

**Сведения об официальном оппоненте**  
 по диссертационной работе **Зирка Анны Юрьевны**  
 на тему «**Создание базы данных йодвосполняющего потенциала продуктов**  
**питания для снижения йододефицитных состояний**»  
 представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук  
 по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Фамилия Имя Отчество оппонента	РЕЗНИЧЕНКО ИРИНА ЮРЬЕВНА
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.15 Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
Ученая степень и отрасль науки	доктор технических наук
Ученое звание	профессор
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Кузбасский государственный аграрный университет им. В.Н. Полецкова, Факультет технологического предпринимательства, Кафедра биотехнологий и производства продуктов питания (Кемерово)
Занимаемая должность	Профессор кафедры «Биотехнологий и производства продуктов питания»
Почтовый индекс, адрес	г. Кемерово, ул. К. Маркса, 12, ауд. 2209
Телефон	8(3842) 75-47-15
Адрес электронной почты	irina.reznichenko@gmail.com
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Матвеева, Т. А. Содержание витаминов и минеральных веществ в обогащенном молоке / Т. А. Матвеева, И. Ю. Резниченко // Вопросы питания. – 2020. – Т. 89, № 2. – С. 116-121. – DOI 10.24411/0042-8833-2020-10022.</li> <li>2. Резниченко, И. Ю. Оценка качества мясорастительных и мясных консервов для детского питания / И. Ю. Резниченко, А. В. Астахова, Ю. Д. Никифорова // Мясная индустрия. – 2021. – № 7. – С. 30-34. – DOI 10.37861/2618-8252-2021-07-30-34.</li> <li>3. Фролова, Н. А. Использование комплексных ингредиентов на основе растительного и животного сырья для создания продуктов функционального назначения / Н. А. Фролова, И. Ю. Резниченко // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2021. – Т. 9, № 1. – С. 31-37. – DOI 10.14529/food210104. .</li> <li>4. Сравнительная оценка качества и потребительских свойств хлебобулочных изделий / Г. С. Акопян, И. Ю. Резниченко, Т. В. Ефремова, В. С. Сивеня // Хлебопродукты. – 2022. – № 1. – С. 48-52. – DOI 10.32462/0235-2508-2022-31-1-48-52.</li> <li>5. Разработка рейтинговой системы контроля качества сухих напитков функциональной направленности / А. С. Мустафина, И. Ю. Резниченко, И. А. Бакин, С. В. Шилов // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52, № 1. – С. 144-155. – DOI 10.21603/2074-9414-2022-1-144-155.</li> </ol>

6. Донченко, Т. А. Анализ качества и безопасности варёной колбасы для детского питания производителей Кузбасса / Т. А. Донченко, И. Ю. Резниченко // Мясная индустрия. – 2023. – № 5. – С. 40-43. – DOI 10.37861/2618-8252-2023-05-40-43.

7. Резниченко, И. Ю. Мониторинг качества рыбы в обеспечении устойчивой безопасности продукции / И. Ю. Резниченко, Е. А. Егушова, Т. А. Донченко // Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета. – 2023. – Т. 26, № 3. – С. 272-280. – DOI 10.21443/1560-9278-2023-26-3-272-280.

8. Резниченко, И. Ю. Применение пищевых добавок и вопросы их регламентирования в чипсах / И. Ю. Резниченко // Ползуновский вестник. – 2023. – № 3. – С. 76-82. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2023.03.010.

9. Ранжирование сенсорных характеристик пищевых продуктов с помощью нейронных сетей / И. Ю. Резниченко, А. В. Шафрай, Н. Ю. Рубан, Т. А. Донченко // Пищевая промышленность. – 2023. – № 3. – С. 97-101. – DOI 10.52653/PPI.2023.3.3.020.

10. Резниченко, И. Ю. Исследование биологической ценности хлеба, реализуемого на потребительском рынке / И. Ю. Резниченко, Т. А. Донченко, Г. С. Акопян // АПК России. – 2024. – Т. 31, № 1. – С. 101-104. – DOI 10.55934/2587-8824-2024-31-1-101-104.


11. Резниченко, И. Ю. Мониторинг качества и безопасности колбасных изделий / И. Ю. Резниченко, Т. А. Донченко // Инновации и продовольственная безопасность. – 2023. – № 4(42). – С. 25-33. – DOI 10.31677/2311-0651-2023-42-4-25-33.

12. Резниченко, И. Ю. Мясосодержащие паштеты функциональной направленности с растительными ингредиентами / И. Ю. Резниченко // Мясная индустрия. – 2024. – № 2. – С. 40-43. – DOI 10.37861/2618-8252-2024-02-40-43.

13. Резниченко, И. Ю. Формирование рациона с учетом биологической ценности печенья / И. Ю. Резниченко, Т. А. Донченко // Ползуновский вестник. – 2024. – № 1. – С. 120-125. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2024.01.014.

Профессор кафедры «Биотехнологий и производства продуктов питания»,  
д.т.н., профессор,  
Кузбасский государственный аграрный университет  
им. В.Н. Полецкова



 Резниченко И. Ю.  
03.05.2024

