

10 Влияние продолжительности сухого созревания и состава посолочных веществ на белки высококачественной говядины / Гуринович Г.В., Патракова И.С., Хренов В.А. // Техника и технология пищевых производств. 2022. Т. 52. № 1. С. 98-107

11 Research of compositions of amino acids, fatty acids and minerals in meat pate with addition of meat-and-bone paste / Kabdylzhar B.K., Kakimov A.K., Yessimbekov Zh.S., Gurinovich G.V., Suychinov A.K. // Theory and Practice of Meat Processing. 2022. Т. 7. № 1. С. 66-72

Достоверность вышеприведенной информации подтверждаю.

Профессор кафедры технологии продуктов
питания животного происхождения
ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный
университет», КемГУ,
доктор технических наук, профессор

Гуринович Г.В.

