

Сведения о ведущей организации

по диссертационной работе Лосевой Анны Ивановны на тему «Теоретическое обоснование и практическая реализация технологий напитков, полученных с использованием вторичных метаболитов растительного сырья, культивируемого *in vitro*», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальностям 4.3.3. Пищевые системы и 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» Российской академии наук
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Ведомственная принадлежность организации	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс и адрес организации	109316, Москва, ул. Талалихина, 26
Официальный сайт организации	https://www.vniimp.ru/
Адрес электронной почты	info@fncps.ru , a.samoilov@fncps.ru
Телефон	+7 (495) 676-9511, +7 905 501-16-65
Кафедра (научное подразделение), осуществляющая подготовку отзыва	Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования – филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Фенольные соединения яблок и их влияние на качественные характеристики сидра / Е.И. Кузмина, О.С. Егорова, Д.Р. Акбулатова, Л.И. Розина // Пищевая промышленность. – 2023. – № 3. – С. 20-25. 2. Изучение клеточной антиоксидантной активности спиртовых экстрактов шелухи красного, желтого и белого репчатого лука / Ю.А. Смирнова, Н.В. Кулаева, Е.А. Котенкова // Пищевая промышленность. – 2023. – № 3. – С. 56-61. 3. Современные подходы в оценке пищевой ценности продуктов переработки растительного происхождения (обзор) // А.В. Самойлов, Н.М. Сураева // Пищевая промышленность. – 2023. – № 4. – С. 68-74. 4. Сравнительная характеристика сортов черного чая разных мест произрастания / В.В.

- Олевалов, М.Н. Елисеев, И.Н. Грибкова // Пиво и напитки. – 2022. – № 2. – С.53-56.
5. Подходы к оценке безопасности и антиоксидантных свойств пищевого подсластителя (экстракта стевии) методом биотестирования / А.В. Самойлов, Н.М. Сураева, М.В. Зайцева // Пищевая промышленность. – 2022. – № 10. – С. 90-95.
6. Термические способы обработки растительного сырья для увеличения его хранимостепособности / Н.Е. Просокина, Ю. А.И. Захарова // Весник КрасГАУ. – 2022. – № 11 (188). – С. 192-201.
7. Содержание биологически активных веществ в мускусе кабарги сибирской в зависимости от спектра питания животных / А.М. Зубалий, М.С. Нестров, В.Н. Каркищенко, Д.В. Хвостов, Р.А. Агельдинов, С.В. Огнев // Биомедицина. – 2022. – Т. 18. – № 4. – С. 24-38.
8. Bioassay of oxidative properties and toxic side effects of apple juice / A.V. Samoylov, N.M. Suraeva, M.V. Zaytseva, A.N.Petrov // Foods and Raw Materials. – 2022. – Т. 10. – № 1. – С. 176-184.
9. Исследование антиоксидантного потенциала овсяных напитков, обогащенных растительными компонентами / Н.В. Купаева, М.А. Ильина, М.В. Светличная, Ю.Н. Зубарев // Пищевые системы. – 2022. – Т. 5. – № 2. – С. 157-163.
10. Растительные ингредиенты в технологиях напитков из молочной сыворотки, полученных с применением ультразвука / М.В. Лукьяненко, Е.А. Медведева, Т.В. Наринияц, М.С. Статных / Сыроделие и маслоделие. – 2021. – № 6. – С. 50-52

Директор ФГБНУ «Федеральный научный
центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН,
доктор технических наук



Кузнецова О.А.