

### Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Клименковой Анастасии Юрьевны: «Разработка технологии коагулированного яичного белка с целью создания куриных полуфабрикатов с высоким содержанием яйца и функциональных яйцепродуктов» по научной специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

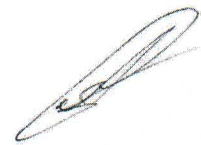
Фамилия, имя, отчество	Дыдыкин Андрей Сергеевич
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	кандидат технических наук 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	доцент
Телефон	+7(495)676-95-11 +7(495)676-75-41
Адрес электронной почты	<a href="mailto:a.didikin@fneps.ru">a.didikin@fneps.ru</a>
Почтовый адрес	109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Должность	Руководитель отдела функционального и специализированного питания
Публикации	
<p>1. Асланова М.А. Полуфабрикаты из мяса птицы как источник микро- и макронутриентов для здорового питания / М.А. Асланова, О.К. Деревицкая, Н.Е. Солдатова, <b>А.С. Дыдыкин</b>, А.Л. Боро, С.В. Буряк // Все о мясе. – 2020. – № 4. – С. 28-30.</p> <p>2. Асланова М.А. Медико-биологические требования к функциональным продуктам из мяса с учётом метаболической направленности и потребительских характеристик / М.А. Асланова, О.К. Деревицкая, <b>А.С. Дыдыкин</b>, А.Л. Боро, Н.Е. Солдатова // Все о мясе. - 2020. - № 5S. - С. 40-43.</p> <p>3. <b>Дыдыкин А.С.</b> Функциональные продукты – современный вектор развития пищевой индустрии/ <b>А.С. Дыдыкин</b>, А.Б. Лисицын., М.А. Асланова// «Функциональные продукты питания: научные основы разработки, производства и потребления». Сборник докладов III Международной научно-практической конференции. - 2019. - С. 24-32.</p> <p>4. Асланова М.А. Получение белкового гидролизата из сырья животного происхождения для обогащения продуктов / М.А. Асланова, <b>А.С. Дыдыкин</b>, Н.Е. Солдатова // Пищевая промышленность. - 2018. - № 2. - С. 16-18.</p> <p>5. Асланова М.А. Функциональные мясные продукты: проблемы и перспективы /М.А. Асланова, О.К. Деревицкая, <b>А.С. Дыдыкин</b>// Мясная индустрия. - 2018. - № 3. - С. 38-42.</p> <p>6. Асланова М.А. Мясные продукты пониженной калорийности /М.А. Асланова, О.К. Деревицкая, <b>А.С. Дыдыкин</b>, Н.Е. Солдатова// Мясная индустрия. - 2018. - № 8. - С. 8-11.</p> <p>7. Деревицкая О.К. Научно-методические подходы к созданию мясных</p>	

продуктов здорового питания /О.К. Деревицкая, М.А. Асланова, А.С. Дыдыкин, Н.Е. Солдатова//Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. - 2018. - № 1. - С. 72-75.

8. Богатырев, А.Н. Оценка эффективности использования йодсодержащих добавок в мясных кулинарных изделиях для детского питания / А.Н. Богатырев, А.С. Дыдыкин, М.А. Асланова, Л.В. Федулова, А.В. Устинова // Вопросы питания. – 2016. – Т. 85. – № 4. – С. 68 – 75.

9. Жаринов А.И. Современные тренды ассортимента мясопродуктов. Обогащенные продукты питания /А.И. Жаринов, А.С. Дыдыкин // Мясная индустрия. - 2016. - № 11. - С. 8-11.

Руководитель отдела функционального и  
специализированного питания  
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН  
кандидат технических наук по научной специальности  
05.18.04 – «Технология мясных, молочных, рыбных  
продуктов и холодильных производств»



Дыдыкин А.С.

ПОДПИСЬ РУКИ  
ЗАВЕРЯЮ

Руководитель по  
РАБОТЕ С ПЕРСОНАЛОМ  
Шаплова С. В.

