

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>	Мустафаев Сергей Кязимович
<i>Ученая степень:</i>	Доктор технических наук (специальность по защите докторской диссертации 05.18.06 – Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов)
<i>Ученое звание:</i>	Профессор
<i>Академическое звание:</i>	Отсутствует
<i>Место работы:</i>	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет», профессор кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов
<i>Контактный телефон:</i>	+7(861)253-67-70
<i>Адрес электронной почты:</i>	mustafaev_sk@mail.ru
<i>Список основных публикаций оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях:</i>	
1. Мустафаев, С. К. Масло ши: сырье, технология производства, свойства и применение / С. К. Мустафаев, Т. В. Пелипенко, Э. Э. Кочиева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 5-6(394). – С. 6-11. – DOI 10.26297/0579-3009.2023.5-6.1. 2. Патент № 2796459 С1 Российская Федерация, МПК С11В 11/00, С11В 13/04. Способ извлечения жировосковой смеси из отработанного фильтровального порошка : № 2022122351 : заявл. 18.08.2022 : опубл. 23.05.2023 / Ю. А. Полякова, С. К. Мустафаев, Е. О. Смычагин, Т. В. Пелипенко ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кубанский государственный технологический университет". 3. Смычагин, Е. О. Оценка перспективы использования вторичных ресурсов производства соевого масла в кормах / Е. О. Смычагин, Ю. А. Полякова, С. К. Мустафаев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2022. – № 2-3(386-387). – С. 93-96. – DOI 10.26297/0579-3009.2022.2-3.18. 4. Обоснование комплексной ресурсосберегающей технологии переработки травянистого эфирномасличного сырья ромашки аптечной <i>Matricaria Chamom</i> / Т. В. Пелипенко, С. К. Мустафаев, В. Е. Крепак [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2022. – № 6(390). – С. 73-79. – DOI 10.26297/0579-3009.2022.6.6. 5. Смычагин, Е. О. Разработка технологии и установки для производства кормовых продуктов с использованием отработанных фильтровальных порошков / Е. О. Смычагин, С. К. Мустафаев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – № 2-3(374-375). – С. 49-53. – DOI 10.26297/0579-3009.2020.2-3.13. – EDN QNYGXO.	

6. Smychagin, E. O. Development of a new technology for the production of foodgrade soybean meal / E. O. Smychagin, Y. A. Polyakova, S. K. Mustafaev // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science : International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials (P2ARM 2021). – 2022. – Vol. 1052. – P. 012013. – DOI 10.1088/1755-1315/1052/1/012013.
7. Патент № 2792777 С1 Российская Федерация, МПК С11В 1/00, С11В 1/06. Способ производства масла и жмыха из кукурузных зародышей : № 2022104449 : заявл. 18.02.2022 : опубл. 24.03.2023 / О. В. Смычагин, С. К. Мустафаев, Е. О. Смычагин ; заявитель Общество с ограниченной ответственностью "ТЕХНОИНЖЕНЕРИНГ".