

Председателю диссертационного совета
Д 212.148.11 на базе ФГБОУ ВО
«Московский государственный
университет пищевых производств»
д-ру техн. наук
Д. В. Карпенко

**Сведения о ведущей организации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Восточно-Сибирский государственный
университет технологий и управления»**

Полное наименование организации	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления»
Сокращенное наименование	Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления, ВСГУТУ
Почтовый индекс и адрес организации	670013, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, д. 40В, строение 1
Телефон	+7 (3012) 43-14-15
Адрес электронной почты	e-mail: office@esstu.ru
Официальный сайт организации	http://www.esstu.ru
Основные работы сотрудников организации по профилю оппонируемой диссертации за последние пять лет:	
1. Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ 2021613864 Российская Федерация. Исследование цветовых характеристик мяса в процессе тепловой обработки / Т. Ц. Дамдинова, З. М. Намсараева, И. В. Хамаганова ; заявитель и правообладатель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Восточно-Сибирский государственный университет технологий и управления». – № 2021612952 ; заявл. 11.03.2021 ; опубл. 16.03.2021. – 1 с.	
2. Хамаганова, И. В. Совершенствование популярного блюда бурят-монгольской кухни / И. В. Хамаганова, З. М. Намсараева, Т. Ц. Федорова // Пищевая промышленность. – 2021. – № 4. – С. 28-31.	
3. Намсараева, З. М. Технология приготовления функционального продукта из конины в соусе / З. М. Намсараева, И. В. Хамаганова, Т. Ц. Дамдинова // Техника и технология пищевых производств. – 2021. – Т. 51. – № 1. – С. 77-85.	

4. Обеспечение качества и безопасности при производстве йодированных котлет для гриля / И. В. Хамаганова, А. В. Цыжилова, Н. А. Замбалова, Т. Ц. Федорова, Лхагвадолгор Даваасурэн // Вестник Восточно-Сибирского государственного университета технологий и управления. – 2021. – № 1 (80). – С. 5-12.
5. Намсараева, З. М. Влияние способов тепловой обработки на цветовые характеристики мяса / З. М. Намсараева, И. В. Хамаганова, Т. Ц. Дамдинова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2021. – Том 83. – № 2. – С. 164-168.
6. Изучение пищевой ценности боргойской баранины / Б. А. Баженова, И. А. Ханхалаева, А. Г. Бурханова, А. Б. Дулмажапова, Т. В. Полозова // Все о мясе. – 2021. – № 5. – С. 30-33.
7. Optimization of protein-lipid complex by its fatty acid and vitamin composition / В. А. Bazhenova, А. G. Burkhanova, Yu. Yu. Zabalueva, А. А. Mordovina // Theory and Practice of Meat Processing. – 2021. – Vol. 6. – № 2. – PP. 108-117.
8. Хамаганова, И. В. Разработка мясных полуфабрикатов пониженной калорийности с использованием сырьевых ресурсов региона / И. В. Хамаганова, А. С. Столярова, М. В. Доржиева // Вестник Восточно-Сибирского государственного университета технологий и управления. – 2020. – № 4 (79). – С. 21-30.
9. Рациональный способ переработки мяса овец аборигенной породы «Буубэй» / М. Б. Данилов, С. Ю. Лескова, А. А. Мерзляков, Г. П. Ламажапова, И. А. Смирнова // Вестник Восточно-Сибирского государственного университета технологий и управления. – 2019. – № 4 (75). – С. 40-45.
10. Разработка технологии йодированных мясных продуктов / И. В. Хамаганова, А. В. Цыжилова, Н. А. Замбалова, Лхагвадолгор Даваасурэн // Вестник Восточно-Сибирского государственного университета технологий и управления. – 2019. – № 1 (72). – С. 13-18.
11. Impact of metabiotic on the quality and safety of cooked sausages / I. V. Khamaganova, I. S. Khamagaeva, M. B. Danilov, A. S. Stolyarova, E. I. Resheyunik // Journal of Pharmaceutical Sciences and Research. – 2018. – Vol. 10. – № 10. – PP. 2621-2625.
12. Баженова, Б. А. Рациональное использование субпродуктов яков / Б. А. Баженова, Ю. Ю. Забалуева, А. В. Герасимов // Все о мясе. – 2018. № 1. – С. 22-25.
13. Предупреждение рисков при производстве и хранении продукта из говядины с использованием биотехнологических методов обработки сырья / И. А. Ханхалаева, А. П. Никифорова, Д. Н. Хамханова, И. В. Хамаганова, Т. Ц. Федорова // Вестник Восточно-Сибирского государственного университета технологий и управления. – 2018. – № 4 (71). – С. 128-134.
14. Ханхалаева, И. А. Обеспечение безопасности производства на малых убойных пунктах на основе принципов ХАССП / И. А. Ханхалаева,

В. В. Доржиева // Вестник Бурятской государственной сельскохозяйственной академии имени В. Р. Филиппова. – 2018. - № 4 (53). – С. 192-199.

15. Хамханова, Д. Н. О достоверности и сопоставимости результатов экспертных измерений в пищевой промышленности / Д. Н. Хамханова, И. А. Ханхалаева // Вестник Восточно-Сибирского государственного университета технологий и управления. – 2018. - № 3 (70). – С. 87-93.

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.

и.о. ректора ВСГУТУ

И.Г. Сизов



10.12.2021г.