

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Литвиновой Елены Викторовны на тему «Научные основы создания функциональных модулей с использованием биотехнологических приемов глубокой переработки коллагенсодержащего сырья для производства фортифицированных мясных продуктов» по научной специальности

4.3.3. – Пищевые системы.

Фамилия, имя, отчество	Глотова Ирина Анатольевна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	доктор технических наук (специальности 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	+7 (473) 253-87-97, доб. 1175 служебный
Адрес электронной почты	glotova-irina@yandex.ru
Почтовый адрес	РФ, 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 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 кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Публикаций	
<p>1. Глотова, И.А. Пищевые модули на основе продуктов убоя цыплят-бройлеров как фактор алиментарной профилактики остеопороза [Текст] / И.А. Глотова, А.Н. Литовкин, В.И. Манжесов, Е.А. Высоцкая // Пищевая промышленность. – 2022. – № 7. – С. 97-101.</p> <p>2. Glotova, I.A. IR-spectroscopic study of immobilization of selenium compounds on biomodified collagen / I.A. Glotova, N.A. Galochkina, V.F. Selemenev, O.V. Peregonchaya, S.A. Sokolova // Periodico Tche Quimica. – 2019. – Т. 16. – № 33. – С. 159-168.</p> <p>3. Kurchaeva, E.E. Biotechnological approaches in processing of secondary raw materials of meat industry / E.E. Kurchaeva, V.I. Manzheshov, I.V. Maksimov, V.L. Pashchenko, S.Yu. Churikova, I.A. Glotova // Periodico Tche Quimica. – 2018. – Т. 15. – № 30. – С. 717-724.</p> <p>4. Глотова, И.А. Разработка инновационных мясных продуктов с использованием вторичных сырьевых ресурсов [Текст] / 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.</p>	

5. Глотова, И.А. Разработка обогащенных продуктов питания «эконом-класса» с использованием ресурсосберегающих технологий и техническое обеспечение их реализации [Текст] / И.А. Глотова, А.Н. Литовкин, М.Н. Яровой, Н.Р. Кононов // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2017. – № 2 (9). – С. 68-75.

6. Глотова, И.А. Переработка голов и ног птицы с получением пищевых модулей / И.А. Глотова, А.Н. Литовкин // Мясная индустрия. – 2016. – № 6. – С. 48-50.

7. Glotova, I.A. Biocatalytic properties and substrate specificity of proteinase preparations from different sources / I.A. Glotova, N.A. Galochkina, S.V. Shahov, E.Z. Mateev, M.K. Kadirbaev // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. – 2015. – Т. 6. – № 1. – С. 1640-1645.

8. Глотова, И.А. Обоснование условий получения функциональных биомодифицированных коллагеновых субстанций [Текст] / И.А. Глотова, Н.А. Галочкина // Вестник биотехнологии и физико-химической биологии им. Ю.А. Овчинникова. – 2014. – Т. 10. – № 1. – С. 12-19.

Профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»,
доктор технических наук по специальностям
05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств,
05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов, доцент

 И.А. Глотова

РФ, 394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
Тел.+ 7 (473) 253-87-97, доб. 1175
e-mail: glotova-irina@yandex.ru

