Сведения о ведущей организации

по диссертации Баюми Ахмеда Адель Ахмеда Сайеда «Разработка технологии низкокалорийных мясных рубленых полуфабрикатов с использованием растительного сырья (тигровых орехов и киноа)» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования - Уральский государственный экономический университет
Сокращенное наименование организации	(УрГЭУ)
Место нахождения	г. Екатеринбург, ул.8 Марта, 62
Телефон	+7 (343) 283-11-07
Адрес электронной почты	usue@usue.ru
Почтовый адрес	620144, Екатеринбург, ул.8 Марта, 62
Сайт организации	www.usue.ru

Публикации

1. Улитин Е.В. Увеличение сроков хранения рубленных мясных полуфабрикатов из сырья с DFD-свойствами. / Е.В. Улитин, Е.И. Першина, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова // Товаровед продовольственных товаров. 2015. № 3. С. 46-49.
2. Горлов И.Ф. Оценка теплофизических свойств мясного сырья, обработанного ионизирующим излучением / И.Ф. Горлов, Р.Т. Тимакова, С.В. Шихалев, С.Л. Тихонов // АПК России. 2017. Т. 24. № 4. С. 824-829.
3. Кудряшов Л.С. Микроструктура вареных колбас, содержащих комплекс животных белков / Л.С. Кудряшов, С.И. Хвыля, О.А. Кудряшова, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова // АПК России. 2017. Т. 24. № 3. С. 706-709.
4. Приймак А.О. Применение пастообразного люпинового концентрата при производстве паштетных консервов из мяса с PSE – свойствами / А.О. Приймак, С.Л. Тихонов Н.В. Тихонова // Агропродовольственная политика России. 2017. № 1 (61). С. 63-65.
5. Приймак А.О. Использование продуктов переработки пророщенных семян Амаранта в производстве мясопродуктов / А.О. Приймак, С.Л. Тихонов // АПК России. 2018. Т. 25. № 2. С. 266-269.
6. Тихонов С.Л. Альтернативная технология обеспечения срока годности мяса – барообработка в мясной промышленности / С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова //Ползуновский вестник. 2018. № 1. С. 3-7.
7. Тихонов С.Л. Барьерные технологии в производстве мясопродуктов / С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова // Индустрия питания. 2018. Т. 3. № 4. С. 52-59.

8. Кудряшов Л.С. Разработка биоразлагаемой пленки для увеличения срока годности охлажденных мясных полуфабрикатов / Л.С. Кудряшов, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова, А.А. Ногина // Все о мясе. 2019. № 1. С. 18-21.
9. Донскова Л.А. Научно-практические основы расширения ассортимента, и оценка качества паштетных продуктов из мяса птицы / Л.А. Донскова, Н.М. Беляев, // Новые технологии. -2019.- №2.- С. 11-18
10. Донскова Л.А. Переработка мяса птицы: технологические возможности и практические решения в производстве полуфабрикатов/ Л.А. Донскова, Н.М. Беляев // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2019. -№ 4 (57). -С. 10-16.
11. Третьякова И.Н. Разработка паштета функциональной направленности с добавлением растительного белкового препарата. / И.Н. Третьякова, С.Л. Тихонов, Н.В. Тихонова // Достижения науки и техники АПК. 2020. Т. 34. № 3. С. 79-82.
12. Тихонов С.Л. Активация биокаталитических свойств коллагеназы, предназначенной для применения в технологии мясопродуктов / С.Л. Тихонов, И.С. Брашко, Н.В. Тихонова и др.// Вестник КрасГАУ. 2020. № 12 (165). С. 184-194.

Ректор
Уральского государственного
экономического университета,
доктор экономических наук,
профессор Силин Яков Петрович

620144, Екатеринбург, ул. 8 Марта, 62
Телефон: +7 (343) 283-13-28
Электронная почта: usue@usue.ru