Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Кременевской Марианны Игоревны на тему «Научные основы технологий глубокой переработки коллагенсодержащего сырья для получения продуктов с заданными свойствами», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по 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 (05.18.04: Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств)
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Телефон	(3012) 41-31-70
Адрес электронной почты	bayanab@mail.ru
Почтовый адрес	670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, д. 40В, стр. 1
	Основное место работы
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Должность	Профессор

Публикации

1. Будаева, А.Е. Модификация коллагенсодержащего сырья для применения его в производстве мясопродуктов / Будаева А.Е., **Баженова Б.А.**, Данилов А.М. // Все о мясе. 2015. № 1. С. 31-35.
2. **Баженова, Б.А.** Исследование потребительских свойств мясного изделия функционального назначения / Баженова Б.А., Ханхалаева И.А., Андреева С.В. // Вестник ВСГУТУ. 2016. № 6 (63). С. 95-100.
3. Вторушина, И.А. Исследование состава и свойств мяса хайнаков / Вторушина И.А., **Баженова Б.А.**, Полозова Т.В. // Мясная индустрия. 2016. № 9. С. 40-43.
4. **Баженова, Б.А.** Новые составы эмульсий для мясных рубленых полуфабрикатов / Баженова Б.А., Забалуева Ю.Ю., Иванов А.Ю. // Мясная индустрия. 2016. № 3. С. 15-18.
5. Гарифулина, Е.С. Производство рубленых полуфабрикатов с белковой добавкой из модифицированного рубца / Гарифулина Е.С., **Баженова Б.А.**, Хамнаева Н.И., Бадмаева И.И. // Мясная индустрия. 2016. № 12. С. 36-39.
6. **Баженова, Б.А.** Получение пищевого ингредиента из модифицированного говяжьего рубца / Баженова Б.А., Хамнаева Н.И., Бадмаева И.И., Гарифулина Е.С., Данилов А.М. // Все о мясе. 2016. № 6. С. 56-60.
7. **Баженова, Б.А.** Биологически активная добавка для мясных продуктов / Баженова Б.А., Данилов М.Б., Забалуева Ю.Ю., Бадмаева Т.М., Аюшеева Г.Н. // Все о мясе. 2016. № 3. С. 14-19.
8. Gombozhapova, N.I. Influence of the new multicomponent brine on the quality characteristics of the boiled horse meat product / Gombozhapova N.I., **Bazhenova B.A.**, Leskova S.Yu.,

Badmaeva T.M., Danilov A.M. // Foods and Raw Materials. 2017. Т. 5. № 1. С. 11-19.
9. Жамсаранова, С.Д. К вопросу о содержании стабильных изотопов углерода и азота в мышечной ткани крупного рогатого скота, выращенного в различных районах Забайкалья / Жамсаранова С.Д., **Баженова Б.А.**, Чимитдоржиева Г.Д., Забалуева Ю.Ю. // Все о мясе. 2017. № 5. С. 34-37.
10. Забалуева, Ю.Ю. К вопросу обогащения мясных продуктов природными антиоксиантами / Забалуева Ю.Ю., Мелешкина Н.В., **Баженова Б.А.**, Данилов М.Б. // Все о мясе. 2017. № 2. С. 12-15.
11. **Баженова, Б.А.** Разработка технологии конской ветчины функционального назначения / Баженова Б.А., Забалуева Ю.Ю., Колесникова И.С., Мелёшкина Н.В. // Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии. 2017. № 5. С. 101-114.
12. **Баженова, Б.А.** Рациональное использование субпродуктов яков / Баженова Б.А., Забалуева Ю.Ю., Герасимов А.В. // Все о мясе. 2018. № 1. С. 22-25.
13. Забалуева, Ю.Ю. Влияние настоя из плодов шиповника на хранимоспособность паштета в оболочке / Забалуева Ю.Ю., **Баженова Б.А.**, Бурханова А.Г., Андреева С.В. // Вестник ВСГУТУ. 2018. № 2 (69). С. 38-45.
14. Danilov, A. Study of lysate activity to modificate collagen raw materials to use in sausage mixture / Danilov A., **Bazhenova B.**, Danilov M., Gerasimov A. // Foods and Raw Materials. 2018. Т. 6. № 2. С. 256-263.
15. **Баженова, Б.А.** Мясо яков, как перспективное сырье для производства мясопродуктов / Баженова Б.А., Забалуева Ю.Ю., Данилов М.Б., Вторушина И.А., Бадмаева Т.М. // Техника и технология пищевых производств. 2018. Т. 48. № 3. С. 16-33.

Профессор кафедры «Технология мясных и консервированных продуктов»
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»,
доктор технических наук, по научной специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, профессор

16.09.2019

Б.А. Баженова

Подпись Баженовой Баяны Анатольевны подтверждаю
Начальник Управления делами

И.Н. Хантаева