

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Федуловой Лилии Вячеславовны: «Теоретическая обоснованность и практическая эффективность комплексного подхода к исследованиям специализированных пищевых продуктов», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научным специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ».

Фамилия, имя, отчество	Абрамова Любовь Сергеевна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук по научной специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор по специальности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Телефон	89150647704 84992643591
Адрес электронной почты	abramova@vniro.ru vniro@vniro.ru
Почтовый адрес	107140, г. Москва, ул. Верхняя Красносельская, 17
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» (ФГБНУ «ВНИРО»)
Должность	Заместитель руководителя Департамента по вопросам качества пищевой рыбной продукции Департамента мониторинга среды обитания, водных биоресурсов и продуктов их переработки
Публикации	<p>1. Абрамова Л.С., Гершунская В.В., Козин А.В., Бондаренко Д.А., Мурашёв А.Н. / Изучение токсичности мышьяксодержащих соединений, выделенных из бурой водоросли <i>Saccharina japonica</i>, на лабораторных животных //Труды ВНИРО. - 2020. - Т. 181.- С. 223-234.</p> <p>2. Абрамова Л.С. Современные подходы к определению критериев для оценки качества рыбного сырья / Л.С. Абрамова, А.В. Козин, В.В. Качала // Сборник «Новые технологии в медицине, биологии, фармакологии и экологии» Материалы Международной конференции NT + M&Ec'2019. Весенняя сессия. – 2019 – С. 41-45.</p> <p>3. Liubov S. Abramova, Andrey V. Kozin, Alexander S. Shashkov. NMR - spectroscopy technique for Salmon fish species quality assessment // Food Systems. - Volume 2. - № 4. - 2019. – P. 4-9.</p> <p>4. Абрамова Л.С. Перспективы использования рыбного сырья для создания специализированной пищевой продукции / Л.С. Абрамова, А.В. Козин // В сборнике: Функциональные продукты питания: научные основы разработки, производства и</p>

потребления. Сборник докладов III Международной научно-практической конференции. – 2019. – С. 46-52.

5. **Абрамова Л.С.** Технологии функциональных пищевых продуктов на основе сырья водного происхождения / Л.С. Абрамова, К.В. Колончин / В книге: Современные технологии функциональных пищевых продуктов. Москва. – 2018. – С. 349-389.

6. **Абрамова Л.С.** Биотехнологические основы создания специализированной пищевой продукции на основе водных биоресурсов/ Л.С. Абрамова, Л.С. Шульгина /В книге: Перспективы рыболовства и аквакультуры в современном мире материалы III научной школы молодых учёных и специалистов по рыбному хозяйству и экологии, посвященной 140-летию со дня рождения К.М. Дерюгина. Под ред. А.М. Орлова, И.И. Гордеева, А.А. Сергеева. – 2018. – С. 9.

7. Гершунская В.В. Перспективы разработки технологии специализированной пищевой продукции с адаптогенными свойствами на основе ферментолитатов мидий, выращенных на искусственных носителях в условиях аквакультуры/ В.В. Гершунская, **Л.С. Абрамова**, М.В. Арнаут / В книге: Биотехнология: состояние и перспективы развития Материалы международного форума. – 2018. – С. 853-855.

8. **Абрамова Л.С.** Безопасность рыбной продукции. Актуальные вопросы/ Л.С. Абрамова, С.Е. Сергеева // Контроль качества продукции. – 2018. – № 6. – С. 10-12.

9. **Абрамова Л.С.** Инновационная технология малосоленой продукции на основе филе сельди тихоокеанской/ Л.С. Абрамова, В.В. Гершунская, Е.П. Гофербер, С.В. Добренкова, Л.Х. Вафина // Рыбное хозяйство. – 2017. – № 1. – С. 91-96.

10. Гершунская В.В. Филе тихоокеанской сельди в рационе питания детей как источник эссенциальных пищевых веществ/ В.В. Гершунская, **Л.С. Абрамова**, Е.П. Гофербер, М.А. Макаренко // Вопросы питания. – 2016. – Т. 85. – № S2. – С. 186.

11. Гершунская В.В. Обоснование рациональных параметров технологического процесса производства специализированных салатов из ламинарии/ В.В. Гершунская, **Л.С. Абрамова**, Т.В. Гержова // Труды ВНИРО. – 2016. – Т. 159. – С. 79-86.

12. Сидорова Ю.С. Влияние ферментолитата мяса мидий на рост и некоторые показатели общего адаптационного синдрома у крыс/ Ю.С. Сидорова, К.Е. Селяскин, С.Н. Зорин, **Л.С. Абрамова**, В.К. Мазо // Вопросы питания. – 2014. – Т. 83. – № 4. – С. 22-28.

13. **Абрамова Л.С.** Йододефицитные состояния и подходы к их профилактике/ Л.С. Абрамова, В.В. Гершунская // В сборнике: Новые информационные технологии в медицине, биологии, фармакологии и экологии: материалы Международной конференции: Весенняя сессия. Под редакцией Е.Л. Глориозова. – 2015. – С. 212-221.

Заместитель руководителя
Департамента по вопросам качества
пищевой рыбной продукции
Департамента мониторинга среды
обитания, водных биоресурсов и
продуктов их переработки,
доктор технических наук по научной
специальности 05.18.04 –
«Технология мясных, молочных и
рыбных продуктов и холодильных
производств», профессор

Подпись Любви Сергеевны
удостоверяю
Ученый секретарь ФГБНУ «ВНИРО»
кандидат технических наук, доцент



Абрамова
Любовь Сергеевна Абрамова

Сытова
Марина Владимировна Сытова