

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ
по диссертации **Брошко Доминика Василя**
на тему «**Разработка технологии получения белковых**
препаратов из отходов переработки масличных культур»,
представленной на соискание ученой степени
кандидата технических наук по научной специальности
4.3.3. Пищевые системы

<i>ФИО оппонента:</i>	Лисовая Екатерина Валериевна
<i>Ученая степень:</i>	Кандидат технических наук (специальность по защите кандидатской диссертации 05.18.15 –Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания)
<i>Ученое звание:</i>	Отсутствует
<i>Академическое звание:</i>	Отсутствует
<i>Место работы:</i>	Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия», зав. отделом пищевых технологий, контроля качества и стандартизации
<i>Контактный телефон:</i>	+7(861)252-15-96
<i>Адрес электронной почты:</i>	e.kabalina@mail.ru
<i>Список основных публикаций оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях:</i>	
1. Применение растворов яблочной кислоты для гидратации масел и получения лецитинов / Л. А. Марченко, Т. Н. Боковикова, Е. В. Лисовая [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – № 1(373). – С. 33-36. – DOI 10.26297/0579-3009.2020.1.9. 2. Влияние особенностей технологии переработки вторичных растительных ресурсов на функциональные свойства получаемой пищевой добавки / Е. П. Викторова, Е. В. Лисовая, Е. В. Великанова [и др.] // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2021. – № 71(5). – С. 278-291. – DOI 10.30679/2219-5335-2021-5-71-278-291. 3. Разработка рецепта комплексного кормового концентрата на основе композиции БАВ и пробиотической добавки "Ветом 3" / Е. П. Викторова, Е. В. Лисовая, А. И. Петенко, А. В. Свердличенко // Ветеринария Кубани. – 2021. – № 4. – С. 31-33. – DOI 10.33861/2071-8020-2021-4-31-33. – EDN XLOELX. 4. Актуальные вопросы применения комплексов микронутриентов для обогащения продуктов питания / Е. П. Викторова, Е. В. Лисовая, А. В. Свердличенко [и др.] // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2021. – № 1. – С. 89-97. 5. Алгоритм разработки обогащенных хлебобулочных изделий с применением пищевых добавок / Е. П. Викторова, Т. А. Шахрай, Е. В. Лисовая, Н. Н. Корнен // Новые технологии. – 2022. – Т. 18, № 1. – С. 33-39. – DOI 10.47370/2072-0920-2022-18-1-33-39.	

6. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов питания и пищевых добавок в Российской Федерации / Е. А. Егоров, С. К. Куижева, Е. В. Лисовая, Е. П. Викторова // Новые технологии. – 2022. – Т. 18, № 2. – С. 53-61. – DOI 10.47370/2072-0920-2022-18-2-53-61.
7. Фосфолипиды жидких растительных лецитинов и способы их модификации / Е. В. Лисовая, Е. П. Викторова, Т. А. Шахрай, Н. Н. Корнен // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2023. – Т. 11, № 1. – С. 5-18. – DOI 10.14529/food230101.
8. Влияние ультразвукового воздействия на эффективность процесса обезжиривания жидких лецитинов / Е. В. Лисовая, Е. П. Викторова, А. В. Свердличенко, М. Р. Жане // Техника и технология пищевых производств. – 2023. – Т. 53, № 3. – С. 445-454. – DOI 10.21603/2074-9414-2023-3-2447.
9. Влияние особенностей химического состава модифицированных лецитинов на их поверхностно-активные и эмульгирующие свойства / Е. В. Лисовая, Е. П. Викторова, А. В. Свердличенко, М. Р. Жане // Новые технологии. – 2023. – Т. 19, № 3. – С. 48-57. – DOI 10.47370/2072-0920-2023-19-3-48-57.
10. Исследование влияния особенностей химического состава фосфолипидов соевого лецитина на их полярность / Е. В. Лисовая, Е. П. Викторова, А. В. Свердличенко, М. Р. Жане // Вестник КрасГАУ. – 2023. – № 5(194). – С. 225-233. – DOI 10.36718/1819-4036-2023-5-225-233.
11. Характеристика способов получения модифицированных фосфолипидов - лизофосфолипидов / Е. В. Лисовая, Т. И. Угрюмова, Т. А. Шахрай, Е. П. Викторова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2024. – № 1(395). – С. 6-11. – DOI 10.26297/0579-3009.2024.1.1.
12. Технологические режимы получения кристаллического ликопина из концентрата каротиноидов в масле / Е. В. Лисовая, Е. П. Викторова, Т. И. Угрюмова [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2024. – № 5-6. – С. 41-45. – DOI 10.26297/0579-3009.2024.5-6.6.