

Сведения об официальном оппоненте
по диссертационной работе **Плешкова Владимира Александровича**
на тему **«Фундаментальные аспекты формирования биотехнологических приемов повышения качества молочного сырья и продуктов на его основе»**,
представленной на соискание ученой степени доктора биологических наук по специальностям 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ и 4.3.3. Пищевые системы

Фамилия Имя Отчество оппонента	Жамсаранова Сэсэгма Дашиевна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	14.00.36 – Аллергология, иммунология
Ученая степень и отрасль науки	Доктор биологических наук
Ученое звание	Профессор
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования РФ
Занимаемая должность	Ведущий научный сотрудник Биотехнологического центра, профессор кафедры биотехнологии
Почтовый индекс, адрес	670013, Республика Бурятия, г. Улан-удэ, улица Ключевская, д. 40В, строение 1
Телефон	+7 (3012) 43-14-15
Адрес электронной почты	zhamsarans@mail.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	1. Влияние консорциума микроорганизмов на структурные изменения мышечной ткани говядины / Б. А. Баженова, С. Д. Жамсаранова, А. В. Щекотова, А. А. Тыхеев // Мясная индустрия. – 2026. – № 2. – С. 34-37. – DOI 10.37861/2618-8252-2026-02-34-37. 2. Комплексный подход к снижению аллергенности мясных продуктов / Б. А. Баженова, С. Д. Жамсаранова, С. Н. Лебедева [и др.] // Все о мясе. – 2025. – № 2. – С. 26-31. – DOI 10.21323/2071-2499-2025-2-26-31. 3. Biotransformation of horse meat proteins by probiotic microorganisms to reduce allergenicity / B. A. Bazhenova, S. D. Zhamsaranova, S. N. Lebedeva [et al.] // Theory and Practice of Meat Processing. – 2025. – Vol. 10, No. 2. – P. 128-137. – DOI 10.21323/2414-438X-2025-10-2-128-137. 4. Изучение нейтропротекторной активности обогащенного белкового концентрата на экспериментальной модели холодового стресса / С. Н. Лебедева, А. В. Щекотова, Д. В. Атласова [и др.] // Acta Biomedica Scientifica. – 2025. – Т.

	10, № 2. – С. 217-228. – DOI 10.29413/ABS.2025-10.2.22. 5. Изучение некоторых функциональных характеристик ферментативных гидролизатов пищевых белков / С. Н. Лебедева, Б. А. Болхонов, С. Д. Жамсаранова [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2024. – Т. 54, № 2. – С. 412-422. – DOI 10.21603/2074-9414-2024-2-2515. 6. Изучение состава, свойств и сенсibiliзирующей активности мяса лошадей бурятской породы / Б. А. Баженова, С. Д. Жамсаранова, Б. А. Болхонов [и др.] // Все о мясе. – 2024. – № 2. – С. 46-51. – DOI 10.21323/2071-2499-2024-2-46-51. 7. Компьютерное моделирование органических форм цинка и селена на основе белка коллагена / Б. А. Болхонов, С. Д. Жамсаранова, Д. В. Шалбуев, Т. Б. Тумурова // Вестник ВСГУТУ. – 2024. – № 2(93). – С. 46-54. – DOI 10.53980/24131997_2024_2_46. 8. Ферментативная конверсия пищевого белка и оценка антиоксидантной активности пептидов / С. Д. Жамсаранова, С. Н. Лебедева, Б. А. Болхонов, Д. В. Соколов // Вестник ВСГУТУ. – 2021. – № 4(83). – С. 5-14. – DOI 10.53980/24131997_2021_4_5.
--	---

Достоверность вышеприведенной информации подтверждаю.

Ведущий научный сотрудник
Биотехнологического центра,
профессор кафедры биотехнологии,
ФГБОУ ВО «Восточно-Сибирский
государственный университет
технологий и управления»,
доктор биологических наук, профессор

Жамсаранова Сэсэгма Дашиевна



« 5 » 06 2026 г.