

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации на соискание ученой степени доктора технических наук Кручинина Александра Геннадьевича на тему: «Теория и практика технологии таргетированной биокаталитической конверсии полипептидных комплексов молочной сыворотки» по научным специальностям: 4.3.3 «Пищевые системы» и 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»

Фамилия, имя, отчество	Курбанова Марина Геннадьевна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	доктор технических наук по научной специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	профессор
Телефон	+7 (3842) 39-68-58
Адрес электронной почты	tppgs@kemsu.ru
Почтовый адрес	650056, г. Кемерово, б-р Строителей, д. 47, корп. №7, ауд. 7414, 7416
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»
Должность	Заведующая кафедрой технологии продуктов питания животного происхождения
Публикации	
<p>1. Окислительная и гидролитическая порча жирового сырья для молокосодержащих продуктов в процессе хранения / К.В. Старовойтова, Л.В. Терещук, М.Г. Курбанова, Т.В. Филимонова // Сыроделие и маслоделие. – 2023. – № 4. – С. 98-102. – DOI 10.21603/2073-4018-2023-4-16.</p> <p>2. Использование метода <i>in silico</i> для прогнозирования свойств биоактивных пептидов / М.Г. Курбанова, Р.А. Ворошилин, В.В. Матюшев [и др.] // Вестник КрасГАУ. – 2023. – № 2(191). – С. 236-241. – DOI 10.36718/1819-4036-2023-2-236-241.</p> <p>3. Реологические характеристики имитационного сыра / О.И. Калугина, А.С. Потанина, М.Г. Курбанова, Р.В. Крюк // Ползуновский вестник. – 2023. – № 2. – С. 124-130. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2023.02.016.</p> <p>4. Калугина, О.И. Влияние температуры и pH на растворимость казеината натрия / О.И. Калугина, М.Г. Курбанова // Вестник Башкирского государственного аграрного университета. – 2023. – № 2(66). – С. 116-120. – DOI 10.31563/1684-7628-2023-66-2-116-120</p> <p>5. Ворошилин, Р.А. Ферментативное обезжиривание костного сырья в процессе производства желатина / Р.А. Ворошилин, М.Г. Курбанова, О.В. Козлова // Достижения науки и техники АПК. – 2022. – Т. 36, № 9. – С. 89-92. –</p>	

DOI 10.53859/02352451_2022_36_9_89

6. Identifying Bioactive Peptides from Poultry By-Products / R.A. Voroshilin, M.G. Kurbanova, V.P. Yustratov, T.A. Larichev // Food Processing: Techniques and Technology. – 2022. – Vol. 52, No. 3. – P. 545-554. – DOI 10.21603/2074-9414-2022-3-2387.

7. Расширение ассортимента кисломолочных продуктов, обогащенных функциональными ингредиентами / Н.С. Нестеренко, Р.А. Ворошилин, Е.М. Лобачева, М.Г. Курбанова [и др.] // Вестник ВСГУТУ. – 2022. – № 3(86). – С. 28-35. – DOI 10.53980/24131997_2022_3_28.

8. Effect of gelatin drying methods on its amphiphilicity / R.A. Voroshilin, M.G. Kurbanova, E.V. Ostapova [et al.] // Foods and Raw Materials. – 2022. – Vol. 10, No. 2. – P. 252-261. – DOI 10.21603/2308-4057-2022-2-534.

9. Effect of Lactobacteria on Bioactive Peptides and Their Sequence Identification in Mature Cheese / M. Kurbanova, R. Voroshilin, O. Kozlova, V. Atuchin // Microorganisms. – 2022. – Vol. 10, No. 10. – P. 2068. – DOI 10.3390/microorganisms10102068.

10. Ворошилин, Р.А. Получение сухих белковых концентратов из вторичных продуктов желатинового производства / Р.А. Ворошилин, А.Ю. Просеков, М.Г. Курбанова // Новые технологии. – 2021. – Т. 17, № 2. – С. 15-24. – DOI 10.47370/2072-0920-2021-17-2-15-24.

Доктор технических наук,
профессор, заведующая кафедрой
технологии продуктов питания
животного происхождения
ФГБОУ ВО «Кемеровский
государственный университет»

М.Г. Курбанова

ФГБОУ ВО «КемГУ»
Отдел кадров УРП
кадров

ПОДПИСЬ ЗАВЕДУЮЩЕЙ
Кадровым отделом
М.Г. Курбановой
ек «УРП»

должность * Подпись * Ф.И.О.

« » 20 г.