

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Гурского Игоря Алексеевича на тему «Разработка технологии взбитых кисломолочных десертов с усовершенствованными потребительскими свойствами» по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Фамилия, имя, отчество	Семенов Геннадий Вячеславович
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	доктор технических наук 05.18.12 Процессы и аппараты пищевых производств
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	профессор
Телефон	8-916-118-87-28
Адрес электронной почты	Sgv47@yandex.ru
Почтовый адрес	125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»
Должность	Старший научный сотрудник
Публикации	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Krasnova, I. S. Fruit and vegetable purees as cryoprotectants for vacuum freeze-dried fermented milk products / I. S. Krasnova, V. I. Ganina, G. V. Semenov // Foods and Raw Materials. – 2023. – Vol. 11, No. 2. – P. 300-308. 2. Семенов, Г. В. Разработка технологии йогуртов с сублимированными фруктами / Г. В. Семенов, И. С. Краснова // Вопросы питания. – 2018. – Т. 87, № S5. – С. 232. 3. Сублимированная сушка плодов фейхоа и возможность их использования в рецептурах продуктов питания / С. В. Симоненко, Е. С. Симоненко, И. С. Краснова, Г. В. Семенов // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. – 2018. – № 11-2. – С. 224-227. 4. Замораживание ягод клубники при воздействии акустических микровибраций / Г. В. Семенов, И. С. Краснова, С. И. Хвьяля, Д. Н. Балаболин // Холодильная техника. – 2019. – № 4. – С. 40-43. 5. Влияние акустического замораживания на показатели структуры сублимированной клубники / Г. В. Семенов, И. С. Краснова, С. И. Хвьяля, Д. Н. Балаболин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2019. – № 3. – С. 29-41. 6. Biotechnology of freeze-dried sour clotted milk with pumpkin and topinambour / I. S. Krasnova, V. I. Ganina, G. V. Semenov [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Volgograd, 17–18 июня 2021 года / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering. Vol. 848. – Krasnoyarsk, Russian Federation: IOP Publishing Ltd, 2021. – P. 12017. 7. Freezing and freeze-drying of strawberries with an additional effect of micro-vibrations / G. V. Semenov, I. S. Krasnova, S. I. Khvylya, D. N. Balabolin // Journal of Food Science and Technology. – 2020. – No. 6/н. – P. 1-12. 8. Krasnova, I. S. Modern technologies for using fish wastes in the production of collagen hydrolysates and functional beverages / I. S. Krasnova, G. V. Semenov, N. Yu. Zarubin // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science : conference proceedings, Krasnoyarsk, 	

Russia, 13–14 ноября 2019 года / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. Vol. 421. – Krasnoyarsk, Russia: Institute of Physics and IOP Publishing Limited, 2020. – P. 62030.

9. Обоснование сроков годности кисломолочных сублимированных продуктов / И. С. Краснова, В. И. Ганина, **Г. В. Семенов** [и др.] // Молочная промышленность. – 2023. – № 3. – С. 46-48.

10. Краснова И. С., Ганина В. И., **Семенов Г. В.**, Жиленкова О. Г. Способ получения кисломолочного продукта (варианты) // Патент на изобретение № 2780862 С1, 04.10.2022. Заявка № 2022110959 от 22.04.2022.

11. Рогов И. А., Титов Е. И., **Семенов Г. В.** [и др.] Способ производства функционального кисломолочного продукта (соуса) // Патент на изобретение № 2325812 С1, 10.06.2008. Заявка № 2006139719/13 от 10.11.2006.

12. Краснова, И. С. Кисломолочные сублимированные продукты питания для населения, работающего в условиях Крайнего Севера / И. С. Краснова, **Г. В. Семенов**, Ж. Л. Гучок // Российская Арктика. – 2022. – № 4(19). – С. 61-68.

13. Краснова, И. С. Оценка потребительских предпочтений сублимированных йогуртов методом hierarchy analysis method / И. С. Краснова, М. А. Никитина, **Г. В. Семенов** // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2022. – № 4(54). – С. 38-48.

Старший научный сотрудник лаборатории композитных материалов Центра коллективного пользования «Перспективные упаковочные решения и технологии рециклинга», ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)», доктор технических наук по научной специальности 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств», профессор



Г.В.Семенов

Подпись Семенова Г.В. удостоверяю

Подпись Семенова удостоверяю
 Заместитель начальника отдела кадров
И.А. Крюкова И.В.
 27. 10 2023 г.

