

Сведения о ведущей организации
 по диссертации Коротких Павла Сергеевича
 на тему «Научно-практические аспекты технологии холодильного хранения рыбной продукции в среде обогащенной диоксидом углерода», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности
 4.3.3. Пищевые системы

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Калининградский государственный технический университет»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «КГТУ»
Ведомственная принадлежность организации	Федеральное агентство по рыболовству
Почтовый индекс и адрес организации	236022, Северо-Западный федеральный округ, Калининградская обл., г. Калининград, Советский проспект, д. 1.
Официальный сайт организации	https://www.klgtu.ru/
Адрес электронной почты	rector@klgtu.ru
Телефон	+7 (4012) 99-53-46
Институт (научное подразделение), осуществляющая подготовку отзыва	Институт агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «КГТУ»
Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Совершенствование технологии и оборудования для получения костной рыбной добавки / Ю. А. Фатыхов, О. В. Агеев, А. Э. Суслов [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2022. – № 1(385). – С. 72-76. – DOI 10.26297/0579-3009.2022.1.14. – EDN BUKBOU. 2. Мезенова, О. Я. Исследование получения и применения копильной композиции на основе экстрактов красных водорослей <i>FurcellariaLumbricalis</i> / О. Я. Мезенова, А. Д. Сушина // Вестник Международной академии холода. – 2022. – № 1. – С. 53-60. – DOI 10.17586/1606-4313-2022-21-1-53-60. – EDN NNIMPB. 3. Применение продуктов гидролиза шпротных отходов при кормлении Европейского сига <i>Coregonus lavaretus</i> в аквакультуре / О. Я. Мезенова, Д. С. Пьянов, С. В. Агафонова [и др.] // Рыбное хозяйство. – 2022. – № 3. – С. 54-61. – DOI 10.37663/0131-6184-2022-3-54-61. – EDN BRKKTN. 4. Ключко, Н. Ю. Исследование по совершенствованию технологии хлебобулочного изделия, обогащенного рыбной белково-минеральной добавкой / Н. Ю. Ключко, Д. А. Позднякова // Известия КГТУ. – 2022. – № 66. – С. 103-111. – DOI 10.46845/1997-3071-2022-66-103-111. – EDN QHWHAW. 5. Мезенова, О. Я. Установление сроков годности сушеных рыбопродуктивных снеков на основе мясокостного рыбного сырья / О. Я. Мезенова, М. А.

Баротова // Вестник Международной академии холода. – 2021. – № 3. – С. 57-64. – DOI 10.17586/1606-4313-2021-20-3-57-64. – EDN AMKFQC.

6. Воробьев, В. И. Получение фракций коллагена и гидроксиапатита из рыбьей чешуи / В. И. Воробьев, Е. В. Нижникова // Известия КГТУ. – 2021. – № 62. – С. 80-91. – DOI 10.46845/1997-3071-2021-62-80-91. – EDN NQXDTM.

7. Исследование диффузионных свойств при сушке посоле салаки солью, обогащенной фитоконпонентами чеснока / В. Ф. Гужова, В. А. Шуманов, М. В. Шуманова, А. В. Чернова // Известия КГТУ. – 2021. – № 60. – С. 85-96. – DOI 10.46845/1997-3071-2021-60-85-96. – EDN TOKECE.

8. Карнеева, Ф. С. Совершенствование рецептуры пресервов из сельди атлантической в майонезно-желейной заливке / Ф. С. Карнеева, М. Н. Альшевская, О. В. Анистратова // Известия КГТУ. – 2021. – № 62. – С. 92-105. – DOI 10.46845/1997-3071-2021-62-92-105. – EDN FEIUTS.

9. Исследование физических характеристик обогащенной соли при посоле салаки / В. Ф. Гужова, А. В. Чернова, М. В. Шуманова, В. А. Шуманов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2021. – № 1. – С. 71-79. – EDN QRTTFV.

10. Обоснование рецептуры и технологии сушеных рыборастворительных снеков на основе термомодифицированных тканей балтийского леща / О. Я. Мезенова, М. А. Баротова, О. М. Бедарева, В. И. Шендерюк // Вестник Международной академии холода. – 2020. – № 1. – С. 52-59. – DOI 10.17586/1606-4313-2020-19-1-52-59. – EDN YFCDEZ.

11. Андреев, М. П. Влияние структурообразователей различной природы на реологические свойства желейных пищевых продуктов на основе вторичного рыбного сырья / М. П. Андреев, И. О. Морозов // Известия КГТУ. – 2020. – № 57. – С. 89-98. – EDN JUTQNA.

Врио ректора ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет», кандидат физико-математических, доцент



Кострикова Н.А.