

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	Устинова Юлия Владиславовна
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук (специальности: 05.18.04 — Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств)
Ученое звание (по кафедре, специальности)	-
Телефон	+7 961-729-01-64
Адрес электронной почты	yul48888048@yandex.ru
Почтовый адрес	127434, г. Москва, ул. Тимирязевская, 49
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»
Должность	Доцент кафедры «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства»
Публикации	
1. Устинова, Ю. В. Безопасность и качество сыров: обзор инновационных методов / Ю. В. Устинова // Холодильная техника, инженерные системы и биотехнологии: Сборник тезисов VII Национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 03 декабря 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2026. – С. 177-178.	
2. Современные технологические процессы пищевых производств / В. Н. Андреев, И. А. Бакин, Д. М. Бородулин [и др.]. – Москва: Российский государственный аграрный университет, 2025. – 130 с. – ISBN 978-5-9675-2070-9.	
3. Разработка технологии производства ферментативного комплекса на натуральной основе / Е. О. Ермолаева, Н. Ю. Рубан, Ю. И. Дымова [и др.] // Пищевая промышленность. – 2025. – № 7. – С. 104-106. – DOI 10.52653/PPI.2025.7.7.020.	
4. Экологичные технологии переработки сыворотки / Ю. В. Устинова, Д. М. Бородулин, Н. В. Мясищева, Р. В. Сычев // Пищевая индустрия: инновационные процессы, продукты и технологии: монография, посвящённая 20-летию Технологического института. – Москва: ООО «Сам Полиграфист», 2024. – С. 129-139.	
5. Устинова, Ю. В. Электрофизическое воздействие на белковое сырьё / Ю. В. Устинова, Д. М. Бородулин // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2024. – Т. 86, № 2(100). – С. 113-118.	
6. Потенциал молочной сыворотки для получения физраствора жесткого катионного состава / С. Д. Руднев, Т. В. Шевченко, Е. В. Просвиркина, Ю. В. Устинова // Научные труды Дальрыбвтуза. – 2023. – Т. 66, № 4. – С. 64-73.	
7. Определение режимов и параметров извлечения биологически активных веществ из растительного сырья с применением пониженного атмосферного давления / Д. М. Бородулин, Е. Ю. Титоренко, Е. О. Ермолаева [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 1(391). – С. 94-99.	
8. Designing the technology and composition of plant extracts using reduced atmospheric pressure / E. Titorenko, E. Ermolaeva, P. Ivanov [et al.] // Nexo Revista Científica. – 2023. – Vol.	

Я ознакомлена с п. 22 раздела III «Положения о присуждении ученых степеней», принятого Постановлением Правительства РФ от 24 сентября 2013 г. № 842 (в ред. от 01.01.2025 г.), и соответствую указанным в нем требованиям.

Официальный оппонент

18.06.2026

Ю.В. Устинова

Подпись Юлии Владиславовны Устиновой
удостоверяю



ПОДПИСЬ ЗАПЕЧАТ
РУКОВОДИТЕЛЯ СЛУЖБЫ КАДРОВОЙ
ПОДДЕРЖКИ И ПРИЕМА ПЕРСОНАЛА
О.В. ДОГУТОВ
2025 г.