

Председателю совета по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук
Д 006.021.02 на базе ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, академику РАН, доктору технических наук, профессору Лисицыну А.Б.

Сведения о ведущей организации

федеральном государственном бюджетном научном учреждении «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции» по диссертационной работе Синичкиной Алёны Игоревны на тему: «Разработка риск-ориентированного технологического подхода к обеспечению качества мяса и субпродуктов, получаемых при убое свиней с использованием газового обездвиживания» по научным специальностям: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.02.23 – «Стандартизация и управление качеством продукции».

Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции»
Сокращенное наименование организации	ГНУ НИИММП
Место нахождения	400066, Россия, город Волгоград, ул. имени Маршала Рокоссовского, д. 6
Телефон	+7 (8442) 39-10-48; 39-11-01; 37-38-09
Адрес электронной почты	niimmp@mail.ru
Почтовый адрес	400066, Россия, город Волгоград, ул. имени Маршала Рокоссовского, д. 6
Сайт организации	http://volniti.ucoz.ru/
Основные публикации работников ведущей организации по теме диссертации за последние 5 лет в рецензируемых научных изданиях:	
1) Nikolaev, D.V. Innovative technology of pork production with the use of phytobiotics / Nikolaev D.V., Slozhenkina M.I., Gorlov I.F. [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – Krasnoyarsk, 2021. – С. 32006. – DOI: 10.1088/1755-1315/677/3/032006.	
2) Черняк А.А. Продуктивные и качественные показатели свиней крупной	

белой породы в зависимости от протеинового питания: дисс. канд. с.-х. наук: 06.02.10, 06.02.08 / Черняк Александр Александрович; Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции. – Волгоград, 2020. – 128 с.

3) Влияние инновационных методов на повышение эффективности производства и оптимизацию функциональных качеств свинины / М.И. Сложенкина, И.Ф. Горлов, Н.И. Мосолова [и др.]; моногр., Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции. – Волгоград: Сфера, 2020. – 136 с. – ISBN: 978-5-907191-38-9.

4) Горлов, И.Ф. Сравнительный анализ влияния антиоксидантных комплексов на качество мясного сырья / И.Ф. Горлов, О.А. Княжеченко, И.А. Семенова // Все о мясе. – 2020. – № 5S. – С. 89-91. – DOI: 10.21323/2071-2499-2020-5S-89-91.

5) Михеева О.В. Продуктивность и технологические качества мяса свиней при использовании биопрепаратов: дисс. канд. с.-х. наук: 06.02.10, 06.02.08 / Михеева Ольга Владимировна; Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции. – Волгоград, 2019. – 145 с.

6) Бараников, В.А. Биологическая ценность мышечной ткани в зависимости от дефектов / В.А. Бараников, А.А. Черняк, Е.А. Крыштоп, Б.Н. Гехаев // Инновации в производстве продуктов питания: от селекции животных до технологии пищевых производств: мат. междунар. научно-практ. конф. – ДонГАУ, 2019. – С. 189-191.

7) Горлов, И.Ф. Влияние качественных дефектов свинины на пищевую ценность мышечной ткани / И.Ф. Горлов, В.А. Бараников, Е.А. Крыштоп, А.Н. Бараникова // Инновации в производстве продуктов питания: от селекции животных до технологии пищевых производств: мат. междунар. научно-практ. конф. – ДонГАУ, 2019. – С. 195-198.

8) Горлов, И.Ф. Биохимические показатели крови свиней при оценке качественных характеристик мяса / И.Ф. Горлов, М.И. Сложенкина, В.А. Бараников [и др.] // Свиноводство. – 2019. – № 1. – С. 31-35.

9) Горлов, И.Ф. Влияние качественных дефектов мяса свинины на биологическую ценность мышечной ткани / И.Ф. Горлов, А.А. Черняк, Е.А. Крыштоп, В.В. Федорова // Инновации в производстве продуктов питания: от селекции животных до технологии пищевых производств: мат. междунар. научно-практ. конф. – ДонГАУ, 2019. – С. 202-205.

10) Федоров, В.Х. Влияние биологических добавок в рационах на качественные показатели мяса при убое свиней / В.Х. Федоров, А.Н. Бараникова, В.А. Бараников, Е.А. Крыштоп // Инновации в производстве

продуктов питания: от селекции животных до технологии пищевых производств: мат. междунар. научно-практ. конф. – ДонГАУ, 2019. – С. 239-242.

11) Горлов, И.Ф. Продуктивные и биологические качества свиней при использовании в рационах синтетических аминокислот / И.Ф. Горлов, А.А. Мосолов, В.А. Бараников [и др.] // Свиноводство. – 2019. – № 5. – С. 31-33.

12) Горлов, И.Ф. Оптимизация биотехнологии производства цельномышечных мясopодуктов, изготовленных с использованием свинины, полученной от животных крупной белой породы / И.Ф. Горлов, М.И. Сложенкина, Т.М. Гиро [и др.] // Аграрный научный журнал. – 2019. – № 7. – С. 44-48.

Директор Федерального государственного
бюджетного научного учреждения
«Поволжский научно-исследовательский
институт производства и переработки
мясомолочной продукции»,
д.б.н., профессор, член-корреспондент РАН



M.I. Slozhenkina

М.И. Сложенкина