

Сведения об официальном оппоненте Причко Татьяне Григорьевне

<i>Ученая степень:</i>	Доктор сельскохозяйственных наук (специальности по защите докторской диссертации 06.01.07 – Плодоводство и виноградарство, 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства)
<i>Ученое звание:</i>	Профессор
<i>Академическое звание:</i>	Отсутствует
<i>Место работы:</i>	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Северо-Кавказский Федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия», зав. лабораторией хранения и переработки плодов
<i>Контактный телефон:</i>	+7(861)252-59-64
<i>Адрес электронной почты:</i>	prichko@yandex.ru
<i>Список основных публикаций оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях:</i>	1. Причко, Т.Г. Разработка фруктово-овощного повидла с повышенным содержанием биологически активных веществ / Т.Г. Причко, Н.В. Дрофичева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2022. – № 1 (385). – С. 25-28. 2. Причко, Т.Г. Оптимизация технологических параметров переработки яблочного сырья с использованием биотехнологических процессов / Т.Г. Причко, Н.В. Дрофичева // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2022. – № 73 (1). – С. 272-284. 3. Причко, Т.Г. Биотрансформация химических компонентов плодов облепихи под действием ферментного препарата Тренолин Опти ДФ / Т.Г. Причко, Н.В., Дрофичева, И.А. Мачнева, Т.Л. Смелик // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2022. – № 74 (2). – С. 254-264. 4. Причко, Т.Г. Нутриенты свежих ягод земляники и продуктов ее переработки с учетом сортовых особенностей / Причко Т.Г., Дрофичева Н.В., Смелик Т.Л., Карпушина М.В. // Вопросы питания. – 2021. – Т. 90, № 2 (534). – С. 117-127. 5. Мачнева, И.А. Научное обоснование применения методов дегидратации плодово-ягодного сырья при производстве сухофруктов/ И.А. Мачнева, Н.В. Дрофичева, Т.Г. Причко // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2021. – № 70

	(4). – С. 269-296. 6. Причко, Т.Г. Разработка рецептуры полифункционального желе из фруктового и овощного сырья / Т.Г. Причко, Р.Э. Казахмедов, Н.В. Дрофичева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – № 1 (373). – С. 52-56. 7. Причко, Т.Г. Химический состав плодов яблони с красной мякотью / Т.Г. Причко, Н.В. Дрофичева, М.Г. Германова, Т.Л. Смелик / Субтропическое и декоративное садоводство. – 2020. – № 73. – С. 155-160. 8. Причко, Т.Г. Параметры интенсификации экстракции биологически активных веществ из яблочного и виноградного сырья / Т.Г. Причко, Н.В. Дрофичева, С.М. Горлов // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2019. – № 57 (3). – С. 138-149. 9. Причко, Т.Г. Использование перспективных сортов смородины черной в формировании продуктов лечебно-профилактического назначения / Т.Г. Причко, Н.В. Дрофичева // Инновации и продовольственная безопасность. – 2019. – № 4 (26). – С. 109-116. 10. Причко, Т.Г. Использование земляники в технологии получения новых видов консервной продукции функционального назначения / Т.Г. Причко, М.Г. Германова, Т.Л. Смелик // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2018. – № 52 (4). – С. 85-95. 11. Дрофичева, Н.В. Функциональные продукты питания с использованием компонентов вторичного сырья сокового производства / Н.В. Дрофичева, Т.Г. Причко // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2018. – Т. 80. – № 3 (77). – С. 134-139. 12. Причко, Т.Г. Формирование многокомпонентных продуктов лечебно-профилактического питания из плодово-ягодного сырья, произрастающего в условиях юга России / Т.Г. Причко, Н.В. Дрофичева // Инновации и продовольственная безопасность. – 2018. – № 2 (20). – С. 73-79.
--	--