

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 Д.В.

Я, Зайцева Лариса Валентиновна, подтверждаю свое согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Красновой Юлии Валерьевны на тему: «Разработка биотехнологий функциональных продуктов питания на основе пектин-сывороточных гелей», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ».

Сведения об оппоненте
по диссертации Красновой Юлии Валерьевны
на тему: «Разработка биотехнологий функциональных продуктов питания на основе пектин-сывороточных гелей»

Фамилия, имя, отчество	Зайцева Лариса Валентиновна
Учёная степень, № диплома	Доктор технических наук, № 025481
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.06 – «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов», 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Полное наименование организации, являющееся основным местом работы	Общество с ограниченной ответственностью «Восход-М»
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	руководитель отдела исследования и разработок специализированных продуктов и компонентов
Список публикаций по профилю рассматриваемой работы	
1. Бессонов, В.В. Транс-изомеры жирных кислот: риски для здоровья и пути снижения потребления / В.В. Бессонов, Л.В. Зайцева // Вопросы питания. - 2016. - Т. 85. - №3. - С. 6-17.	

2. **Зайцева, Л.В.** Современные тенденции в области модификации масел и жиров// В кн. «Современные тенденции развития производства жировых продуктов: наука, технологии, бизнес» под ред. В.А.Тутельяна, А.П.Нечаева. - М.: Союз Производителей Пищевых Ингредиентов, 2016. - С. 135-158.
3. **Зайцева, Л.В.** Качество ржаных лепешек с добавлением муки чиа и масложирового продукта энзимной переэтерификации / Л.В. Зайцева, Т.А. Юдина, Н.В. Рубан // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2017. - №5. - С. 31-34.
4. **Зайцева, Л.В.** Влияние муки чиа на пищевую ценность и сохранение свежести ржаных лепешек / Л.В. Зайцева, Т.А. Юдина, Н.В. Рубан // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2017. - №6. - С. 25-28.
5. **Зайцева, Л.В.** Источники транс-изомеров жирных кислот и законодательное регулирование их содержания в пищевой продукции // Масла и жиры. - 2017. - № 7-8. - С. 6-10.
6. Патент № 2609374 РФ. Функциональная триглицеридная композиция для производства пищевых продуктов: 2015123018: заявл. 16.06.2015: опубл. 10.01.2017 / **Зайцева Л.В.**, Юдина Т.А., Зинченко В.Ж., Дедова И.А., Баранов В.А. – 32 с.
7. Патент № 2651275 РФ. Функциональный пищевой продукт для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний: 2017127014: заявл. 27.07.2017: опубл. 19.04.2018 / **Зайцева Л.В.**, Зинченко В.Ж., Ельцова Т.С., Баранов В.А. – 18 с.
8. **Зайцева, Л.В.** Антиоксидантная емкость – показатель качества шортенингов / Л.В. Зайцева, Т.А. Юдина // American Scientific Journal. - №19. - 2018. - С. 22-26.
9. Патент № 2693092 РФ. Способ производства безглютенового хлеба: 2019108197: заявл. 21.03.2019: опубл. 01.07.2019 / **Зайцева Л.В.**, Юдина Т.А., Рубан Н.В., Юдин А.Ю., Спирюгов А.Н. – 12 с.
10. **Зайцева, Л.В.** Современные подходы к разработке рецептур безглютеновых хлебобулочных изделий / Л.В. Зайцева, Т.А. Юдина, Н.В. Рубан, В.В. Бессонов, В.С. Мехтиев // Вопросы питания. – 2020. – Т. 89. – №1. – С. 77-85.
11. Bessonov, V. Trans Isomers of Fatty Acids: Health Risks and Ways to Reduce Consumption / V. Bessonov, **L. Zaytseva** // EC Nutrition. - 2020. - Vol. 15. - P. 3.

Руководитель отдела исследования
и разработок специализированных
продуктов и компонентов, д-р техн. наук

Вайс - Зайцева Л.В.

Подпись Зайцевой Л.В. подтверждаю

