

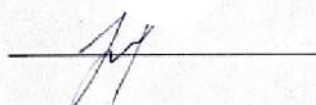
Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Павельевой Дарьи Анатольевны на тему: «Сухой сывороточный пермеат для применения в пищевых производствах: технология, состав, свойства», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Фамилия, Имя, Отчество	Тихомирова Наталья Александровна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор, профессор кафедры технологии молока и молочных продуктов
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Государственное образовательное учреждение высшего образования Московской области «Государственный социально-гуманитарный университет»
Наименование подразделения	Кафедра физики и химии
Должность	Профессор
Почтовый адрес	140411, Московская область, г. Коломна, ул. Зеленая, д. 30
Адрес электронной почты	tihomirovana@mail.ru
Номер телефона	+7 (496) 610-15-54
Список основных публикаций по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ионова, И.И. Лактоферрин из молочного сырья / И.И. Ионова, Н.А. Тихомирова // Переработка молока. – 2025. – № 10(312). – С. 16-18. – DOI 10.33465/2222-5455-2025-10-16-18. 2. Тихомирова, Н.А. Анализ ресурсов молочного белка и физико-химических способов его фракционирования / Н.А. Тихомирова, И.И. Ионова, А.О. Юрасов // Вестник Государственного социально-гуманитарного университета. – 2024. – № 3(55). – С. 37-47. 3. Ионова, И.И. Высокотехнологичные процессы в производстве детских продуктов на молочной основе: учебное пособие / И.И. Ионова, Н.А. Тихомирова, Б.Т. Нгуен. - Москва : ДеЛи, 2024. - 159 с. 4. Красуля, О.Н. Автоматизированная система проектирования рецептур и управления производством молочных продуктов заданного качества / О.Н. Красуля, Н.А. Тихомирова, А.В. Токарев // Молочная река. – 2024. – № 4(96). – С. 24-27. 	

5. Ионова, И.И. Молочные продукты для потребителей с непереносимостью лактозы / И.И. Ионова, **Н.А. Тихомирова** // Молочная река. – 2024. – № 2(94). – С. 18-21.
6. Красуля, О.Н. «МУЛЬТИМИЛК ЭКСПЕРТ» – автоматизированная гибридная экспертная система управления технологическим процессом производства молочных изделий заданного качества / О.Н. Красуля, Е.В. Казакова, А.В. Токарев, **Н.А. Тихомирова** // Переработка молока. – 2024. - №6. – С. 48-51. - DOI: 10.33465/2222-5455-2024-6-48-51
7. Ионова, И.И. Технология низколактозного кисломолочного продукта с пюре папайи / И.И. Ионова, Б.Т. Нгуен, **Н.А. Тихомирова** // Молочная промышленность. – 2023. – № 2. – С. 48-50. – DOI 10.31515/1019-8946-2023-02-48-50.
8. Ионова, И.И. Ресурсы сыворотки и основные направления ее переработки / И.И. Ионова, А.О. Юрасов, **Н.А. Тихомирова** // Переработка молока. – 2023. – № 6(284). – С. 16-18. – DOI 10.33465/2222-5455-2023-6-16-18.
9. Ионова, И.И. Перспективные ресурсосберегающие технологии минорных белковых компонентов из молочной сыворотки / И.И. Ионова, А.О. Юрасов, **Н.А. Тихомирова** // Переработка молока. – 2022. – № 7(273). – С. 32-34. – DOI 10.33465/2222-5455-2022-7-30-32.
10. **Тихомирова, Н.А.** Использование дигидрокверцетина в производстве пищевых продуктов// Технический оппонент. -2025. - №2. С.12-17.

Официальный оппонент,
доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры физики и
химии Государственного образовательного
учреждения высшего образования Московской
области «Государственный социально-
гуманитарный университет»
140411, Московская область, г. Коломна,
ул. Зеленая, д. 30
Тел. +7 (496) 610-15-54
E mail: tihomirovana@mail.ru
<https://gukolomna.ru>

 Наталья Александровна Тихомирова

Верно:

Первый проректор ГОУ ВО МО
д.ф.-м.н., профессор





С.П. Хэкало

25.03.2026г.