

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Разиньковой Виктории Геннадьевны на тему «Разработка технологии рубленых мясорастительных полуфабрикатов профилактической направленности с использованием электрофизических воздействий», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Фамилия, имя, отчество	Омаров Руслан Сафербегович
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	кандидат технических наук (специальность 05.18.04 — «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»)
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, СтГАУ
Наименование подразделения	Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Должность	Доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Почтовый адрес	355035, Ставропольский край, г. Ставрополь, Зоотехнический пер, д. 12
Адрес электронной почты	dooctor@yandex.ru
Телефон	+7 (8652) 28-61-69
Публикации	
<p>1. Партнов, А.А., Разработка рубленых мясных полуфабрикатов с использованием ламинарии для профилактики йододефицита / А.А. Партнов, Р.С. Омаров, С.Н. Шлыков // Материалы VIII Международной НПК. – Краснодар: Изд-во КубГАУ им. И.Т. Трубилина, 2025. – С. 88-92.</p> <p>2. Патент RU 2841388 С1, МПК А21D 13/30 (2017.01) А23L 13/50 (2016.01) А23L 33/175 (2016.01) А23Р 20/20 (2016.01). Способ производствапельменей с повышенным содержанием белка для спортсменов : № 2024139272 : заявлено 24.12.2024 : опубликовано 06.06.2025 / Шлыков С.Н., Омаров Р.С.; патентообладатель ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ; Бюл. №16. – 8 с.</p> <p>3. Метод производствапельменей с высоким содержанием белка, предназначенных для спортсменов; свидетельство о регистрации программы для ЭВМ RU 2025612281: опубликовано 28.01.2025. Заявка № 2024693548 от 28.12.2024 / С.Н. Шлыков, Р.С. Омаров; правообладатель ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.</p> <p>4. Инновационные технологии производства мясных изделий с модифицированными пищевыми добавками: монография / И.А. Трубина, С.Н. Шлыков, О.В. Сычева, Е.А. Скорбина, Р.С. Омаров // Ставрополь : СтГАУ, 2024. – 108 с.</p> <p>5. Омаров, Р.С. Разработка мясного продукта профилактической направленности</p>	

с использованием биоактивных компонентов вторичного сырья / **Р.С. Омаров**, С.Н. Шлыков, Л.В. Антипова // *Материалы Международной НПК.* – Волгоград: Изд-во: ООО «СФЕРА», 2024. – С. 237-242.

6. Шлыков, С.Н. Функциональные мясные продукты из грудки индейки для спортсменов: перспективы и преимущества / С.Н. Шлыков, **Р.С. Омаров**, А.М. Семина [и др.] // *Материалы Международной НПК «Перспективные разработки молодых ученых в области ветеринарии, производства и переработки сельскохозяйственной продукции».* – Ставрополь: Изд-во СтГАУ, 2024. – С. 327-331.

7. Шлыков, С.Н. Мясо индейки как основа мясopодуKтов для спортивного питания / С.Н. Шлыков, **Р.С. Омаров**, О.В. Сычева [и др.] // *Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания.* – 2023. – № 4. – С. 62-72. – DOI: 10.24412/2311-6447-2023-4-62-72.

8. **Омаров, Р.С.** Биотехнологический потенциал белков плазмы крови убойных животных для создания функциональных продуктов питания / **Р.С. Омаров**, С.Н. Шлыков, Е.Н. Пасмурнова [и др.] // *Материалы Международной НПК.* – Ставрополь: Изд-во СтГАУ, 2022. – С. 156-162.

9. Раба, Б. Проектирование продуктов здорового питания с применением спектрального анализа / Б. Раба, **Р.С. Омаров**, С.Н. Шлыков [и др.] // *Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания.* – 2022. – № 4. – С. 131-141. – DOI: 10.24412/2311-6447-2022-4-131-141.

10. Chicken nuggets recipe and technology development with dietary fiber / E.N. Statsenko, **R.S. Omarov**, S.N. Shlykov [et al.] // *International Transaction Journal of Engineering, Management and Applied Sciences and Technologies.* – 2021. – V. 12. – № 11. – P. 12A11T. – DOI: 10.14456/ITJEMAST.2021.230.


11. Microbiological contamination level of semi-finished poultry meat pickled by various methods / E. Statsenko, **R. Omarov**, S. Shlykov [et al.] // *International Transaction Journal of Engineering, Management and Applied Sciences and Technologies.* – 2021. – T. 12. – № 12. – P. 12A12C. – DOI: 10.14456/ITJEMAST.2021.234.

12. Shlykov, S.N. Influence of the ultrasonic acoustic field on the quality of meat products / S.N. Shlykov, **R.S. Omarov**, N.A. Pisarenko, [et al.] // *EurAsian Journal of BioSciences.* – 2020. – V. 14. – № 2. – P. 6897-6901.

13. Nesterenko, A.A. Production technology for smoked sausages using protein-fat emulsion / A.A. Nesterenko, N.V. Keniiz, M.B. Rebezov, **R.S. Omarov** [et al.] // *International Transaction Journal of Engineering, Management and Applied Sciences and Technologies.* – 2020. – V. 11. – № 12. – P. 11A12A. – DOI: 10.14456/ITJEMAST.2020.226.

14. Shlykov, S.N. Using an ultrasonic generator to improve the quality of meat products / S.N. Shlykov, **R.S. Omarov**, N.A. Pisarenko [et al.] // *International Journal of Emerging Trends in Engineering Research.* – 2020. – V. 8. – № 10. – P. 6903-6907. – DOI: 10.30534/ijeter/2020/458102020.

Официальный оппонент,
кандидат технических наук, доцент,
доцент кафедры технологии производства
и переработки сельскохозяйственной
продукции Ставропольского государственного
аграрного университета

 Р. С. Омаров

Подпись Омарова Р. С. заверяю

