

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ
по диссертации **Мотовиловой Натальи Владимировны**
на тему «**Обоснование регламентированных характеристик**
качества продуктов переработки ягод крыжовника для
применения в технологии пищевых систем», представленной на
соискание ученой степени
кандидата технических наук по научной специальности
4.3.3. Пищевые системы

<i>ФИО оппонента:</i>	Рожнов Евгений Дмитриевич
<i>Ученая степень:</i>	Доктор технических наук (специальность по защите докторской диссертации 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ)
<i>Ученое звание:</i>	Отсутствует
<i>Академическое звание:</i>	Отсутствует
<i>Место работы:</i>	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический университет», профессор кафедры биотехнологии и инжиниринга
<i>Контактный телефон:</i>	+7(343)283-11-38
<i>Адрес электронной почты:</i>	red.bti@yandex.ru
<i>Список основных публикаций оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях:</i>	
1. Рожнов, Е. Д. Многофакторный анализ процесса деградации антоцианов при портвейнизации виноматериалов / Е. Д. Рожнов, М. Н. Школьников, А. А. Неклюдов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2025. – № 1(399). – С. 66-73. – DOI 10.26297/0579-3009.2025.1.9. 2. Повышение пищевой ценности творожных продуктов фортификацией Rubusidaeus / М. С. Есипова, М. Н. Школьников, Е. Д. Рожнов, Е. А. Молибога // Индустрия питания. – 2024. – Т. 9, № 1. – С. 5-15. – DOI 10.29141/2500-1922-2024-9-1-1. 3. Неклюдов, А. А. Оценка технологических показателей красных сортов винограда, выращенного на Алтае / А. А. Неклюдов, Е. Д. Рожнов // Современная наука и инновации. – 2024. – № 4(48). – С. 89-97. – DOI 10.37493/2307-910X.2024.4.9. 4. Исследование органолептических и физико-химических характеристик плодов жимолости синей как сырья для винодельческой продукции / Е. Д. Рожнов, А. А. Прядихина, М. А. Москалева [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 5-6(394). – С. 37-43. – DOI 10.26297/0579-3009.2023.5-6.5. 5. Рожнов, Е. Д. Возможности и ограничения некоторых электрохимических методов для определения антиоксидантной активности плодов Hippophae rhamnoides L / Е. Д. Рожнов, М. Н. Школьников, О. В. Чугунова // Вестник КрасГАУ. – 2023. – № 5(194). – С. 210-216. – DOI 10.36718/1819-4036-2023-5-210-216. 6. Школьников, М. Н. Физические методы исследования в объективной оценке внешнего вида напитков из растительного сырья / М. Н. Школьников, Е. Д. Рожнов // Ползуновский вестник. – 2023. – № 1. – С. 151-163. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2023.01.019.	

7. Биоконверсия облепихового шрота в физиологически активные ингредиенты / Е. В. Аверьянова, М. Н. Школьников, Е. Д. Рожнов, Е. С. Баташов // Химия растительного сырья. – 2023. – № 1. – С. 297-305. – DOI 10.14258/jsergm.20230111884.
8. Рожнов, Е. Д. К вопросу использования плодов и листьев малины обыкновенной в составе чайного напитка / Е. Д. Рожнов, М. Н. Школьников, Е. В. Пастушкова // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2023. – Т. 12, № 4(64). – С. 184-194.
9. Исследование влияния аскорбиновой кислоты на процесс потемнения сока из облепихи как ингредиента специального питания спортсменов / Е. Д. Рожнов, М. Н. Школьников, И. Н. Пушмина [и др.] // Человек. Спорт. Медицина. – 2022. – Т. 22, № S1. – С. 72-84. – DOI 10.14529/hsm22s113.
10. Исследование фармакологической активности микронизированной очищенной флавоноидной фракции облепихового шрота / М. Н. Школьников, Е. В. Аверьянова, Е. Д. Рожнов, И. А. Лупанова // Вопросы биологической, медицинской и фармацевтической химии. – 2022. – Т. 25, № 7. – С. 9-14. – DOI 10.29296/25877313-2022-07-02.