

### Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Дыдыкина Андрея Сергеевича на тему «Развитие научно-практических основ создания функциональных и специализированных мясных продуктов с учетом оценки влияния способов технологического воздействия на их качество и безопасность» по научной специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Фамилия, имя, отчество	Баженова Баяна Анатольевна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	доктор технических наук (специальность 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»)
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	профессор по научной специальности 05.18.04
Телефон	Телефон 8 (3012) 43-14-15
Адрес электронной почты	e-mail: bayanab@mail.ru
Почтовый адрес	670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, д. 40 В, строение 1
<b>Основное место работы</b>	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Должность	Проректор по дополнительному образованию и международному сотрудничеству, профессор кафедры «Технология мясных и консервированных продуктов»
<b>Публикации</b>	
<p>1. Баженова Б.А., Бурханова А.Г., Жаргалова А.Ц., Тыхеев А.А., Забалуева Ю.Ю. Исследование свойств коллагенсодержащего животного сырья, модифицированного ферментным препаратом. // Все о мясе. 2022. № 1. С. 48-52.</p> <p>2. Бурханова А.Г., Баженова Б.А., Егорова Р.А., Хамаганова И.В., Петров А.А. Исследование хранимоспособности рубленых полуфабрикатов с введением лука угловатого <i>Allium Angulosum</i> L. // Вестник ВСГУТУ. 2022. № 1 (84). С. 5-14.</p> <p>3. Баженова Б.А., Ханхалаева И.А., Бурханова А.Г., Дулмажапова А.Б., Полозова Т.В. Изучение пищевой ценности боргойской баранины. // Все о мясе. 2021. № 5. С. 30-33.</p> <p>4. Баженова Б.А., Бурханова А.Г., Забалуева Ю.Ю., Добрецкий Р.А. Исследование возможности иммобилизации антиоксидантов шиповника даурского включением в белково-липидный комплекс // Техника и технология</p>	

пищевых производств. 2021. Т. 51. № 2. С. 301-311.

5. Bazhenova B.A., Burkhanova A.G., Zabalueva Yu.Yu., Mordovina A.A. Optimization of protein-lipid complex by its fatty acid and vitamin composition // Theory and Practice of Meat Processing. 2021. Т. 6. № 2. С. 108-117.

6. Добрецкий Р.А., Баженова Б.А., Данилюк М.В. К вопросу повышения биодоступности природных антиоксидантов // В сборнике: Образование и наука. Материалы национальной научно-практической конференции. Сер. "Пищевые технологии. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" 2020. С. 29-35.

7. Баженова Б.А., Жамсаранова С.Д., Замбулаева Н.Д., Забалуева Ю.Ю., Герасимов А.В., Сынгеева Э.В. Пути повышения сохранности природных антиоксидантов в мясных изделиях // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. 2020. Т. 10. № 1 (32). С. 84-94.

8. Баженова Б.А., Герасимов А.В., Забалуева Ю.Ю., Полозова Т.В. Разработка технологии обогащенной субпродуктовой пасты для мясных изделий // Вестник ВСГУТУ. 2020. № 4 (79). С. 43-52.

9. Герасимов А.В., Баженова Б.А., Бурханова А.Г., Забалуева Ю.Ю. Исследование качества обогащенного мясопродукта // В сборнике: Образование и наука. Материалы национальной конференции. 2019. С. 117-121.

10. Баженова Б.А., Забалуева Ю.Ю., Колесникова И.С., Мелёшкина Н.В. Разработка технологии конской ветчины функционального назначения Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии. 2017. № 5. С. 101-114.

Проректор по дополнительному образованию и международному сотрудничеству Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления», профессор кафедры «Технология мясных и консервированных продуктов» (специальность 05.18.04), доктор технических наук, профессор

Б.А. Баженова

Подпись Баженовой Баяны Анатольевны подтверждаю:

