

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Мошаровой Маргариты Эдуардовной на тему: «Совершенствование технологии рыбных формованных полуфабрикатов с использованием вторичного сырья сокового производства», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Фамилия, имя, отчество	Максимова Светлана Николаевна
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Профессор
Телефон	+7(914)7912183
Адрес электронной почты	maxsvet61@mail.ru
Почтовый адрес	690087, г. Владивосток, ул. Луговая, 52 Б
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»
Структурное подразделение	Кафедра «Технология продуктов питания»
Должность	заведующая кафедрой
Список основных публикаций:	
1. Полещук, Д. В. Перспективы применения биологически активных веществ водных биоресурсов в технологии пищевых функциональных продуктов / Д. В. Полещук, Л. Ю. Подленный, С. Н. Максимова // Инновационное развитие рыбной отрасли в контексте обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации: Материалы VI Национальной научно-технической конференции, Владивосток, 22 декабря 2022 года. – Владивосток: Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет, 2023. – С. 290-294.	
2. Теоретические основы технологии пищевых функциональных продуктов / Д. В. Полещук, С. Ю. Пономаренко, Е. В. Суровцева, С. Н. Максимова // Комплексные исследования в рыбохозяйственной отрасли: Материалы VIII Международной научно-технической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Владивосток, 25 ноября 2022 года. – Владивосток: Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет, 2023. – С. 338-343.	
3. Максимова, С. Н. Технологическая характеристика сардины тихоокеанской как сырья для получения кулинарной продукции / С. Н. Максимова, Д. В. Полещук, В. И. Полещук // Балтийский морской форум: материалы VII Международного Балтийского морского форума: в 6 т., Калининград, 07–12 октября 2019 года. Том 4. – Калининград: Калининградский государственный технический университет, 2019. – С. 103-107.	
4. Потенциал молок лососевых и сардины тихоокеанской (иваси) в технологии кулинарной формованной продукции / В. И. Полещук, Д. В. Полещук, С. Н. Максимова , К. К. Верещагина // Научные труды Дальрыбвтуза. – 2019. – Т. 50, № 4. – С. 75-82.	
5. Изменение технологических свойств мороженой рыбной продукции при холодильном хранении / С. Н. Максимова , Д. В. Полещук, В. И. Полещук [и др.] // Инновационное развитие рыбной отрасли в контексте обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации: Материалы II Национальной научно-технической конференции, Владивосток, 14 декабря 2018 года. – Владивосток: Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет, 2018. – С. 151-154.	

6. Котов, Н. Е. Перспективы использования условно пищевых отходов дальневосточных лососевых рыб / Н. Е. Котов, Д. В. Полешук, **С. Н. Максимова** // Научные труды Дальрыбвтуза. – 2023. – Т. 66, № 4. – С. 41-47.

Официальный оппонент
Доктор технических наук, профессор,
заведующая кафедрой «Технология
продуктов питания»
ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»

Gr
21.03.24

Светлана Николаевна Максимова

Подпись Максимовой Светланы Николаевны
заверяю:
Ученый секретарь ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз»
Кандидат исторических наук, доцент



Gr
Игоревна Шестаков