

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Афанасьева Д.А. на тему «Разработка технологии ферментированных колбас, обогащенных биологически активными пептидами» по научным специальностям: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ»

Фамилия, имя, отчество	Тихонов Сергей Леонидович
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук, 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
Телефон	+79122769895
Адрес электронной почты	tihonov75@bk.ru
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический университет»
Должность	Заведующий кафедрой пищевой инженерии
Публикации	
<ol style="list-style-type: none"> 1) N.A. Kolberg, S.L. Tikhonov, N.V. Tikhonova, N.V. Moskovenko, A.V. Miftakhutdinov, A.Y. Prosekov. Research possibility of using an enzymatic hydrolyzate of the lymphoid tissue of broiler chickens as an immunomodulator // Biocatalysis and Agricultural Biotechnology. - Vol.38. - 2021. https://doi.org/10.1016/j.bcab.2021.102214. 2) Tikhonov, S.L. Tikhonova, N.V.; Kudryashov, L.S.; Kudryashova, O.A.; Moskovenko, N.V.; Tretyakova, I.N. Efficiency of Microencapsulation of Proteolytic Enzymes // Catalysts. - Vol.11. - 2021. https://doi.org/10.3390/catal1111270. 3) Kudryashov, L., Kudryashova, O., Tikhonov, S. Application of atomization of liquid smoking preparations in the course of production of whole-muscle meat products // AIP Conference Proceeding. - P.2419. - 2021. 4) Tikhonov S., Miftakhutdinova E., Diachkova A., Miftakhutdinov A., Tikhonova N., Tretyakova I., Brashko I., Pestova I., Saifulmuliukov E., Nogovitsina E. Technology optimization for the production of meat paste with lithium // International Journal of Pharmaceutical Research and Allied Sciences. 2021. T. 10. № 1. С. 100-108. Web of Science 5) Brashko, I. The analysis of biocatalytic properties of a proteolytic enzyme under the influence of physical factors / I. Brashko, I. Tretyakova, S. Tikhonov, N. Tikhonova, V. Lazarev // E3S Web of conferences: Ser. International Scientific and Practical Conference «Fundamental and Applied Research in Biology and Agriculture: Current Issues, Achievements and Innovations». – Farba, 2021. – P. 10023.. 	

- 6) Kudryashov L., Diachkova A.V., Tretyakova I., Tikhonov S.L., Tikhonova N.V., Mozzeherina I., Technology of Production and Recipe of Meat Paste with a Protein Supplement // International journal of pharmaceutical research and allied sciences. 2020. - №3 (9). - PP. 51- 56. Scopus
- 7) Оценка влияния ферментативного гидролизата фабрициевой сумки цыплят-бройлеров на цитотоксическую активность и неспецифический иммунитет / С.Л. Тихонов, Н.А. Кольберг, С.А. Леонтьева, Н.В. Тихонова, С.В. Шихалев, К.Е. Кирпикова // Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета. 2021. Т. 24. № 3. С. 259-266.
- 8) Технология производства и биокаталитические свойства протеолитического ферментного препарата / С.Л. Тихонов, И.С. Брашко, Н.В. Тихонова, М.С. Тихонова, В.А. Лазарев // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2021. Т. 9. № 2. С. 26-35.
- 9) Использование белкового препарата из семян люпина при производстве вареных колбас / И.Н. Третьякова, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова, Л.С. Кудряшов // Мясная индустрия. - 2020. - 5. - С. 20-25.
- 10) Оценка влияния пептидов, выделенных из фабрициевой сумки цыплят-бройлеров, на жизнеспособность опухолевых клеток / М.С. Тихонова, М.Н. Добринская, Н.А. Кольберг, С.Л. Тихонов // Актуальные вопросы современной медицинской науки и здравоохранения : Материалы VII Международной научно-практической конференции молодых учёных и студентов [Электронный ресурс]. – Екатеринбург, 2022. – С. 2885–2990.
- 11) Ферментный препарат микробного происхождения и оценка его эффективности при обработке коллагенсодержащего сырья /С.Л. Тихонов, И.С. Брашко, Н.В. Тихонова, М.С. Тихонова // Достижения науки и техники АПК. 2021. Т. 35. № 9. С. 67-72.
- 12) BIOSYNTHESIS OF LOWLANDS USING THE PHOTOSTIMULATION OF THE PRODUCER LACTOBACILLUS LACTIS AND THE PEPTIDES OF THE FACTORY BAGS IN THE COMPOSITION OF THE NUTRIENT MEDIUM / S.L. Tikhonov, N.V., Tikhonova, K.E. Kirpikova, I.G. Pestova, N.V. Moskovenko, N.A. Kolberg // Современная наука и инновации. 2021. № 3 (35). С. 85-95.
- 13) Биотехнологический метод конверсии коллагенсодержащего сырья с использованием ферментного препарата микробного происхождения / И.С. Брашко И.Н. Третьякова, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова, О.К. Мотовилов // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. 2021. Т. 10. № 1 (53). С. 146-150.
- 14) Активация биокаталитических свойств коллагеназы, предназначенной для применения в технологии мясопродуктов / С.Л. Тихонов, И.С. Брашко, Н.В. Тихонова Н.В., М.С. Тихонова, О.К. Мотовилов // Вестник КрасГАУ. 2020. № 12 (165). С. 184-194.
- 15) Белковый препарат и перспективы его использования в технологии мясопродуктов / С.Л. Тихонов, И.Н. Третьякова, Н.В. Тихонова, В.А. Лазарев // Индустрия питания 2020. Т. 5. № 2. С. 53-60.

Заведующий кафедрой пищевой инженерии,
 д.т.н. по научной специальности 05.18.15 –
 Технология и товароведение пищевых
 продуктов функционального и
 специализированного назначения и
 общественного питания, проф.
 Личную подпись Тихонова С.Л. удостоверяю
 Начальник отдела управления по работе с
 персоналом



Тихонов С.Л.

Святская Ю.А.