

В диссертационный совет 35.2.035.07
при ФГБОУ ВО «Саратовский
государственный университет генетики,
биотехнологии и инженерии имени
Н.И. Вавилова»

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

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

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»
Краткое наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»
Сведения о структурном подразделении	Кафедра «Технологии и биотехнологии мяса и мясных продуктов» (Институт прикладной биотехнологии и пищевой инженерии имени академика РАН И.А. Рогова)
Место нахождения	Российская Федерация
Почтовый адрес организации	125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 11
Контактный телефон	+7 (499) 750-01-11
E-mail	mgupp@mgupp.ru
Официальный сайт	https://rosbiotech.ru/

Список публикаций по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

1. Литвинова, Е.В. Биологически активные вещества крови убойных животных - перспективное векторное направление в мясной отрасли / Е.В. Литвинова, С.Н. Кидяев, В.Л. Лапшина, И.О. Артемьева // Вестник ВГУИТ. - 2021. - Т. 83. - № 2 (88). - С. 72-78.

2. Титов, Е.И. Влияние волокон пищевых на функционально-технологические свойства мясных систем / Е.И. Титов, А.Ю. Соколов, Е.В. Литвинова, Д.И. Шишкина // Все о мясе. - 2021. - № 4. - С. 30-36.

3. Ряхимов, Р.Р. Инулин как основа создания гетерогенной композиции для использования в технологии мясных продуктов пониженной калорийности / Р.Р. Ряхимов, А.Б. Лисицын, С.Н. Кидяев, Е.В. Литвинова //

Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2021. - Т. 83. - № 4 (90). - С. 219-225.

4. Литвинова, Е.В. Новые данные об использовании побочного коллагенсодержащего сырья мясной отрасли / Е.В. Литвинова, И.О. Артемьева, Е.И. Титов, С.Н. Кидяев, В.В. Никитин // Мясная индустрия. - 2022. - № 12. - С. 38-42.

5. Данильчук, Т.Н. Комплексная технология получения сырокопченых изделий пролонгированного срока хранения с пониженной концентрацией нитрита натрия / Т.Н. Данильчук, Д.Е. Ипатов // Health, Food & Biotechnology. - 2023. - Т. 5. - № 2. - С. 39-50.

6. Кидяев, С.Н. Использование фитоэкстрактов для снижения окислительного стресса липидных фракций животного происхождения / С.Н. Кидяев, Е.В. Литвинова, В.Л. Лапшина, И.А. Кашеварова // Health, Food & Biotechnology. - 2023. - Т. 5. - № 3. - С. 12-21.

7. Литвинова, Е.В. Влияние холодильной обработки и хранения вакуум-упакованного мяса на качество готового продукта / Е.В. Литвинова, А.Г. Донецких, В.В. Никитин, Р.Б. Савицкий // Мясная индустрия. - 2024. - № 11. - С. 28-33.

8. Кидяев, С.Н. Квалиметрическая оценка антиоксидантной активности пищевых антиоксидантов в мясных системах / С.Н. Кидяев, Е.В. Литвинова, И.А. Кашеварова, Т.Н. Данильчук // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2024. - № 2. - С. 79-88.

Ведущая организация подтверждает, что соискатель не является ее сотрудником и не имеет научных работ по теме диссертации, подготовленных на базе ведущей организации или в соавторстве с ее сотрудниками.

Ректор ФГБОУ ВО «Российский
биотехнологический университет
(РОСБИОТЕХ)»



Н. В. Жукова

125080, г. Москва,
Волоколамское шоссе, д. 11

«24» марта 2026 г.