Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Ревуцкой Наталии Михайловны на тему «Совершенствование технологии производства съедобной коллагеновой пленки для мясных продуктов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Фамилия, имя, отчество	Кременевская Марианна Игоревна
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук 05.18.14 «Холодильная технология пищевых продуктов»
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент по специальности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Телефон	8 (812) 232-97-04
Адрес электронной почты	Marianna.Kremenevskaya@mail.ru
Почтовый адрес	197101, г. Санкт-Петербург, ул. Ломоносова, д. 9
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики»
Должность	Доцент кафедры «Технология мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом»
Публикации	
1. Куцакова, В.Е. Использование белковых стимуляторов из побочных продуктов мясопереработки для нужд естественных кормовых угодий / В.Е. Куцакова, М.И. Кременевская, Р.В. Добрягин, О.А. Калинина, А.И. Павлова // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. - 2014. - № 4. - С. 107-112.	
2. Куцакова, В.Е. Влияние белковых стимуляторов из побочных продуктов переработки крупного рогатого скота на рост и развитие растений / В.Е.	

Куцакова, М.И. Кременевская, В.И. Марченко // Известия Санкт-Петербургского государственного аграрного университета. - 2013. - № 33. - С. 27-31.
3. Куцакова, В.Е. Разработка технологии гидролиза мышечной ткани из мясокостного остатка птицы / В.Е. Куцакова, М.И. Кременевская, А.Ю. Погоняева, Т.С. Калмыкова // Мясная индустрия. - 2013. - № 4. - С. 65-66.
4. Куцакова, В.Е. Использование гидролизатов свиной шкурки в производстве колбасных изделий / В.Е. Куцакова, М.И. Кременевская, О.А. Мухина // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 11. - С. 70-72.
5. Куцакова, В.Е. Зависимость технологических свойств гидролизатов коллагена от концентрации катализатора / В.Е. Куцакова, С.В. Фролов, М.И. Кременевская, Е.В. Москвичева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 12. - С. 20-22.