

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Сушиной Анастасии Дмитриевны
на тему: «Получение коптильно-водорослевого биогеля на основе биологически активных веществ фуцеллярии (*Furcellarii lumbricalis*) и обоснование его применения в экологически безопасном горячем копчении рыбы», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 - Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Фамилия, имя, отчество	Табакаева Оксана Вацлавовна
Ученая степень, должность (с указанием шифра специальности, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук по специальностям: 05.18.15 - «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»; 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии
Телефон	+79143420533
Адрес электронной почты	E-mail: tabakaeva.ov@dvfu.ru
Почтовый адрес	Приморский край, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Дальневосточный федеральный университет" (ФГАОУ ВО «ДВФУ»)
Структурное подразделение	Передовая инженерная школа «институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем»
Должность	Профессор
Список основных публикаций	
1. Табакаева О.В. , Табакаев А.В. и др. Антиоксидантные свойства сверхкритических экстрактов бурых водорослей / О.В. Табакаева, А.В. Табакаев, В.Е. Силантьев, С.В. Капуста // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. 2024. Т. 14. № 2 (49). С. 253-264.	
2. Ивашина В.А., Табакаева О.В. Разработка белково-жировой эмульсии с использованием водоросли <i>Ascophyllum nodosum</i> / В.А. Ивашина, О.В. Табакаева // Индустрия питания. 2024. Т. 9. № 2. С. 13-20.	
3. Табакаева О.В. , Валевич А.Л. и др. Сывороточный экстракт бурой водоросли <i>Undaria pinnatifida</i> как основа для производства напитков функционального назначения // О.В. Табакаева, А.Л. Валевич, А.В. Табакаев, Т.В. Владыкина. XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. 2023. Т. 12. № 2 (62). С. 85-90.	
4. Табакаева О.В. , Табакаев А.В. Сверхкритический экстракт из бурой водоросли Японского моря <i>Undaria pinnatifida</i> как источник биологически активных веществ / О.В. Табакаева, А.В. Табакаев // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. 2023. Т. 13. № 3 (46). С. 416-424.	
5. Табакаева О.В. , Табакаев А.В. Сухие напитки на основе экстрактов бурых водорослей Японского моря и плодово-ягодных соков как функциональные продукты / О.В. Табакаева, А.В. Табакаев // Вопросы питания. 2022. Т. 91. № 4 (542). С. 107-114.	
6. Табакаева О.В. , Табакаев А.В. и др. Кинетика извлечение биологически активных веществ из бурой водоросли <i>S. Miyabei</i> дальневосточного региона разными способами экстракции / А.В. Табакаев, О.В. Табакаева, Ю.В. Приходько, А.Л. Валевич // АПК России. 2022. Т. 29. № 3. С. 392-397.	
7. Табакаева О.В. , Табакаев А.В. Оценка эффективности экстракции каротиноидов из бурой водоросли <i>S. Miyabei</i> и их устойчивость в процессе хранения // Индустрия питания. 2022. Т. 7. № 1. С. 46-53.	

8. Табакаев А.В., **Табакаева О.В.**, Приходько Ю.В. Математическое моделирование экстракции каротиноидов из бурой водоросли *S. Miyabei* / О.В. Табакаева, А.В. Табакаев, Ю.В. Приходько // Индустрия питания. 2022. Т. 7. № 3. С. 50-58.

9. Tabakaev A.V., **Tabakaeva O.V.** Fatty-acid profile of extracts pf the brown seaweed *Ascophyllum nodosum* / A.V. Tabakaev, O.V. Tabakaeva // Chemistry of natural Compounds. 2024. Т. 60. № 2. С. 300-302.

Доктор технических наук., доцент, профессор базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии Передовой инженерной школы «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем» федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Дальневосточный федеральный университет» (ФГАОУ ВО «ДВФУ»)



Табакаева О.В.