

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации *Левичевой Оксаны Игоревны* на тему: «Совершенствование процесса трубопроводного транспортирования плавленых сыров», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки).

Фамилия, имя, отчество	Арсеньева Тамара Павловна
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук (специальность: 05.18.04 — Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств)
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Профессор по специальности 05.18.04 — Технология молока и пищевой биотехнологии
Телефон	+79214433032
Адрес электронной почты	tamara-arsenena@itmo.ru
Почтовый адрес	197101, г. Санкт-Петербург, Кронверкский проспект, д. 49, лит. А
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»
Должность	Профессор факультета «Экотехнологий», инженер образовательного центра «Энергоэффективные инженерные системы»
Публикации	
1. The Use of Ultrasonics for Stable Emulsion Preparation of Fir and Cedar Essential Oils / M. D. Hurda, T. P. Arseneva, D. A. Fomicheva [et al.] // International Journal of Experimental Research and Review. – 2024. – Vol. 46. – P. 76-84.	
2. Combination of bifidobacteria and arabinogalactan when fermenting skim milk / A. Ababkova, E. Khaidukova, A. Novokshanova [et al.] // International conference on advance in energy, ecology and agriculture (AEEA2024), KHUJAND, 24–26 июня 2024 года. – LES ULIS CEDEX A: EDP Sciences, 2024. – P. 1046.	
3. Скваживание обезжиренного молока в присутствии арабиногалактана / Е. В. Хайдукова, А. А. Абабкова, А. Л. Новокшанова, Т. П. Арсеньева // Молочнохозяйственный вестник. – 2024. – № 3(55). – С. 194-208.	
4. Гашева, М. А. Обоснование используемого сырья и компонентного состава для производства низколактозного мороженого из козьего молока / М. А. Гашева, Т. П. Арсеньева, С. Ю. Фаина // Новые технологии. – 2024. – Т. 20, № 3. – С. 28-37.	
5. Разработка состава и технологии напитка на основе квасного суслу с низким гликемическим индексом / П. К. Буров, Р. А. Федорова, Л. В. Гапонова, Т. П. Арсеньева // Вестник Международной академии холода. – 2024. – № 4. – С. 52-57.	
6. Хуссайне, Р. Оптимизация условий экстракции для извлечения фенольных соединений и антиоксидантов из ароматических растений / Р. Хуссайне, Е. П. Сучкова, Т. П. Арсеньева // Вестник Международной академии холода. – 2024. – № 2. – С. 58-63.	
7. Perspective and quality aspects of fermentation in rice milk: effects of bacterial strains and rice variety / V. A. Shiriaev, F. V. Lavrentev, O. V. Morozova [et al.] // International Journal of Food Science & Technology. – 2024. – Vol. 59, No. 11. – P. 8150-8160.	
8. Чан, Б.Х. Состав и технология сырного продукта «Адыгейский» с регулируемым жирнокислотным составом / Б.Х. Чан, М.А. Анцыперова, Т.П. Арсеньева // Вестник Международной академии холода. – 2023. – № 4. – С. 67-72.	
9. Арсеньева, Т.П. Моделирование низколактозного высокобелкового замороженного	

11. Разработка состава плавленого сырного продукта функционального назначения / Т.П. Арсеньева, Е.П. Сучкова, О.В. Волкова, М.С. Белозерова // Вестник Международной академии холода. – 2019. – № 1. – С. 39-45.

Adms-

Директор



Завт = И. В. Баранов =