

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Гресевой Екатерины Геннадьевны на тему: «Разработка рецептур и технологий колбасных изделий с использованием продуктов глубокой переработки молочной сыворотки», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Фамилия, имя, отчество	Кудряшов Леонид Сергеевич
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук (специальность 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств)
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор по кафедре технологии мяса и мясных продуктов
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом и сокращенное наименование	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» Российской Академии Наук, ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Должность	Главный научный сотрудник
Телефон	+7 (495) 676-9511
Адрес электронной почты	lskudryashov@yandex.ru
Почтовый адрес	109316, Москва, ул. Талалихина, 26
Публикации по специальности 4.3.3. Пищевые системы	
1. Кудряшов, Л. С. Технологии копчёно-варёных продуктов из свинины с разным характером автолиза / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова, З. А. Галиева // Мясная индустрия. – 2024. – № 5. – С. 14-18. – DOI: 10.37861/2618-8252-2024-05-14-18	
2. Кудряшов, Л. С. Влияние электростимуляции и механической обработки на ультраструктурные изменения говядины NOR и DFD / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова, З. А. Галиева // Мясная индустрия. – 2025. – № 3. – С. 14-16. – DOI: 10.37861/2618-8252-2025-03-14-16	
3. Кудряшов, Л. С. Современные представления о тендеризации мяса в ходе автолиза / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Всё о мясе. – 2024. – № 4. – С. 34-38. – DOI: 10.21323/2071-2499-2024-4-34-38	
4. Кудряшов, Л. С. Разработка технологии фаршированного продукта из мяса яка, обогащённого ламинарией / Л. С. Кудряшов, Б. С. Тамабаева, Э. М. Абакирова // Мясная индустрия. – 2023. – № 12. – С. 22-26. – DOI: 10.37861/2618-8252-2023-12-22-26	
5. Кудряшов, Л. С. Стабилизация окраски мяса при посоле / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова, З. А. Галиева // Мясная индустрия. – 2023. – № 5. – С. 29-32. –	

DOI: 10.37861/2618-8252-2023-05-29-32

6. **Kudryashov, L. S.** Water-holding and water-holding capacity of meat and methods of its determination / **L. S. Kudryashov**, O. A. Kudryashova // Theory and Practice of Meat Processing. – 2023. – Vol. 8. – № 1. – P. 62-70. – DOI: 10.21323/2414-438X-2023-8-1-62-70

7. **Кудряшов, Л. С.** Изменения белков мяса при посоле с применением электро- и механической обработки / **Л. С. Кудряшов**, О. А. Кудряшова // Мясная индустрия. – 2022. – № 4. – С. 8-12. – DOI: 10.37861/2618-8252-2022-04-08-12

8. Кузьмина, Н. Н. Влияние основного рациона, содержащего дигидрокверцетин, на морфометрические параметры мышц цыплят-бройлеров / Н. Н. Кузьмина, **Л. С. Кудряшов**, Ф. А. Мусаев [и др.] // Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета им. П. А. Костычева. – 2022. – Т. 14. – № 3. – С. 12-19. – DOI: 10.36508/RSATU.2022.61.78.003

9. **Кудряшов, Л. С.** Нитраты и нитриты в мясных продуктах / **Л. С. Кудряшов** // Мясной ряд. – 2022. – № 4 (90). – С. 64-67.

10. Санников, П. В. Разработка белково-жировой эмульсии на основе льняной муки / П. В. Санников, Г. В. Гуринович, **Л. С. Кудряшов** // Мясная индустрия. – 2021. – № 7. – С. 20-23. – DOI: 10.37861/2618-8252-2021-07-20-23

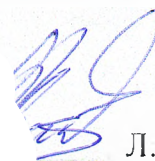
11. Tikhonov, S. L. Efficiency of microencapsulation of proteolytic enzymes // / S. L. Tikhonov, N. V. Tikhonova, **L. S. Kudryashov** [et al.] // Catalysts. – 2021. – Vol. 11. – № 11. – P. 1270. – DOI: 10.3390/catal11111270

12. **Кудряшов, Л. С.** Устройства для оценки прочностных свойств мяса и мясных продуктов / **Л. С. Кудряшов**, О. А. Кудряшова, В. В. Ильиных // Мясная индустрия. – 2021. – № 9. – С. 14-19. – DOI: 10.37861/2618-8252-2021-09-14-19

13. Патракова, И. С. Ферментированные колбасы с пробиотическими микроорганизмами / И. С. Патракова, Г. В. Гуринович, С. А. Серегин, В. А. Савельев, **Л. С. Кудряшов** // Мясная индустрия. – 2020. – № 3. – С. 26-31. – DOI: 10.37861/2618-8252-2020-3-26-31

14. Третьякова, И. Н. Использование белкового препарата из семян люпина при производстве вареных колбас / И. Н. Третьякова, С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова, **Л. С. Кудряшов** // Мясная индустрия. – 2020. – № 5. – С. 20-25. – DOI: 10.37861/2618-8252-2020-5-20-24

Официальный оппонент,
доктор технических наук, профессор,
главный научный сотрудник
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых
систем им. В.М. Горбатова» РАН


Л. С. Кудряшов

Подпись Кудряшова Л. С. заверяю

10 2025 г.

ПОДПИСЬ РУК
ЗАВЕРЯЮ

Специалист по кадрам

Кулакова Е.Н.

