

### Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Забиякиной Татьяны Васильевны на тему: «Исследование свойств мяса цесарок разного генотипа и оценка качества получаемых продуктов», 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	Литвинова Елена Викторовна
Гражданство	РФ
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук по специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	—
<b>Основное место работы:</b>	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств»
Наименование подразделения	Кафедра «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения»
Должность	Доцент
Электронная почта	<a href="mailto:illusionse@mail.ru">illusionse@mail.ru</a>
Номер телефона	8 (962) 952-28-28
<b>Публикации</b>	
<p>1. Litvinova E. Collagen from porcine skin: a method of extraction and structural properties / E. Litvinova, E. Titov, S. Semenov // International journal of food properties, 2018. – Vol. 21. – No. 1. – PP. 1031–1042.</p> <p>2. Litvinova E. Collagen – matrix for creating biologically active composites with minor components / E. Litvinova, E. Titov // 18 International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2018, 30 June – 9July, 2018. – Vol. 18. – PP. 105–110.</p> <p>3. Litvinova E. Physico-chemical features of obtaining high-quality dry modified collagen-containing products using freeze-drying / E. Litvinova, E. Titov // 18 International Multidisciplinary Scientific GeoConference SGEM 2018, 30 June – 9July, 2018. – Vol. 18. – PP. 423–438.</p>	


4. Литвинова Е.В. Многофункциональный комплекс для стерилизованных консервов из мяса птицы / Е.В. Литвинова, Е.И. Титов, С.Н. Кидяев // Птица и птицепродукты, 2018. – №4. – С. 31-34.
5. Литвинова Е.В. Функциональный комплекс на основе пищевых волокон животного и растительного происхождения для мясных рубленых полуфабрикатов / Е.В. Литвинова Е.И. Титов, С.Н. Кидяев // Мясная индустрия, 2017. – №7. – С. 10 – 13.
5. Литвинова Е.В. Влияние щелочных протеиназ на модификацию коллагенсодержащего сырья / Е.В. Литвинова, Е.И. Титов, С.Н. Кидяев, Н.В. Цурикова // Мясная индустрия. – 2016. – №2. – С. 44 – 46.
6. Литвинова Е.В. Получение высококачественных сухих модифицированных коллагенсодержащих продуктов с использованием сублимационной сушки / Е.И. Титов, Г.В. Семенов, С.Н. Кидяев, Е.В. Литвинова // Вестник международной академии холода. – 2016. - №3. – С. 27–31.
7. Литвинова Е.В. Функциональный комплекс на основе пищевых волокон животного и растительного происхождения для мясных рубленых полуфабрикатов / Е.В. Литвинова, Е.И. Титов, С.Н. Кидяев // Мясная индустрия. – 2017. – №7. – С. 10 – 13.
8. Литвинова Е.В. О микроструктуре коллагенсодержащего сырья, модифицированного щелочными протеиназами / Е.В. Литвинова, Е.И. Титов, С.Н. Кидяев, В.А. Пчелкина // Мясная индустрия. – 2017. – №8. – С. 41 – 43.
9. Литвинова Е.В. Микроструктурные и реологические свойства коллагенсодержащего сырья при его модификации / Е.В. Литвинова, Е.И. Титов, А.Ю. Соколов, С.К. Апраксина // Мясная индустрия. – 2016. – №6. – С. 43–45.
10. Литвинова Е.В. Многофункциональный комплекс для продуктов из мяса птицы / Е.В. Литвинова, С.Н. Кидяев // Мясные технологии, 2016. – №7. – С. 50-51.
11. Литвинова Е.В. Полезный симбиоз яичной скорлупы и моркови для мясных продуктов // Е.В. Литвинова, С.Н. Кидяев // Мясные технологии, 2018. – №2. – С.18–20.
12. Литвинова Е.В. Фитокомпоненты черной смородины в технологии мясных продуктов / Мясные технологии, 2018. – №5. – С. 10–12.
13. Литвинова Е.В. Использование функционального модуля на основе сырья животного и растительного происхождения в технологии продуктов из свинины // Е.В. Литвинова, Е.И. Титов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2017. – №4. – С. 18–21.
13. Литвинова Е.В. Оригинальный комплекс на основе растворимых и нерастворимых пищевых волокон для использования в технологии реструктурированного продукта из мяса птицы / Е.В. Литвинова, Е.И. Титов, С.Н. Кидяев // Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационные направления в кормлении сельскохозяйственной птицы». – Волгоград: Издательство Волгоградского института управления – филиала РАНХиГС, 2018. – С. 88–92.
14. Литвинова Е.В. Использование комплекса на основе биомодифицированного коллагенсодержащего сырья и минорных компонентов

при производстве паштетов / Е.В. Литвинова, Е.И. Титов, С.Н. Кидяев //  
Материалы Международной научно-практической конференции «Разработка  
инновационных технологий производства животноводческого сырья и  
продуктов питания на основе современных биотехнологических методов». –  
Волгоград: Издательство Волгоградского института управления – филиала  
РАНХиГС, 8–9 июня 2016. – С. 332 – 334.

Доцент кафедры «Технологии и биотехнологии  
продуктов питания животного происхождения»  
ФГБОУ ВО «МГУПП»,

К.т.н. по специальностям 05.18.04 – «Технология  
мясных, молочных и рыбных продуктов и  
холодильных производств» и 05.18.07 –  
«Биотехнология пищевых продуктов и  
биологических активных веществ»

125080, г. Москва, Волоколамское ш., д.11  
Тел.: 8 (495) 750-01-11, доб. 10-27  
E-mail.: illusionse@mail.ru

  
Е.В. Литвинова  
(Елена Викторовна  
Литвинова)

*Подпись Литвиновой Е.В. заверено  
Без специальных  
по кадрам*

*Будниве А.С.*

18 ФЕВ 2019

