

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Востриковой Натальи Леонидовны
на тему «Разработка научно-практической модели выявления и
идентификации ткане- и видоспецифичных веществ белковой природы в
мясной продукции» представленной на соискание ученой степени доктора
технических наук по специальностям: 05.18.04 – Технология мясных,
молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и
05.18.07 – биотехнология пищевых продуктов и биологически
активных веществ

Фамилия, имя, отчество	Гуринович Галина Васильевна
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 кафедре технология мяса и мясных продуктов
Телефон	+7(3842) 39-68-57служ
Адрес электронной почты	meat@kemsu.ru
Почтовый адрес	Россия, 650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет», ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»,
Должность	Заведующий кафедрой «Технология продуктов питания животного происхождения» (специальность 05.18.04)
Публикации	
<p>1. Гуринович, Г. В. Исследование состава и свойств жировой ткани свинины в зависимости от категории упитанности с целью обоснования направлений ее рационального использования/ Гуринович Г.В., Малютин К.В., Субботина М.А.// Техника и технология пищевых производств.– 2015. –№ 4 (39). – С. 20-25.</p> <p>2. Patrakova I.S The study of factors affecting the activity of meat antioxidant system/ Patrakova I.S., Gurinovich G.V. //Foods and Raw Materials. – 2015. – vol. 3.– No. 1. – P. 33-40.</p> <p>3. Patrakova I.S Study of processes of oxidation of lipids and proteins of half-smoked sausages at the stages of technological processing depending on the composition of cures / I.S. Patrakova, G.V. Gurinovich // Foods and Raw Materials.- vol. 4.-No. 2.-2016.-P. 75-84</p> <p>4. Мышалова, О.М. Комплексные исследования мяса маралов для обоснования использования в технологии деликатесной продукции / О.М. Мышалова, Г.В. Гуринович, Я.С. Гурикова // Техника и технология пищевых</p>	

производств.– 2016. –№ 3 (42).– С. 38-45.

5. Study of autolytic changes in red deer meat and beef / L.A. Kaimbaeva, G.V. Gurinovich //Indian Journal of Science and Technology. 2016.– Т. 9.– № 30. С. 98.

6. Гуринович, Г.В. Технология обработки продуктов убоя [Текст] : учебное пособие для обучающихся по специальностям СПО / Г. В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет), 2016. – 185 с.

7. Гуринович, Г.В. Технология колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов [Текст]: учебное пособие для обучающихся по специальностям СПО / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, И.С. Патракова. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет), 2016. – 224 с.

8. Гуринович, Г.В. Изучение состава и технологических свойств свинины четвертой категории, предназначенной для промышленной переработки/ К.В. Малютина, Г.В. Гуринович // Техника и технология пищевых производств. 2017. № 3 (46). С. 61-66.

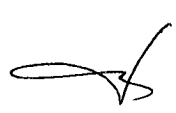
9. Гаргаева А.Г. Разработка рецептур белково-жировых эмульсий для паштетов на основе мяса птицы / А.Г. Гаргаева, Г.В. Гуринович // Техника и технология пищевых производств. 2017. № 4 (47). С. 33-39.

10. Гуринович Г.В. Исследование процессов окисления комбинированных мясных систем с мясом птицы и льняной мукой /Г.В. Гуринович, П.В. Санников, И.С. Патракова // Техника и технология пищевых производств .- 2018.-№3 (48).- 40-49

11. Гуринович Г.В. Исследование эмульгирующей способности мясных систем, содержащих растительный компонент, для производства паштетов / Г.В. Гуринович, А.Г. Гаргаева, Л.С. Кудряшов // Все о мясе.- 2018.-№6.- С.50-53


12. Patrakova I.S. The effect of cold storage on the color of maral meat / I.S. Patrakova, O.M. Myshalova, G.V.Gurinovich //«Science and Technology» The11th International Conference «Science and Technology» Held by SCIEURO in London 23-29 April 2019, p. 27-35


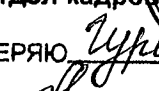
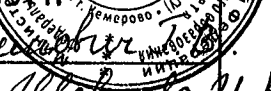
Заведующий кафедрой «Технология продуктов питания животного происхождения»
Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кемеровский государственный университет»
д.т.н. по научной специальности 05.18.04 –
Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств,
профессор



Гуринович Г. В.

ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»
Отдел кадров

ПОДПИСЬ ЗАВЕРЯЮ 

 Должность  Подпись  Ф.И.О.

« ____ » _____ 20 ____ г.

