

Сведения

о ведущей организации

по диссертации по диссертации Коноплевой Екатерины Петровны на тему «Разработка технологии малосоленого филе сельди тихоокеанской для питания детей дошкольного и школьного возраста», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Полное и сокращенное наименование организации в соответствии с уставом, ведомственная	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет»
Руководитель организации, утверждающий отзыв ведущей	К.э.н., доцент Волкогон Владимир Алексеевич
Почтовый индекс и адрес организации	Россия, 236022, г. Калининград, Советский пр-кт,1
Телефон	8 (4012) 99-59-01
Адрес электронной почты	rector@klgtu.ru
Официальный сайт организации	https://klgtu.ru
Сведения о структурном подразделении	Кафедра технологии продуктов питания, Заведующий кафедрой технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГТУ» Титова Инна Марковна, к.т.н., доцент

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет» является некоммерческой организацией, созданной Российской Федерацией для выполнения работ, оказания услуг в целях обеспечения реализации предусмотренных законодательством Российской Федерации полномочий Федерального агентства по рыболовству в сферах образования и науки.

К основным видам деятельности ФГБОУ ВО «КГТУ» относятся:

1. Образовательная деятельность по образовательным программам высшего образования, программам среднего профессионального образования, а также дополнительным профессиональным программам;
2. Научная деятельность.

Основные работы сотрудников организации по профилю оппонируемой диссертации за последние пять лет:

1. Титова И.М., Анализ пищевой и энергетической ценности меню некоторых муниципальных дошкольных образовательных учреждений Калининградского региона / А.С. Куликова, И.М. Титова// Вопросы питания. 2019. Т. 88, № 1. С. 71-76. doi: 10.24411/0042-8833-2019-10008.
2. Титова И.М., Проектирование рыбных полуфабрикатов для питания детей школьного возраста /А.С. Куликова, И.М. Титова, М.В. Писарькова// Известия КГТУ. 2019. № 54. - С. 116-129.
3. Титова И.М., Оценка синергетического влияния водного экстракта зеленого чая на восприятие солёности рыбного полуфабриката / А.С. Куликова, И.М. Титова //Вестник Международной академии холода. 2019. № 3. - С.51-58.

4. Титова И.М., Оценка уровней потребления макронутриентов и энергетической ценности в рационах питания дошкольников в РФ и странах Европы /А.С. Куликова, И.М. Титова// Инновации в технологии продуктов здорового питания: V Международная научная конференция. Международный балтийский морской форум (21-27 мая): тезисы – Калининград, 2017. – С. 181-187.

5. Титова И.М., Расширение ассортимента рыбных блюд в меню дошкольников как профилактика ожирения у детей. / А. С. Куликова, И. М. Титова // Производство рыбной продукции: проблемы, новые технологии, качество: XI Междунар. научно-практич. конф. (5-8 сент.): материалы: ФАР; ФГБНУ «АтлантНИРО». – Калининград: АтлантНИРО, 2017. – С. 149-153.

6. Титова И.М., К вопросу о разработке технологии рыбных полуфабрикатов для питания детей в дошкольных учреждениях / А. С. Куликова, И. М. Титова // Производство рыбной продукции: проблемы, новые технологии, качество: X Междунар. научно-практич. конф. (8-11 сент.): материалы / Федер. агентство по рыболовству; ФГБНУ «АтлантНИРО». – Калининград: АтлантНИРО, 2015. – С. 64-66

7. Альшевская М.Н Совершенствование рецептуры пресервов из сельди атлантической в майонезно-желейной заливке/ Карнеева Ф. С., Альшевская М. Н., Анистратова О. В.// //Известия КГТУ. 2021. № 62. С. 92-106.

8. Альшевская М.Н. Обоснование способа посола сельди атлантической в условиях малых производств/ Альшевская М.Н., Анистратова О.В.//Вестник Камчатского государственного технического университета. 2021. № 55. С. 6-16.

9. Альшевская М.Н Технология производства натуральной вкусоароматической добавки из кильки балтийской / Жукова Е.С., Альшевская М.Н., Шендерюк В.И.//Известия КГТУ. 2017. № 44. С. 123-132.

10. Альшевская М.Н., Основные изменения, происходящие на рынке соленой рыбной продукции и пресервов Калининградского региона / М.Н Альшевская., Ф.С. Карнеева // VIII Балтийский морской форум: Инновации в технологии продуктов здорового питания: междунар. науч. конф. (5-10 октября): сб. науч. тр. – Калининград, 2020. С. 3 – 8

11. Альшевская М.Н. Изучение аминокислотного состава вкусоароматической добавки из кильки балтийской/ Жукова Е.С., Альшевская М.Н., Воробьев В.И.// Природные ресурсы, их современное состояние, охрана, промышленное и техническое использование. Материалы VIII Всероссийской научно-практической конференции, посвященной 75-летию рыбохозяйственного образования на Камчатке. В 2-х частях. 2017. С. 62-65.

Ректор



В.А. Волкогон

Адрес: Россия, 236022, г. Калининград,
Советский пр-кт,1
Тел.: 8 (4012) 99-59-01
Адрес электронной почты: rector@klgtu.ru