

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

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Горбункова Михаила Владимировича на тему: «Физико-химические свойства протеолитического комплекса и применение ферментного препарата «Протепсин» для обработки сырья животного происхождения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ» и 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» на заседании совета по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук Д 212.035.04 на базе 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	Глотова Ирина Анатольевна
Гражданство	РФ
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация в соответствии с номенклатурой 2009 г.)	Доктор технических наук по научным специальностям: 05.18.07 - «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»; 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени Петра I»
Наименование подразделения	кафедра «Технологии переработки»

	животноводческой продукции»
Должность	Заведующий кафедрой
Электронная почта	glotova-irina@yandex.ru
Номер телефона	8951-558-03-34
Публикации	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Курчаева, Е.Е. Новые подходы к производству реструктурированных мясных продуктов с применением препаратов трансфераз и растительных белков/ Курчаева Е.Е., Рязанцева А.О., Глотова И.А.//Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. 2015. № 2 (5). С. 88-91.</li> <li>2. Глотова, И.А. Обоснование условий получения функциональных биомодифицированных коллагеновых субстанций [Текст] / И.А. Глотова, Н.А. Галочкина // Вестник биотехнологии и физико-химической биологии им. Ю.А. Овчинникова. – 2014. - №1. - с. – 12-19 с.</li> <li>3. Глотова, И.А. Исследование ИК-спектров биомодифицированных коллагеновых белков с иммобилизованными препаратами селена [Текст] / И.А. Глотова, Н.А. Галочкина и др. //Актуальная биотехнология. - 2014. - №3(10).–с. 43-44.</li> <li>4. Глотова, И.А. Использование модифицированных форм коллагенсодержащего сырья в технологии колбасных изделий [Текст] / И.А. Глотова, Е.Е. Курчаева, И.В. Максимов, А.О. Лютикова // Международный журнал экспериментального образования. – 2013. – №11(1).с. 140-141.</li> <li>5. 2. Курчаева, Е.Е. Влияние стартовых культур на биомодификацию мяса нутрий в процессе посола/ Курчаева Е.Е., Глотова И.А., Лавриненко Е.А., Кенгурова М.П., Колтунова С.//Сборник «Современные проблемы анатомии, гистологии и эмбриологии животных» V Всероссийская научная Интернет-конференция с международным участием: материалы конференции, посвященной 140-летию кафедры анатомии КГАВМ. ФГБОУ ВПО Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана, Сервис виртуальных конференций Pax Grid, Составитель Синяев Д.Н.. 2014.- С. 105-109.</li> <li>6. Biocatalytic Properties and Substrate Specificity of Proteinase Preparations From Different Sources [Электронный ресурс] / I.A. Glotova, N.A. Galochkina, S.V. Shakhov, E.Z. Mateev, M.K. Kadirbaev // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences (January – February 2015) . - 2015. - Т. 6. № 1. - С.1640-1645; URL: <a href="http://www.rjpbcs.com/2015_6.1.html">http://www.rjpbcs.com/2015_6.1.html</a> (SCOPUS).</li> <li>7. Биомодифицированные коллагеновые белки животного происхождения как носители БАВ с биопротекторными свойствами / Е. Н. Костина, Н. А. Ляпунова, М. В. Проняева, И. А. Глотова // Материалы второго научного форума молодых ученых «Биотехнология XXI века», 21-23 апреля 2011 г. Евразийский национальный университет. – Астана, 2011. – С. 38-40.</li> <li>8. Biochemical and Technological Effects of the Exogenous Biocatalysis at the Processing of Animal Production / I. A. Glotova, E. E. Kurchaeva, N. A. Galochkina, E. A. Selishheva, E. Ju. Uhina // European Science and</li> </ol>	

Technology: International conference on European science and technology, Wiesbaden, Germany. – 2012. – С.377 – 388.

9. Glotova, I.A. Biocatalytic properties and substrate specificity of proteinase preparations from different sources /Glotova I.A., Galochkina N.A., Shahov S.V.E., Mateev E.Z., Kadirbaev M.K. //Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. 2015. Т. 6. № 1. С. 1640-1645.

Заведующий кафедрой «Технологии переработки животноводческой продукции» ФГБОУ ВО «Воронежский государственный аграрный университет имени Петра I»,

д.т.н. по научным специальностям:

05.18.07 - «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»;

05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

И.А. Глотова