

Сведения об официальном оппоненте

по диссертационной работе Яснова Андрея Сергеевича на тему: «Научное обоснование технологии и технических решений сушки печени сома в поле СВЧ», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Фамилия, Имя, Отчество	Агафонов Валерий Петрович
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень	Доктор технических наук по научной специальности 05.18.12 — Процессы и аппараты пищевых производств
Ученое звание	Старший научный сотрудник
Телефон	+7 (903)200-10-81
Адрес электронной почты	av@vniipp.ru
Почтовый адрес	141311, Московская область, Городской Округ Сергиево-Посадский, г. Сергиев Посад, ул. Птицеградская, д. 10
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	«Всероссийский научно-исследовательский институт птицеперерабатывающей промышленности» – филиал федерального государственного бюджетного научного учреждения Федерального научного центра «Всероссийский научно-исследовательский и технологический институт птицеводства».
Должность	Ведущий научный сотрудник лаборатории технологии яйцепродуктов.
Публикации в рецензируемых научных изданиях	

1. **Агафонов, В. П.** Влияние технологических параметров процесса производства сухих яичных продуктов на их гранулометрический состав / В. П. Агафонов, Д. С. Дерина // Все о мясе. – 2024. – № 5. – С. 17-19. – DOI 10.21323/2071-2499-2024-5-17-19. – EDN AAGNIC.
2. **Агафонов, В. П.** Плотность сухих яичных продуктов как критерий оценки их некоторых свойств / В. П. Агафонов, И. С. Дмитриенко // Все о мясе. – 2024. – № 6. – С. 53-56. – DOI 10.21323/2071-2499-2024-6-53-56. – EDN HFEFUZ.
3. **Агафонов, В. П.** Объемная насыпная плотность подскорлупной оболочки куриных яиц, высушенной конвекцией и сублимацией / В. П. Агафонов, О. М. Мышалова, И. С. Дмитриенко, Д. А. Росликов // Птица и птицепродукты. – 2024. – № 3. – С. 59-62. – DOI 10.30975/2073-4999-2024-26-3-59-62. – EDN BPKCCV.
4. Махонина В. Н. Изменение химического состава и активности воды (aw) цельномышечных снеков из филе и бедра бройлеров, бедра индеек в зависимости от вида и толщины их нарезки при конвективной сушке / В. Н. Махонина, **В. П. Агафонов**, Д. А. Росликов, И. С. Дмитриенко // Эффективное животноводство. – 2024. – № 2(192). – С. 76-81. – DOI 10.24412/cl-33489-2024-2-76-79. – EDN CBAQSN.
5. **Агафонов, В. П.** Определение рационального режима сублимационной сушки подскорлупной оболочки яиц / В. П. Агафонов, Т. А. Саранцев // Мясная индустрия. – 2023. – № 12. – С. 47-49. – DOI 10.37861/2618-8252-2023-12-47-49. – EDN QJPIHW.
6. **Агафонов, В. П.** Получение мелкодисперсных порошков биологически активных продуктов методом сублимации / В. П. Агафонов, А. Ю. Максимов, Ю. И. Романенко // Птица и птицепродукты. – 2023. – № 5. – С. 49-52. – DOI 10.30975/2073-4999-2023-25-3-49-52. – EDN XJQTEE.
7. **Агафонов, В. П.** Конвективная сушка чипсов из мяса птицы / В. П. Агафонов, В. Н. Махонина, Д. А. Росликов, И. С. Дмитриенко // Птица и птицепродукты. – 2022. – № 3. – С. 48-51. – DOI 10.30975/2073-4999-2022-24-3-48-51. – EDN JPSPYU.
8. **Агафонов, В. П.** Ускорение процесса конвективной сушки чипсов из мяса птицы за счет применения стартовых культур и глюконо-дельта-лактона / В. П. Агафонов, В. Н. Махонина, О. М. Мышалова [и др.] //

Птица и птицепродукты. – 2022. – № 5. – С. 47-50. – DOI 10.30975/2073-4999-2022-24-5-47-50. – EDN WUAWVI.

Официальный оппонент,
доктор технических наук,
ведущий научный сотрудник лаборатории
технологии яйцопродуктов ФГБНУ ФНЦ
«Всероссийский научно-исследовательский
и технологический институт птицеводства»

В.П. Агафоновичев



Подпись Агафоновичева В.П. подтверждаю.

«23» марта 2026