

Председателю диссертационного совета Д 212.148.11 на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук, на базе ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» д-ру техн. наук, доценту Карпенко Дмитрию Валерьевичу

Я, Канарская Зося Альбертовна, подтверждаю свое согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Фоменко Ивана Андреевича на тему: «Комплексная биоконверсия подсолнечной лузги в препараты кормового и пищевого назначения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ».

Согласна на размещение анкетных данных в сети «Интернет».

Сведения об оппоненте
по диссертации Фоменко Ивана Андреевича
на тему: «Комплексная биоконверсия подсолнечной лузги в препараты кормового и пищевого назначения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ»

Фамилия, имя, отчество	Канарская Зося Альбертовна
Ученая степень	Кандидат технических наук
Специальность по защите кандидатской диссертации, отрасль науки	03.01.06 – Биотехнология (в т.ч. бионано-технологии)
Диплома кандидата наук	КТ № 038727 от 9.02.2001 г.
Ученое звание	Доцент по кафедре пищевая биотехнология
Аттестата доцента	ДЦ № 007638 от 18.04.2007 г.
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет»
Должность	Доцент кафедры «Пищевая биотехнология»
Адрес организации	420015, г. Казань, ул. Карла Маркса, д. 68
Телефон	+7 (843) 231-89-13
Адрес электронной почты	zosya_kanarskaya@mail.ru

Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 штук)

1. Гематдинова В.М. Ферментативное выделение бета-глюкана из овсяных отрубей / В.М. Гематдинова, **З.А. Канарская**, А.В. Канарский // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2017. – №9. – С. 16-18
2. Яковлева А.К. Физиологическая активность дрожжей *Debaryomyces hansenii*, выделенных из сыра // А.К. Яковлев, **З.А. Канарская**, А.В. Канарский / Вестник технологического университета. – 2017. – Т. 20, № 17. – С. 127-129
3. Сравнительный анализ методик определения опасных факторов при производстве белковых пищевых продуктов / В.В. Светличкин, **З.А. Канарская**, А.В. Канарский [и др.] // Вестник технологического университета. – 2017. – Т. 20, № 18. – С. 163-164
4. Влияние щелочной и ферментативной обработки зерна овса и овсяных отрубей на выход бета-глюкана / В.М. Гематдинова, А.В. Канарский, **З.А. Канарская** [и др.] // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2017. – Т. 79, № 3 (73). – С. 164-168
5. Яковлева А.К. Влияние хлорида натрия на ферментативную активность дрожжей *Debaryomyces hansenii* H4651 / А.К. Яковлева, **З.А. Канарская**, А.В. Канарский // Вестник Казанского технологического университета. – 2017. – Т. 20. – № 11. – С. 159-161
6. Эффективность синтеза внеклеточных полисахаридов штаммами дрожжей *Lipomyces* / И.А. Хусаинова, **З.А. Канарская**, А.В. Канарский [и др.] // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2018. – Т. 80, № 4 (78). – С. 269-277
7. Утилизация сахаров из ферментолитатов соломы пшеничной психрофильными дрожжами в анаэробных условиях / И.В. Кручина-Богданов, Е.Р. Якубов, А.В. Канарский, **З.А. Канарская** // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия «Процессы и аппараты пищевых производств». – 2019. – № 2. – С. 3-10
8. Влияние условий культивирования на продуцирование ксиланазы и рост бактерий *Paenibacillus mucilaginosus* / Т.З. Ха, А.В. Канарский, **З.А. Канарская** [и др.] // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2020. – № 3 (34). – С. 459-468
9. Research of the enzyme preparation «fungamyl super br» effect on technological properties of wheat flour of the first grade and the quality of bread / M.V. Kharina, T.A. Yamashev, **Z.A. Kanarskaya** [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. III International Scientific Conference: AGRITECH-III-2020: Agribusiness, Environmental Engineering and Biotechnologies. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. – 2020. – С. 82024.
10. Эффективность культивирования бактерий *Paenibacillus* на ферментолитатах клетчатки рисовой шелухи / Т.З. Ха, А.В. Канарский,

З.А. Канарская [и др.] // Химия растительного сырья. – 2020. – № 2. – С. 271-282

11. Влияние гидролитической обработки на содержание редуцирующих веществ в нейтрально-сульфитных щелоках / Л.А. Мингазова, Е.В. Крякунова, **З.А. Канарская** [и др.] // Химия растительного сырья. – 2021. – № 3. – С. 309-317
12. Применение сульфитных щелоков в качестве питательной среды для культивирования продуцента молочной кислоты *Rhizopus oryzae* F-1030 / Л.А. Мингазова, Е.В. Крякунова, **З.А. Канарская** [и др.] // Известия ВУЗов. Лесной журнал. – 2021. – № 5 (383). – С. 163-173
13. Complex processing of plant raw materials for furfural and glucose production / I.V. Loginova, M.V. Kharina, **Z.A. Kanarskaya** [et al.] // IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science. – 2021. – № 677. – С. 052014
14. Гематдинова В.М. Потенциальные возможности промышленного производства и перспективы расширения ассортимента продуктов питания, обогащённых β-глюканом / В.М. Гематдинова, **З.А. Канарская**, А.В. Канарский // Вестник поволжского государственного технологического университета. Серия: лес. Экология. Природопользование. – 2021. – № 2 (50). – С. 82-100.
15. Karmanov A.P. In vitro study of adsorption efficiency of natural lignins towards aflatoxin B2 / A.P. Karmanov, A.V. Kanarsky, Z.A. Kanarskaya [et al.] // Reactive and Functional Polymers. – 2021. – № 167. P. 105033.

Официальный оппонент


Канарская З.А.

Подпись Канарской З.А. заверяю


Коллекция уклад

и.и.

