

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации Горбанова Ильи Алексеевича на тему «Совершенствование технологии мясных снеков из баранины с учётом прижизненного формирования макроэлементного состава сырья», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Фамилия, Имя, Отчество	Кудряшов Леонид Сергеевич
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень	Доктор технических наук 05.18.04 –Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание	Профессор
Место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова»
Сокращенное наименование	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Наименование структурного подразделения	Отдел научных консультантов
Должность	Главный научный сотрудник
Почтовый адрес с индексом	109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26
Официальный сайт	www.vniimp.ru
Телефон	+7 (495) 676-95-11
Эл. почта	skudryashov@yandex.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	

Официальный оппонент:
д.т.н., профессор, главный научный сотрудник
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова»

Л.С. Кудряшов



Ведущий специалист
по управлению персоналом
Кудряшова У.А.



Список трудов

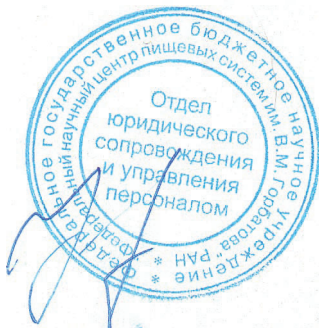
1. Кудряшов, Л. С. Влияние предубойного содержания крупного рогатого скота на качество мяса / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Мясная индустрия. – 2021. – № 2. – С. 14–16.
2. Кудряшов, Л. С. Устройства для оценки прочностных свойств мяса и мясных продуктов / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова, В. В. Ильиных // Мясная индустрия. – 2021. – № 9. – С. 14–19.
3. Галиева, З. А. Мясная продуктивность баранчиков романовской породы при включении в рацион трутневого гомогената / З. А. Галиева, С. В. Захаров, Л. С. Кудряшов // Мясная индустрия. – 2023. – № 4. – С. 26–30.
4. Кудряшов, Л. С. Изменения белков мяса при посоле с применением электро- и механической обработки / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Мясная индустрия. – 2022. – № 4. – С. 8–12.
5. Кудряшов, Л. С. Влияние гликолитических превращений в мясе на его качество / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Мясная индустрия. – 2021. – № 3. – С. 22–26.
6. Кудряшов, Л. С. Сравнительная оценка цвета мяса с разным характером автолиза / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова, Г. В. Гуринович, С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова // Мясная индустрия. – 2021. – № 4. – С. 22–25.
7. Кудряшов, Л. С. Современные представления о тендеризации мяса в ходе автолиза / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Все о мясе. – 2024. – № 4. – С. 34–38.
8. Кудряшов, Л. С. Применение электровоздействий при обработке мяса / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Все о мясе. – 2023. – № 5. – С. 38–40.
9. Кудряшов, Л. С. Влияние электростимуляции и механической обработки на ультраструктурные изменения говядины NOR и DFD / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова, З. А. Галиева // Мясная индустрия. – 2025. – № 3. – С. 14–16.
10. Кудряшов, Л. С. Влияние предубойного содержания свиней на качество мяса / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Мясная индустрия. – 2021. – № 1. – С. 24–27.
11. Kudryashov L.S., Kudryashova O.A. Post-mortem identification of meat with abnormal autolysis by non-invasive methods// Theory and practice of meat processing. – 2025. – v.10. N.3. – P.226-236.

Официальный оппонент:

д.т.н., профессор, главный научный сотрудник
ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова»



Ведущий специалист
по управлению персоналом
Кудряшова У.А.



Л.С. Кудряшов

20 марта 2026 г.