

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>	Суворов Олег Александрович
<i>Ученая степень:</i>	Доктор технических наук (специальность по защите докторской диссертации 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания)
<i>Ученое звание:</i>	Доцент
<i>Академическое звание:</i>	Отсутствует
<i>Место работы:</i>	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)», профессор кафедры «Индустрия питания, гостиничного бизнеса и сервиса»
<i>Контактный телефон:</i>	+7(499)750-01-11, доб. 7155
<i>Адрес электронной почты:</i>	SuvorovOA@mgupr.ru
<i>Список основных публикаций оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях:</i>	
- Investigation of the rheological parameters of a complex homogenate (dough model) prepared from flour and fractions of an electrochemically activated water / A. G. Pogorelov, V. Y. Chernykh, T. A. Bulavina [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science : International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials (P2ARM 2021), Воронеж, 21–24 сентября 2021 года. Vol. 1052. – Воронеж: IOP Publishing Ltd, 2022. – P. 012028. – DOI 10.1088/1755-1315/1052/1/012028. - Исследование процессов замораживания и размораживания при производстве хлеба из пшенично-тритикалевых полуфабрикатов высокой степени готовности: систематический обзор / А. В. Быков, Е. И. Дубенко, Д. Р. Буздаков [и др.] // Хлебопродукты. – 2023. – № 6. – С. 36-43. – DOI 10.32462/0235-2508-2023-32-6-36-43. - Исследование влагосвязывающей способности кукурузной муки и ее влияние на структуру мясорастительных полуфабрикатов / А. Т. Васюкова, О. А. Суворов, К. В. Любимова, Ж. Р. Зобо // Инновационные процессы в пищевых технологиях: наука и практика : Материалы III Международной научно-практической конференции, Москва, 16–17 февраля 2023 года. – Москва: Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, 2023. – С. 78-83. - Обзор предметного поля решений по предотвращению образования отходов и экологизации пищевых систем / Н. Э. Воротынцев, А. Л. Кузнецов, Е. Ю. Князев [и др.] // Известия Дагестанского ГАУ. – 2023. – № 4(20). – С. 174-182.	

– DOI 10.52671/26867591_2023_4_174.

5. Технологические решения обеспечения биобезопасности и пролонгации срока годности кулинарной продукции / А. Л. Кузнецов, Е. Ю. Князев, Т. А. Панова [и др.] // Приоритетные направления в разработке специализированной продукции для предприятий питания : Сборник научных трудов Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, посвященной памяти Почетного работника высшей школы Российской Федерации, доктора технических наук, профессора Георгия Георгиевича Дубцова, Москва, 07 декабря 2022 года / Ответственный редактор И.У. Кусова. – Москва: Общество с ограниченной ответственностью "Русайнс", 2023. – С. 193-203.
6. Современная упаковка и ее влияние на сохранность продукции с заданными потребительскими свойствами / Д. С. Архипов, Т. М. Архипова, Т. Ю. Токарева [и др.] // Известия Дагестанского ГАУ. – 2023. – № 2(18). – С. 140-147. – DOI 10.52671/26867591_2023_2_140.
7. Актуальные вопросы качества и безопасности продовольственного сырья, кулинарной продукции и пищевых производств : монография/ Д. И. Быстров, А. Т. Васюкова, С. К. Ильдирова [и др.]. – Москва : ООО "Русайнс", 2024. – 420 с. – ISBN 978-5-466-03470-7.
8. Пути повышения пищевой ценности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с использованием тритикалевой муки (обзор) / А. В. Вейберов, К. П. Кузьмина, Р. Х. Кандроков, О. А. Суворов // Вестник АПК Верхневолжья. – 2024. – № 4(68). – С. 79-91. – DOI 10.35694/YARCX.2024.68.4.013.
9. Суворов, О. А. Разработка технологии продуктов питания с применением смеси цельносмолотой пшеничной и кунжутной муки / О. А. Суворов, Р. Х. Кандроков, Т. В. Кандиано // Пищевая метаинженерия. – 2024. – Т. 2, № 4. – С. 36-52. – DOI 10.37442/fme.2024.4.75.
10. Суворов, О. А. Разработка технологии продуктов питания с применением смеси цельносмолотой пшеничной и кунжутной муки / О. А. Суворов, Р. Х. Кандроков, Т. В. Кандиано // Пищевая метаинженерия. – 2024. – Т. 2, № 4. – С. 36-52. – DOI 10.37442/fme.2024.4.75.
11. Поведение хлебопекарных и пивных дрожжей в технологических условиях при использовании электрохимически активированного водного раствора / А. Г. Погорелов, Л. Г. Ипатова, А. И. Панаит [и др.] // Siberian Journal of Life Sciences and Agriculture. – 2024. – Т. 16, № 6. – С. 490-514. – DOI 10.12731/2658-6649-2024-16-6-1007.
12. Сравнение эффективности нетермических методов обеспечения микробиологической безопасности пищевых отходов / Н. Э. Воротынцев, А. Л. Кузнецов, Э. А. Базанкова, О. А. Суворов // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2025. – Т. 13, № 2. – С. 85-94. – DOI 10.14529/food250209.
13. Investigation of Cell Damage Induced by Silver Nanoparticles in a Model Cell System / S. Pirutin, D. Chaikovskii, M. Shank [et al.] // Pharmaceuticals. – 2025. – Vol. 17, No. 4. – P. 398. – DOI 10.3390/pharmaceutics17040398.
14. Suvorov, O.A., Garibyan, B.A., Bulychev, N.A. et al. Pareto-efficient Production of Food Products and an Overall Assessment of the Quality Assurance of the Life Cycle of a Product at Various Stages. Proc. Natl. Acad. Sci., India, Sect. B Biol. Sci. 95, 539–550 (2025). <https://doi.org/10.1007/s40011-025-01669-w>.
15. Кандроков, Р. Х. Технология хлебобулочных изделий в виде бриоши из пшенично-льняно-рыжиковой муки / Р. Х. Кандроков, А. Р. Фирсанова, О. А. Суворов // Индустрия питания. – 2025. – Т. 10, № 2. – С. 15-23. – DOI 10.29141/2500-1922-2025-10-2-2.