

Сведения о ведущей организации

по диссертации 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

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Ведомственная принадлежность организации	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс и адрес организации	115093, Москва, ул. Талалихина, д. 26
Официальный сайт организации	https://www.vniimp.ru/
Адрес электронной почты	info@fncps.ru
Телефон	+7 (495) 676-95-11
Кафедра (научное подразделение), осуществляющая подготовку отзыва	Отдел координации инициативных и международных проектов
Список основных публикаций ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	1. Effect of marbling on pork nutritional value. Semenova A.A., Dydykin A.S., Derevitskaya O.K., Bero A.L., Aslanova M.A., Pchelkina V.A., Soldatova N.E., Dorokhov A.S. Meat Technology. 2025. Т. 66. № 3. С. 448-453. 2. О разработке методического обеспечения контроля видового состава мяса в мясной продукции. Вострикова Н.Л., Медведевских М.Ю., Минаев М.Ю. В сборнике: Стандартные образцы в измерениях и технологиях. тезисы докладов VI Международной научной конференция. Екатеринбург, 2024. С. 40-41. 3. Анализ взаимосвязи показателей продуктивности и качества мяса гибридов свиней (ДХЛХКБ). Некрасов Р.В., Прытков Ю.А., Боголюбова Н.В., Остренко К.С., Семенова А.А., Костюнина О.В. Свиноводство. 2023. № 4. С. 33-37. 4. Разработка многоуровневой базы данных сырья и мясных отечественных продуктов. Вострикова Н.Л., Никитина М.А., Хвостов Д.В. Пищевая промышленность. 2023. № 6. С. 57-59. 5. Разработка методологии идентификации олеины в соответствии с многоуровневой системой контроля. Вострикова Н.Л., Жердев А.В., Ковалев Л.И., Ковалева М.А., Минаев М.Ю., Хвостов Д.В. Все о мясе. 2023. № 1. С. 34-39. 6. Molecular genetic methods for identifying raw materials in meat products: diversity, opportunities and prospects. Safenkova I.V., Vostrikova N.L., Taranova N.A., Zvereva E.A., Dzantiev B.B., Zherdev A.V. Theory and Practice of Meat Processing. 2023. Т. 8. № 4. С. 335-346.

7. БАЛАЛАР ТАҒАМЫ ӨНІМДЕРІН ӨНДІРУ-
ДЕ ЕШКІ ЕТІН ҚОЛДАНУЫН НЕГІЗДЕУ МАҚСА-
ТЫНДА ФИЗИКА-ХИМИЯЛЫҚ ҚАСИЕТТЕРІН
ЗЕРТТЕУ. Тоқышева Г.М., Ұзақов Я.М., Какимов
М.М., Абдильманов А.А., Вострикова Н.Л.,
Мақанғали Қ.Қ. Вестник Алматинского технологиче-
ского университета. 2022. № 3. С. 33-40.

8. The potential of goat meat as a nutrition source
for schoolchildren. Tokysheva G., Makangali K., Uzakov
Ya., Kakimov M., Vostrikova N., Baiysbayeva M.,
Mashanova N.
Potravinarstvo. 2022. T. 16. С. 398-410.

9. Strategy for the study of the proteome in animal
muscle tissue. Vostrikova N.L., Chernukha I.M., Khvos-
tov D.V., Zherdev A.V. В сборнике: IOP Conference
Series: Earth and Environmental Science. 61. Сер. "61st
International Meat Industry Conference" 2021. С.
012105.

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

Директор

Дата 10.06.2026

МП

