

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Бобровой Анны Владиславовны на тему «Разработка технологии функциональных кисломолочных продуктов на основе концентратов пахты и сыворотки, полученных нанофильтрацией», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Фамилия, имя, отчество	Ионова Инна Исааковна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент
Телефон	+7(499)750-01-11, доб. 4390
Адрес электронной почты	kafedra.tmmp@yandex.ru
Почтовый адрес	125080, г. Москва, Волоколамское ш., 11
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств»
Должность	Доцент кафедры технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения
Публикации	
1. Титов Е.И Выделение и изучение железосвязывающей способности лактоферрина коровьего молока Е.И. Титов, Н.А. Тихомирова, И.И. Ионова //Вопросы питания. 2019. Т. 88. № 1. С. 91-96.	
2. Краснова И.С. Фруктовый йогурт для спортсменов / И.С. Краснова, И.И. Ионова, З.В. Волокитина // Новые подходы к разработке технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Материалы международной научно-практической конференции. – 2018. – С. 224-228.	
3. Краснова И.С. Реологические показатели йогурта с добавлением фейхоа сублимационной сушки /И.С. Краснова, З.В. Волокитина, И.И. Ионова // Научные инновации – аграрному производству. Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 100-летнему юбилею Омского ГАУ. – 2018. – С. 1331-1334.	
4. Ганина В.И. К вопросу о функциональных продуктах питания / В.И. Ганина, И.И. Ионова // Молочная промышленность. – 2018. – №3. – С. 44-47.	
5. Ионова И.И. Определение содержания молочнокислых микроорганизмов в йогурте «греческий» на конец срока годности / И.И. Ионова, А.Е. Голубев, Е.А. Савина // Сборник материалов Общеуниверситетской студенческой конференции студентов и молодых ученых «День науки»: в 6 частях. – 2017. – С. 109-113.	
6. Полянина А.С. Использование галактоолигосахаридов для обогащения кисломолочных продуктов / А.С. Полянина, И.И. Ионова // Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности России: кадры и наука. – 2017. – С. 69-73.	
7. Тихомирова Н.А. Ресурсы вторичного сырья для создания инновационной продукции / Н.А. Тихомирова, Е.И. Титов, И.И. Ионова // Переработка молока. – 2017. – №10(216). – С.48-51.	

8. Тихомирова Н.А. Ресурсы вторичного сырья для создания инновационной продукции / Н.А. Тихомирова, Е.И. Титов, И.И. Ионова // Переработка молока. – 2017. – №9(215). – С.20-23.
9. Ионова И.И. Использование потенциала биоактивных белков молока в терапевтическом ангиогенезе / И.И. Ионова, И.С. Краснова, А.Е. Кузнецова// Сборник материалов Общеуниверситетской студенческой конференции студентов и молодых ученых «День науки»: в 6 частях. – 2017. – С.134-138.
10. Biotechnology of bovine lactoferrin for medical and dietary purpose Titov E.I., Tikhomirova N.A., Ionova I.I.,Krasnova I.S. В сборнике: International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM 17, Nano, Bio and Green - Technologies for a Sustainable Future. 2017. C. 555-560.
11. Козлов Н.С. Новые возможности создания питьевого йогурта / Н.С. Козлов, И.И. Ионова, И.С. Краснова // Актуальные вопросы индустрии напитков. – 2017. – №1. – С.58-59.
12. Титов Е.И. Белковый инновационный продукт для школьного питания на основе биологически активных белков животного происхождения / Е.И. Титов, Н.А. Тихомирова, М.Е. Титова, И.И. Ионова // Вопросы питания. – 2016. – Т.85. – №52. – С.215.
13. Самохин Л.С. Бифидогенные свойства пептидов лактоферрина из коровьего молока/ Л.С. Самохина, В.И. Ганина, И.И. Ионова, Г.С. Комолова М.А. Головин // Вопросы биологической, медицинской и фармацевтической химии. – 2016. Т.19. – №2. – С.49-53.
14. Influence of zootechnical and technological factors on angiogenin content in raw milk and secondary milk raw material / E.I. Titov, N.A. Tikhomirova, I.I. Ionova, I.F. Gorlov, N.I. Mosolova, E.Y. Zlobina, A.A. Korotkova // International Food Research Journal. – 2016. – Т. 23. – № 6. – С. 2465-2471.
15. Growth stimulating effect of bovine milk lactoferrin on dermal cells and probiotic bacteria / E.I. Titov, N.A. Tikhomirova, I.I. Ionova, I.F. Gorlov, M.I. Slozhenkina, N.I. Mosolova, E.Y. Zlobina // Emirates Journal of Food and Agriculture. – 2016. – Т. 28. – № 8. – С. 540-546.
16. Титов Е.И. Получение и использование биологически ценных компонентов животного происхождения /Е.И. Титов, Н.А. Тихомирова, И.И. Ионова // Перспективные ферментные препараты и биотехнологические процессы в технологиях продуктов питания и кормов ВНИИПБТ. – 2016. – С. 228-233.

Доцент кафедры технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств» кандидат технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

И.И. Ионова

Подпись Инны Исааковны Ионовой удостоверяю

*Ведущий специалист
по кадрам*

17.09.2018

будинь

