

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ
по диссертации **Черемных Дарьи Андреевны**
на тему «**Разработка и формирование качества новых видов**
продукции из папоротника *Pteridium Aquilinum*,
произрастающего в Красноярском крае»,
представленной на соискание ученой степени
кандидата технических наук по научной специальности
4.3.3. Пищевые системы

<i>ФИО оппонента:</i>	Симоненкова Анна Павловна
<i>Ученая степень:</i>	Кандидат технических наук (специальность по защите кандидатской диссертации 05.18.04 - Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств)
<i>Ученое звание:</i>	Доцент
<i>Академическое звание:</i>	Отсутствует
<i>Место работы:</i>	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», зав. кафедрой технологии продуктов питания и организации ресторанного дела
<i>Контактный телефон:</i>	+7(4862)41-98-87
<i>Адрес электронной почты:</i>	simonenkova1@mail.ru
<i>Список основных публикаций оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях:</i>	
1. Симоненкова, А. П. Применение растительных порошков сублимационной сушки для обогащения молочных коктейлей эссенциальными микронутриентами / А. П. Симоненкова, Е. Н. Демина, Д. А. Багрова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. – № 6(71). – С. 32-38. – DOI 10.33979/2219-8466-2021-71-6-32-38. 2. Симоненкова, А. П. Влияние овощных и фруктово-ягодных порошков на показатели качества вафельных рожков для мороженого / А. П. Симоненкова, Е. Н. Демина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. – № 4(81). – С. 74-79. – DOI 10.33979/2219-8466-2023-81-4-74-79. 3. Демина, Е. Н. Обоснование использования растительных порошков в рецептуре творожных сырков с шоколадной глазурью / Е. Н. Демина, А. П. Симоненкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. – № 1(78). – С. 28-33. 4. Иванова, Т. Н. Обоснование рецептурного компонента растений при производстве продуктов функционального питания / Т. Н. Иванова, А. П. Симоненкова, Н. С. Евдокимов // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2024. – Т. 12, № 2. – С. 5-11. – DOI 10.14529/food240201. 5. Симоненкова, А. П. Анализ витаминного состава растительного сырья как элемент проектирования пищевых добавок для профилактики ХНИЗ верхних дыхательных путей / А. П. Симоненкова, Т. Н. Иванова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2025. – № 1(90). – С. 60-66.	

6. Usage of freeze-dried vegetable and fruit-berry powders in milkshake technology / E. Demina, A. Simonenkova, O. Luneva [et al.] // E3S Web of Conferences. – 2021. – Vol. 279. – P. 03022. – DOI 10.1051/e3sconf/202127903022.
7. Демина, Е. Н. Определение антиоксидантных свойств овощных и фруктово-ягодных порошков / Е. Н. Демина, А. П. Симоненкова, Д. А. Багрова // Производство и переработка сельскохозяйственной продукции : Материалы X международной научно-практической конференции, Воронеж, 02 декабря 2024 года. – Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет им. Императора Петра I, 2024. – С. 140-145.
8. Функциональные свойства алтея лекарственного (ALTHAEAEA RADICES) в пищевых технологиях / А. П. Симоненкова, О. В. Евдокимова // Научно-технологическое развитие агропромышленного комплекса: приоритеты и вызовы: материалы Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, посвященной Дню российской науки, Улан-Удэ, 03–07 февраля 2025 года. – Улан-Удэ: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В. Р. Филиппова", 2025. – С. 101-106.