

### Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Федуловой Лилии Вячеславовны: «Теоретическая обоснованность и практическая эффективность комплексного подхода к исследованиям специализированных пищевых продуктов», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научным специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ».

Фамилия, имя, отчество	Глотова Ирина Анатольевна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук (05.18.04: Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств; 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов)
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент по кафедре технологии мяса и мясных продуктов
Телефон	(473)253-87-97 (1175)
Адрес электронной почты	<a href="mailto:glotova-irina@yandex.ru">glotova-irina@yandex.ru</a>
Почтовый адрес	394087, Россия, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
	Основное место работы
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»
Должность	Профессор
Публикации	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tertychnaya T.N. New formulas of muffins of functional purpose with rosehip and broccoli / T.N. Tertychnaya, I.V. Mazhulina, E.A. Vysotskaya, E.A. Andrianov, <b>I.A. Glotova</b> // Journal of Critical Reviews. – 2020. – Т. 7. – № 9. – С. 1732-1740.</li> <li>2. Рязанцева А.О. Разработка мясных продуктов эконом-класса с учетом гедонистических предпочтений: результаты тестирования на теплокровных биообъектах / А.О. Рязанцева, <b>И.А. Глотова</b>, Е.Е. Курчаева // ФЭС: Финансы. Экономика. Стратегия. – 2018. – Т. 15. – № 6. – С. 48-57.</li> <li>3. <b>Глотова И.А.</b> Разработка инновационных мясных продуктов с использованием вторичных сырьевых ресурсов / И.А. Глотова, Е.А. Козлобаева, А.Н. Литовкин, А.Н. Кубасова, М.Г. Сысоева, Е.С. Артемов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2017. – № 3 (17). – С. 95-104.</li> <li>4. <b>Глотова И.А.</b> Разработка новых способов внесения биополимерных комплексов в состав пищевых систем на основе мясного сырья / И.А. Глотова, А.О. Рязанцева // ФЭС: Финансы. Экономика. – 2018. – Т. 15. – № 3. – С. 54-61.</li> <li>5. Kurchaeva E.E. Biotechnological approaches in processing of secondary raw materials of meat industry / E.E. Kurchaeva, V.I. Manzhesov, I.V. Maksimov, V.L. Pashchenko, S.Yu. Churikova, <b>I.A. Glotova</b> // Periodico Tche Quimica. – 2018. – Т. 15. – № 30. – С. 717-724.</li> <li>6. <b>Глотова И.А.</b> Разработка инновационных мясных продуктов с использованием</li> </ol>	

- вторичных сырьевых ресурсов / И.А. Глотова, Е.А. Козлобаева, А.Н. Литовкин, А.Н. Кубасова, М.Г. Сысоева, Е.С. Артемов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2017. – № 3 (17). – С. 95-104.
7. **Глотова И.А.** Инновационные подходы к производству функциональных изделий паштетной группы / И.А. Глотова, А.Н. Литовкин, Е.А. Козлобаева, С.А. Тищенко, А.Н. Кубасова // Международный студенческий научный вестник. – 2017. – № 4-8. – С. 1210-1213.
  8. **Глотова И.А.** Разработка обогащенных продуктов питания "эконом-класса" с использованием ресурсосберегающих технологий и техническое обеспечение их реализации / И.А. Глотова, А.Н. Литовкин, М.Н. Яровой, Н.Р. Кононов // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. 2017. – № 2 (9). – С. 68-75.
  9. Галочкина Н.А. Коллагеновая биоматрица в получении селеносодержащей пищевой добавки с полифункциональными свойствами / Н.А. Галочкина, **И.А. Глотова**, О.С. Ветохина // Вестник Евразийского технологического университета. – 2017. – № 2. – С. 13-21.
  10. Кубасова А.Н. Биотехнологический потенциал и электрофоретическая подвижность белковых фракций в составе вторичных продуктов переработки масличных культур / А.Н. Кубасова, В.И. Манжесов, Н.А. Галочкина, **И.А. Глотова** // Современные проблемы науки и образования. – 2016. – № 2. – С. 275.
  11. Тормышов М.Г. Функциональные напитки для коррекции иммунного статуса / М.Г. Тормышов, А.А. Толкачева, А.Н. Федорищев, **И.А. Глотова** // Международный студенческий научный вестник. – 2016. – № 3-2. – С. 190.

Профессор кафедры технологии  
хранения и переработки  
сельскохозяйственной продукции  
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный  
аграрный университет имени императора Петра I»,  
доктор технических наук, по научной специальности  
05.18.04 – Технология мясных, молочных и  
рыбных продуктов и холодильных производств,  
05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов,  
доцент

 И.А. Глотова

Подпись Глотовой И.А. подтверждаю

Ученый секретарь  
Ученого совета,  
кандидат экономических наук,  
доцент



 Ершова Наталья Викторовна