Сведения о ведущей организации

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

Полное наименование организации: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»
Сокращенное наименование организации: ФГБОУ ВО Орловский ГАУ
Юридический адрес: 302019, г. Орёл, ул. Генерала Родина, д.69
Почтовый/фактический адрес: 302019, г. Орёл, ул. Генерала Родина, д.69
Телефон: +7 (4862) 76-15-17, 76-41-01
Официальный сайт: https://rosbiotech.ru/
E-mail: rector@orelsau.ru
Руководитель организации: Ректор, председатель Ученого совета, д.б.н., профессор, Масалов Владимир Николаевич

Список основных публикаций работников ведущей организации по тематике диссертации за последние 5 лет:

1. Ковалева, О.А. Рубленые полуфабрикаты из мяса индейки с применением дигидрокверцитина в качестве антиокисданта / Ковалева О.А., Петухова Д.С., Соловьева А.О. // Материалы III международной научно-практической конференции, посвящённой памяти профессора А.М. Гуськова. Орел: Изд-во: ФГБОУ ВО Орловский ГАУ, 2025. – С. 285-291.
2. Способ сохранения качества мясного сырья при приготовлении концентратов обеденных блюд быстрого приготовления / Демина Е.Н., Симоненкова А.П., Соловьева А.О. // Ползуновский вестник. – 2024. – № 2. – С. 66-72. – DOI: 10.25712/ASTU.2072-8921.2024.02.008.
3. Лазарева, Т.Н. Анализ влияния продуктов переработки растительного сырья на активную кислотность (PH) мясных фаршей / Т.Н. Лазарева, Н.В. Мурленков, О.В. Евдокимова [и др.] // Биология в сельском хозяйстве. – 2024. – № 2 (43). – С. 49-53.
4. Сучкова, Т.Н. Использование муки из чечевицы в технологии мясных рубленых полуфабрикатов / Т.Н. Сучкова, Е.Ю. Сергеева, Н.Д.

Родина [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2022. – № 1 (72). –С. 28-32. – DOI: 10.33979/2219-8466-2022-72-1-28-32.

5. Сучкова, Т.Н. Разработка рецептур и оценка качества мясного рубленого полуфабриката с добавлением аронии черноплодной / Т.Н. Сучкова, Н.Д. Родина, Е.Ю. Сергеева [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. – № 6 (71). – С. 85-89. – DOI:10.33979/2219-8466-2021-71-6-85-89.

6. Калиничева, Н.Н. Исследование влияния экстракта шалфея на функционально-технологические свойства рубленых полуфабрикатов / Калиничева Н.Н. // Биология в сельском хозяйстве. – 2021. – № 1 (30). –С. 30-34.

7. Цикин, С.С. Разработка рецептур рубленых полуфабрикатов с использованием нетрадиционного мясного сырья и овощей / С.С. Цикин, Е.Ю. Сергеева, Н.Д. Родина [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – № 2 (61). – С. 27-31. – DOI: 10.33979/2219-8466-2020-61-2-27-31.

8. Евдокимова, О.В. Обогащение полуфабрикатов из мяса птицы овощными пюре / О.В. Евдокимова, Е.В. Юрикова, Н.Н. Голозубова [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – № 2 (61). – С. 81-84. – DOI: 10.33 979/2219-8466-2020-61-2-81-84.

9. Цикин, С.С. Использование бобовой культуры в составе фарша для производства замороженных полуфабрикатов / С.С. Цикин, Е.Ю. Сергеева, Н.Д. Родина [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – № 6 (65). – С. 3-7. – DOI:10.33979/2219-8466-2020-65-6-3-7.

Ведущая организация подтверждает, что соискатель не является ее сотрудником и не имеет научных работ по теме диссертации, подготовленных на базе ведущей организации или в соавторстве с ее сотрудниками.

Доктор биологических наук, профессор,
ректор, председатель ученого совета
ФГБОУ ВО Орловский ГАУ им. Н.В. Парахина В.Н. Масалов

302019, г. Орёл, ул. Генерала Родина, д.69 «08» октября 2025 г.