

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ
по диссертации **Федорович Ирины Владимировны**
на тему «**Комплексное исследование качества**
текстурированных зернопродуктов и муки при
различных способах хранения»,
представленной на соискание ученой степени
кандидата технических наук по научной специальности
4.3.3. Пищевые системы

<i>ФИО оппонента:</i>	Руденко Оксана Сергеевна
<i>Ученая степень:</i>	Кандидат технических наук (специальность по защите кандидатской диссертации 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства)
<i>Ученое звание:</i>	Отсутствует
<i>Академическое звание:</i>	Отсутствует
<i>Место работы:</i>	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Российская академия наук», начальник сектора хранения и переработки сельскохозяйственной продукции отдела сельскохозяйственных наук РАН
<i>Контактный телефон:</i>	+7(495)938-11-10, доб. 3517
<i>Адрес электронной почты:</i>	oxana0910@mail.ru
<i>Список основных публикаций оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях:</i>	
1. Идентификация микрофлоры, влияющей на качество какао-содержащих кондитерских изделий в процессе хранения / А. Е. Баженова, О. С. Руденко, Н. Б. Кондратьев, М. А. Пестерев // Пищевая промышленность. – 2024. – № 5. – С. 36-38. – DOI 10.52653/PPI.2024.5.5.010. 2. Баженова, А. Е. Влияние влагоудерживающих добавок на микробиологические показатели пряников при хранении / А. Е. Баженова, М. А. Пестерев, О. С. Руденко // Пищевая промышленность. – 2024. – № 7. – С. 36-39. – DOI 10.52653/PPI.2024.7.7.006. 3. Научные принципы оценки органолептических показателей качества мучных кондитерских изделий / Н. А. Щербакова, М. А. Талейсник, О. С. Руденко, Н. И. Шарай // Пищевая промышленность. – 2023. – № 7. – С. 81-86. – DOI 10.52653/PPI.2023.7.7.016. 4. Баженова, А. Е. Прогнозирование сохранности кондитерских изделий на основе микробиологических исследований / А. Е. Баженова, О. С. Руденко // Товаровед продовольственных товаров. – 2023. – № 6. – С. 368-371. – DOI 10.33920/igt-01-2306-10. 5. Обоснование использования структурообразователей для повышения сохранности кондитерских изделий пенообразной структуры / Н. Б. Кондратьев, О. С. Руденко, Е. В. Казанцев [и др.] // Пищевые системы. – 2023. – Т. 6, № 3. – С. 342-349. – DOI 10.21323/2618-9771-2023-6-3-342-349. 6. Прогнозирование срока годности кондитерских изделий в условиях ускоренного хранения: обзор предметного поля / Н. Б. Кондратьев, О. С. Руденко, М. В. Осипов, А. Е. Баженова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2022. – № 4. – С. 22-39. – DOI 10.36107/spfr.2022.354.	

7. Руденко, О. С. Прогнозирование сохранности кондитерских изделий по микробиологическим показателям / О. С. Руденко, А. Е. Баженова // Товаровед продовольственных товаров. – 2022. – № 5. – С. 355-357. – DOI 10.33920/igt-01-2205-18.
8. Прогнозирование сохранности глазированных кондитерских изделий по содержанию липолитических микроорганизмов / А. Е. Баженова, О. С. Руденко, М. А. Пестерев [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2021. – № 5-6(383-384). – С. 85-91. – DOI 10.26297/0579-3009.2021.5-6.16.
9. Изучение влияния продуктов переработки овса на изменение качественных характеристик мучных кондитерских изделий / Н. А. Щербакова, С. Ю. Мистенева, О. С. Руденко [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2021. – Т. 51, № 4. – С. 832-848. – DOI 10.21603/2074-9414-2021-4-832-848.