

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Семипятного Владислава Константиновича: «Принципы мета-аналитической декомпозиции при формировании цифровых идентификационных профилей пищевых систем» по научной специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Фамилия, имя, отчество	Бабич Ольга Олеговна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, 03.01.06 – Биотехнология (в том числе бионанотехнологии)
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент
Телефон	8(4012)595595 доб. 5000, 5005
Адрес электронной почты	OOBabich@kantiana.ru
Почтовый адрес	236016, г. Калининград, ул. А. Невского, д.14
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта»
Должность	Директор Института живых систем
Публикации	
<ol style="list-style-type: none"> Guo, Z. Effects of material characteristics on the structural characteristics and flavor substances retention of meat analogs / Z. Guo, F. Teng, Z. Huang, B. Lv, X. Lv, Y. Li, Z. Wang, L. Jiang, O. Babich, W. Yu // Food Hydrocolloids. – 2020. – Vol. 105. – P. 105752. Babich, O. Identification and quantification of phenolic compounds of Western Siberia Astragalus danicus in different regions // O. Babich, A. Prosekov, A. Zaushintsena, L. Dyshlyuk, S. Ivanova, A. Sukhikh // Heliyon. – 	

2019. – Vol 5, № 8. – P. e02245.

3. Prosekov, A.Yu. Identification of industrially important lactic acid bacteria in foodstuffs / A.Yu. Prosekov, O.O. Babich, K.V. Bespomestnykh // Foods and Raw Materials. – 2013. – Vol. 1, № 2. – P. 42-45.

4. Zaushintsena, A.V. Quantitative and qualitative profile of biologically active substances extracted from purple echinacea (*Echinacea purpurea* L.) growing in the Kemerovo region: functional foods application / A.V. Zaushintsena, I. Milentyeva, O. Babich, S.Yu. Noskova, T.F. Kiseleva, D.G. Popova, I.A. Bakin, A. Lukin // Foods and Raw Materials. – 2019. – Vol. 7, № 1. –P. 84-92.

5. Dyshlyuk, L. In vivo study of medical and biological properties of functional bakery products with the addition of pumpkin flour / L. Dyshlyuk, S. Ivanova, V. Pavsky, O. Babich, A. Prosekov, Y. Yang // Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre. – 2017. – Vol. 12. – P. 20-24.

6. Asyakina, L. Determination of the Qualitative Composition of Biologically-Active Substances of Extracts of In Vitro Callus, Cell Suspension, and Root Cultures of the Medicinal Plant *Rhodiola rosea* / L. Asyakina, S. Sukhikh, S. Ivanova, A. Prosekov, E. Ulrikh, E. Chupahin, O. Babich // Biomolecules. – 2021. – Vol. 11, № 3. – P. 365.

7. Asyakina, L.K. Optimization of extraction parameters of biologically active substances from dried biomass of callus, suspension cells and root cultures in vitro / L.K. Asyakina, O.O. Babich, A.V. Pungin, A.Yu. Prosekov, A.D. Popov, T.V. Voblikova // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Сеп. "International Scientific and Practical Conference Biotechnology in the Agro-Industrial Complex and Sustainable Environmental Management" 2020. – С. 012008.

8. Остроумов, Л.А. Изучение критериев качества и безопасности функциональных продуктов питания, полученных из вторичных продуктов переработки растительного сырья / Л.А. Остроумов, О.О. Бабич, И.С. Милентьева // Современные научноемкие технологии. – 2012. – № 12. – С. 24-27.

9. Асякина, Л.К. Характеристика физико-химических свойств и показателей химической и микробиологической безопасности ферментативных гидролизатов отходов потрошения птицы / Л.К. Асякина,

В.Ф. Долганюк, И.С. Милентьева, С.Ю. Носкова, О.О. Бабич // Техника и технология пищевых производств. – 2017. – № 3 (46). – С. 5-14.

10. Каширских, Е.В. Технология получения белкового концентрата овса посевного с высокими физико-химическими и функционально-технологическими характеристиками / Е.В. Каширских, О.О. Бабич, О.В. Кригер // Техника и технология пищевых производств. – 2019. – Т. 49, № 2. – С. 216-226.

Директор Института живых систем
ФГАОУ ВО «Балтийский федеральный
университет имени Иммануила Канта»,
д. т. н. по научным специальностям: 05.18.04
«Технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств»,
03.01.06 «Биотехнология (в том числе
Бионанотехнологии)»

О.О. Бабич

Подпись Бабич Ольги Олеговны подтверждают

