

Председателю совета по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук
Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
д.т.н., проф. Антиповой Л.В.
кандидата технических наук,
доцента Сысоевой М.Г.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Жданова Всеволода Николаевича на тему «Модификация молочной сыворотки с применением мембранных технологий для получения лактулозосодержащей пищевой добавки», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.07 «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ» на заседании диссертационного совета Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

Даю согласие на включение персональных данных в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, их дальнейшую обработку и размещение в сети «Интернет»

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Сысоева Марина Геннадьевна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	К.т.н., специальность 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент по специальности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»
Наименование подразделения	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Должность	Доцент
Адрес почтовый	394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Электронная почта	sysoevamarina@yandex.ru
Номер телефона	(473)253-74-88
Публикации по специальности 05.18.07 –«Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ»	
1. Курчаева Е.Е. Использование сырья растительного и животного происхождения для получения мясных изделий функционального значения/ Е.Е. Курчаева, В.И. Манжесов, И.В. Маскимов, М.Г.Сысоева, Е.С. Мельникава, Ю.В. Ясакова// Вестник Мичуринского государственного университета. 2014. –№4. – С.70-75.	
2. Сысоева М.Г. Разработка кисломолочного продукта с применением растительного сырья / М.Г. Сысоева, С.В. Калашникова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. –2015. – № 5 (34). – С. 27-30.	
3. Сысоева М.Г. Технология производства сырного продукта с добавлением растительного белка/М.Г. Сысоева, А.В. Пронина // Технологии и товароведения сельскохозяйственной продукции. – 2015. – №1 (4). – С. 21 - 24.	
4. Сысоева М.Г. Изучение химического состава и свойств молозива козы/ М.Г. Сысоева, Д.Н. Локтева // Технологии и товароведения сельскохозяйственной продукции. – 2015. – №2 (5). – С. 108 - 109.	
5. Калашникова С.В. Эмульсионные продукты на основе белковой фракции бобов чечевицы / С.В. Калашникова, М.Г. Сысоева, Е.Е. Курчаева // Вестник воронежского аграрного университета. – 2015. – № 3 (46). – С. 141-147.	
6. Шахов С.В. Системный подход к обеспечению качества и безопасности мяса птицы и вторичных продуктов уоя при переработке / С.В. Шахов, А.Е. Кудова, И.А. Глотова, А.Н. Литовкин, М.Г. Сысоева //Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2016. – № 6 (14). – С. 48-53.	
7. Сысоева М.Г. Разработка творожного продукта на основе козьего молока/ М.Г. Сысоева, С. В. Калашникова, Д.Н. Копаева // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2016. – №1(6). –С. 42 - 45.	
8. Сысоева М.Г. Использование растительного сырья при разработке творожного продукта на основе козьего молока/ Сысоева М.Г., И.А. Попов, Д.Н. Локтева // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2016. – №2(7). – С. 45 - 49.	
9. Глотова И.А. Разработка инновационных мясных продуктов с использованием вторичных сырьевых ресурсов/ И.А. Глотова, Е.А. Козлобаева, А.Н. Литовкин, А.Н. Кубасова, М.Г. Сысоева, Е.С. Артемов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2017. – № 3 (17). – С. 95-104.	

10. Сысоева М.Г. Разработка сухих белковых продуктов/ М.Г. Сысоева Е.В.Ходарина //Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2017. – №1(8). – С. 64 - 67.

11. Сысоева М.Г. Обоснование и разработка технологии сырного продукта с применением муки амаранта / М.Г. Сысоева, И.А. Глотова, А.В. Аристова, Е.А. Пронина, И.В. Поленов, Л.Г. Смольская //Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2017. – № 5 (19). – С. 64 - 72.

12. Глотова И.А. Изолят белка рапса - альтернатива сое при переработке рыбной продукции на основе пищевой комбинаторики / И.А. Глотова, В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, А.Н. Кубасова, М.Г.Сысоева, Е.Ю Ухина // Пищевая промышленность. – 2017. – № 11. – С. 40 – 43.

Кандидат технических наук,
доцент кафедры «Технологии
хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции»
ФГБОУ ВО «Воронежский
государственный аграрный
университет имени
императора Петра I»

Сысоева Марина Геннадьевна

