

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	Трубина Ирина Александровна
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 и сокращенное наименование	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, СтГАУ
Должность	Доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Телефон	+7 (8652) 35-22-82
Адрес электронной почты	inf@stgau.ru
Почтовый адрес	355035, Ставропольский край, г. Ставрополь, Зоотехнический пер, д. 12
Публикации по специальности 4.3.3. Пищевые системы	
1. Shlykov, S. N. Sports nutrition and recovery: key nutrients and supplements for effective regeneration / S. N. Shlykov, O. V. Sycheva, R. S. Omarov, I. A. Trubina [et al.] // Human physiology. – 2025. – Vol. 51. № 2. P. 201-216. – DOI: 10.1134/S036211972570032X	
2. Столярова, Е. Д. Технология мясного паштета, обогащённого функциональными ингредиентами / Е. Д. Столярова, И. А. Трубина // Материалы международной студенческой научно-практической конференции «Наука, молодежь, инновации: актуальные вопросы современных исследований». – Краснодар: Изд-во Российское энергетическое агентство, 2025. – С. 346-352.	
3. Sadovoy, V. V. The neural network development of food formulations and evaluation of the quality characteristics of finished products / V. V. Sadovoy, T. V. Shchedrina, A. S. Khamitsaeva I. A. Trubina // Modern science and innovations. – 2024. – Vol. 1. – № 45. – P. 71-79. – DOI: 10.37493/2307-910X.2024.1.7	

4. Патент № 2828846 Российская Федерация, МПК A23L 13/50 (2016.01). Способ производства рубленых полуфабрикатов для специализированного питания : № 2024107970 : заявлено 27.03.2024 : опубликовано 21.10.2024 / Трубина И. А. , Петрякова В. Г.; заявитель и патентообладатель ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»; Бюл. № 30.
5. Сычева, О. В. Использование foodscan для экспресс-анализа мясных и рыбных продуктов / О. В. Сычева, С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров, И. А. Трубина [и др.] // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2023. – № 2. – С. 39-45. – DOI: 10.24412/2311-6447-2023-2-39-45
6. Шлыков, С. Н. Мясо индейки как основа мясопродуктов для спортивного питания / С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров, О. В. Сычева, Е. А. Скорбина, И. А. Трубина // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2023. – № 4. – С. 62-72. – DOI: 10.24412/2311-6447-2023-4-62-72
7. Трубина, И. А. Мясной продукт с антиоксидантными свойствами / И. А. Трубина , О. В. Сычева, Е. А. Скорбина, Ю. А. Чепракова // Мясной ряд. – 2023. – №. 1 (91). – С. 60-63.
8. Sadovoy, V. V. Modeling formulations of food with prophylactic antidiabetic properties / V. V. Sadovoy, I. A. Trubina , T. V. Shchedrina, T. SH. Shaltumaev // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – IOP Publishing, 2021. – Vol. 852. – №. 1. – DOI: 10.1088/1755-1315/852/1/012087
9. Sadovoy, V. V. Cooked sausage enriched with essential nutrients for the gastrointestinal diet / V. V. Sadovoy, T. V. Shchedrina, I. A. Trubina [et al.] // Foods and Raw Materials. – 2021. – Vol. 9. – № 2. – P. 345-353. – DOI: 10.21603/2308-4057-2021-2-345-353
10. Трубина, И. А. Расширение ассортимента мясных продуктов функциональной направленности / И. А. Трубина , О. В. Сычева // Мясные технологии. – 2021. – №. 2. – С. 34-36. – DOI: 10.33465/2308-2941-2021-02-34-36
11. Трубина, И. А. Нетрадиционные добавки в производстве мясных колбасных изделий функциональной направленности / И. А. Трубина , Е. А. Скорбина, Ю. А. Чепракова, О. В. Сычева // Мясной ряд. – 2021. – №. 2 (84). – С. 60-63.

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

 И. А. Трубина

Подпись Трубиной И. А. заверяю



«07» октября 2025 г.