

### 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	Литвинова Елена Викторовна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	доктор технических наук по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы
<b>Основное место работы</b>	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет» (РОСБИОТЕХ)
Наименование подразделения	Кафедра «Технологии и биотехнологии мяса и мясных продуктов» Института прикладной биотехнологии и пищевой инженерии имени академика РАН И.А. Рогова
Должность	Профессор, и.о. заведующего кафедрой «Технологии и биотехнологии мяса и мясных продуктов»
Почтовый адрес	125080 г. Москва, Волоколамское шоссе, д.11
Адрес электронной почты	litvinovaev@mgupp.ru
Телефон	+7(499)750-01-11
<b>Публикации</b>	
<p>1. <b>Литвинова, Е.В.</b> Зависимость качества мяса утки от температуры замораживания / <b>Е.В. Литвинова, В.В. Никитин, Т.А. Минин</b> [и др.] // Мясные технологии. – 2025. - №5 (269). С. 20-24. – DOI: 10.33465/2308-2941-2025-05-20-24.</p> <p>2. <b>Литвинова, Е.В.</b> Мясо индейки - эффективная альтернатива традиционному сырью в мясопереработке / <b>Е.В. Литвинова, С.Н. Кидяев, В.Л. Лапшина</b> // Мясные технологии. – 2025. – № 8 (272). – С. 40-43. – DOI: 10.33465/2308-2941-2025-08-40-43.</p> <p>3. Кидяев, С.Н. Квалиметрическая оценка антиоксидантной активности пищевых антиокислителей в мясных системах / С.Н. Кидяев, <b>Е.В. Литвинова, И.А. Кашеварова</b> [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2024. – № 2. – С. 79-88. – DOI: 10.36107/spfr.2024.2.488.</p> <p>4. <b>Литвинова, Е.В.</b> Влияние холодильной обработки и хранения вакуум-упакованного мяса на качество готового продукта / <b>Е.В. Литвинова, А.Г. Донецких, В.В. Никитин</b> [и др.] // Мясная индустрия. – 2024. – № 11. – С. 28-33. – DOI: 10.37861/2618-8252-2024-11-28-33.</p> <p>5. Гаравири, М. Функциональный мясной продукт с использованием ферментированного белка нута / М. Гаравири, Л.С. Ясак, А.В. Буланова, <b>Е.В. Литвинова</b>, [и др.] // Мясные технологии. – 2023. – № 9 (249). – С. 44-49. – DOI: 10.33465/2308-2941-2023-09-44-49.</p>	

6. Кидяев, С.Н. Использование фитоэкстрактов для снижения окислительного стресса липидных фракций животного происхождения / С.Н. Кидяев, **Е.В. Литвинова**, В.Л. Лапшина [и др.] // Health, Food & Biotechnology. – 2023. – Т. 5. – № 3. – С. 12-21. – DOI: 10.36107/hfb.2023.i3.s179.
7. **Литвинова, Е.В.** Расширяем линейку продуктов питания сегмента ЗОЖ сублимированными мясными meatballs / **Е.В. Литвинова**, С.Н. Кидяев, В.Л. Лапшина [и др.] // Мясные технологии. – 2023. – № 10 (250). – С. 50-55. – DOI: 10.33465/2308-2941-2023-10-50-55.
8. **Литвинова, Е.В.** Новые данные об использовании побочного коллагенсодержащего сырья мясной отрасли / **Е.В. Литвинова**, И.О. Артемьева, Е.И. Титов [и др.] // Мясная индустрия. – 2022. – № 12. – С. 38-42. – DOI: 10.37861/2618-8252-2022-12-38-42.
9. **Litvinova, E.V.** Certain features of using modified collagen-containing raw materials with prolonged shelf life in food technology // **E.V. Litvinova**, E.I Titov., S.N. Kidyayev [et al.] // Theory and Practice of Meat Processing. – 2022. – Vol. 7. – № 1. – С. 58-65. – DOI: 10.21323/2414-438x-2022-7-1-58-65.
10. **Литвинова, Е.В.** Сравнительная оценка способов термической обработки мяса цесарки / **Е.В. Литвинова**, С.Н. Кидяев, В.Л. Лапшина [и др.] // Health, Food & Biotechnology. – 2022. – Т. 4. – № 3. – С. 28-40. – DOI: 10.36107/hfb.2022.i3.s150.
11. **Литвинова, Е.В.** Создание функциональных мясных продуктов длительного хранения, в том числе сублимированных, обогащенных биологически активными белками и пептидами животного происхождения / **Е.В. Литвинова**, Е.И. Титов, С.Н. Кидяев // Материалы Международной научно-практической конференции – Волгоград: Изд-во: ООО «Сфера», 2022. – С. 312-319.
12. **Литвинова, Е.В.** Технологические решения использования горохового изолята для расширения линейки аналоговых продуктов животного происхождения / **Е.В. Литвинова**, Е.В. Скурская, Е.М. Гаврильченко [и др.] // Мясные технологии. – 2022. – № 11 (239). – С. 24-28. – DOI: 10.33465/2308-2941-2022-11-24-28.
13. Ряхимов, Р.Р., Инулин как основа создания гетерогенной композиции для использования в технологии мясных продуктов пониженной калорийности / Р.Р. Ряхимов, А.Б. Лисицын., С.Н. Кидяев, **Е.В. Литвинова** // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2021. – Т. 83. – № 4 (90). – С. 219-225. – DOI: 10.20914/2310-1202-2021-4-219-225.
14. Титов, Е.И. Влияние волокон пищевых на функционально-технологические свойства мясных систем / Е.И. Титов, А.Ю. Соколов, **Е.В. Литвинова** [и др.] // Всё о мясе. – 2021. № 4. – С. 30-36. – DOI: 10.21323/2071-2499-2021-4-30-36.
15. Pleskacheva, M. Methodology for identification and quantification of chicken meat in food products / M. Pleskacheva, M. Artamonova, **E. Litvinova** [et al.] // Foods and Raw Materials. – 2020. – V. 8. – № 1. – P. 98-106. – DOI: 10.21603/2308-4057-2020-1-98-106.

Официальный оппонент,  
 доктор технических наук, доцент,  
 профессор, и.о. заведующего кафедрой «Технологии и  
 биотехнологии мяса и мясных продуктов»  
 Института прикладной биотехнологии  
 и пищевой инженерии имени академика  
 РАН И.А. Рогова ФГБОУ ВО «Российский  
 биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»



\_\_\_\_\_ Е. В. Литвинова

ПОДПИСЬ  
 УДОСТОВЕРЯЮ  
 НАЧАЛЬНИК ОТДЕЛА КАДРОВ

«03» 10 2025

