

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Мельденберг Дарьи Николаевны: «Разработка методологии комплексной оценки белкового состава молочного сырья и молочной продукции» по научной специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Фамилия, имя, отчество	Ионова Инна Исааковна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук 05.18.04 – «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент
Телефон	+7(499)750-01-11, доб. 4390
Адрес электронной почты	inna-ionova@yandex.ru
Почтовый адрес	125080, г. Москва, Волоколамское ш., 11
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств»
Должность	Доцент кафедры технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения
Публикации	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Volokitina Z.V. Whey beverage with collagen hydrolysate from salmon skin and feijoa / Z.V. Volokitina, I.I. Ionova, I.S. Krasnova//В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. conference proceedings. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. 2020. С. 32017. 2. Титов Е.И Выделение и изучение железосвязывающей способности лактоферрина коровьего молока Е.И. Титов, Н.А. Тихомирова, И.И. Ионова //Вопросы питания. 2019. Т. 88. № 1. С. 91-96. 3. Краснова И.С. Реологические показатели йогурта с добавлением фейхоа сублимационной сушки /И.С. Краснова, З.В. Волокитина, И.И. Ионова // Научные инновации – аграрному производству. 	


- Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 100-летию юбилею Омского ГАУ. – 2018. – С. 1331-1334.
4. Ганина В.И. К вопросу о функциональных продуктах питания / В.И. Ганина, **И.И. ИONOVA** // Молочная промышленность. – 2018. – №3. – С. 44-47.
 5. Титов, Е.И. Структурно-механические показатели кисломолочных продуктов с гидролизатом белка из кожи рыб / Е.И. Титов, **И.И. ИONOVA**, И.С. Краснова, З.В. Волокитина, Н.С. Козлов // Вопросы питания. - 2018. - Т. 87. № S5. - С. 243-244
 6. Тихомирова Н.А. Ресурсы вторичного сырья для создания инновационной продукции / Н.А. Тихомирова, Е.И. Титов, **И.И. ИONOVA** // Переработка молока. – 2017. – №10(216). – С.48-51.
 7. Тихомирова Н.А. Ресурсы вторичного сырья для создания инновационной продукции / Н.А. Тихомирова, Е.И. Титов, **И.И. ИONOVA** // Переработка молока. – 2017. – №9(215). – С.20-23.
 8. **ИONOVA И.И.** Использование потенциала биоактивных белков молока в терапевтическом ангиогенезе / И.И. ИONOVA, И.С. Краснова, А.Е. Кузнецова// Сборник материалов Общеуниверситетской студенческой конференции студентов и молодых ученых «День науки»: в 6 частях. – 2017. – С.134-138.
 9. Titov E.I. Biotechnology of bovine lactoferrin for medical and dietary purpose/ E.I. Titov, N.A. Tikhomirova, **I.I. Ionova**, I.S. Krasnova// В сборнике: International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM 17, Nano, Bio and Green - Technologies for a Sustainable Future. 2017. С. 555-560.
 - 10.Козлов Н.С. Новые возможности создания питьевого йогурта / Н.С. Козлов, **И.И. ИONOVA**, И.С. Краснова // Актуальные вопросы индустрии напитков. – 2017. – №1. – С.58-59.
 - 11.Титов Е.И. Белковый инновационный продукт для школьного питания на основе биологически активных белков животного происхождения / Е.И. Титов, Н.А. Тихомирова, М.Е. Титова, **И.И. ИONOVA** // Вопросы питания. – 2016. – Т.85. – №52. – С.215.
 - 12.Самохина Л.С. Бифидогенные свойства пептидов лактоферрина из коровьего молока/ Л.С. Самохина, В.И. Ганина, **И.И. ИONOVA**, Г.С. Комолова М.А. Головин // Вопросы биологической, медицинской и фармацевтической химии. – 2016. Т.19. – №2. – С.49-53.
 - 13.Titov E.I. Influence of zootechnical and technological factors on angiogenin content in raw milk and secondary milk raw material / E.I. Titov, N.A. Tikhomirova, **I.I. Ionova**, I.F. Gorlov, N.I. Mosolova, E.Y. Zlobina, A.A. Korotkova // International Food Research Journal. – 2016.

– Т. 23. – № 6. – С. 2465-2471.

14. Titov E.I. Growth stimulating effect of bovine milk lactoferrin on dermal cells and probiotic bacteria / E.I. Titov, N.A. Tikhomirova, **I.I. Ionova**, I.F. Gorlov, M.I. Slozhenkina, N.I. Mosolova, E.Y. Zlobina // Emirates Journal of Food and Agriculture. – 2016. – Т. 28. – № 8. – С. 540-546.

15. Титов Е.И. Получение и использование биологически ценных компонентов животного происхождения / Е.И. Титов, Н.А. Тихомирова, **И.И. Ионова** // Перспективные ферментные препараты и биотехнологические процессы в технологиях продуктов питания и кормов ВНИИПБТ. – 2016. – С. 228-233.

Доцент кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения»
ФГБОУ ВО «МГУПП»,
К.т.н. по специальности 05.18.04 –
«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

 И.И. Ионова
(Инна Исааковна Ионова)

125080, г. Москва, Волоколамское ш., д.11
Тел.: 8 (499) 750-01-11, доб. 43-90
E-mail.: inna-ionova@yandex.ru

Подпись И.И. Ионова удостоверяю
Начальник отдела кадров _____ Е.М. Гиря
« 06 » 10 _____ 20 г.

