

Заместителю председателя совета по защите  
диссертаций на соискание учёной степени  
кандидата наук, на соискание учёной  
степени доктора наук 99.0.092.02 при  
ФГАНУ «Всероссийский научно-  
исследовательский институт молочной  
промышленности», ФГБОУ ВО  
«Российский биотехнологический  
университет (РОСБИОТЕХ)»  
д-ру техн. наук, академику РАН  
Петрову А.Н.

### СОГЛАСИЕ

Я, Калманович Светлана Александровна, доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», ознакомившись с диссертацией и авторефератом диссертации Соболева Романа Владимировича на тему «Разработка пищевых олеогелей с использованием фракций пчелиного воска для создания жировых продуктов» представленной к защите на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы, выражаю согласие выступить официальным оппонентом по данной диссертации и предоставить отзыв на диссертацию в установленном порядке. Подтверждаю, что совместных публикаций с соискателем не имею.

В соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О защите персональных данных» согласна на обработку (включая сбор, запись, обработку, систематизацию, накопление, хранение, уточнение, обновление, изменение, извлечение, использование, передачу в Минобрнауки России и другие компетентные органы, размещение в систему ФИС ГНА, обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение) моих персональных данных в работе диссертационного совета 99.0.092.02 в целях включения в аттестационное дело соискателя. Согласие распространяется на следующие персональные данные: фамилия, имя, отчество; учёная степень; учёное звание; шифр специальности, по которой защищена диссертация; место работы, должность, почтовый адрес основного места работы; место работы, должность работы по совместительству; адрес электронной почты; контактный телефон места работы; изображение лица, голос (биометрические персональные данные) с фиксацией в аудиовидеосвязи защиты диссертации; научные публикации в целях, связанных с обеспечением процедуры защиты и последующей отчетности о деятельности диссертационного совета.

Также подтверждаю, что даю согласие на размещение полного текста отзыва на диссертацию и сведений об официальном оппоненте на сайте ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ».

 С.А. Калманович

«08» апреля 2024 г.

Заместителю председателя совета по защите диссертаций на соискание учёной степени кандидата наук, на соискание учёной степени доктора наук 99.0.092.02 при ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» д-ру техн. наук, академику РАН Петрову А.Н.

Я, Калманович Светлана Александровна, выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Соболева Романа Владимировича на тему «Разработка пищевых олеогелей с использованием фракций пчелиного воска для создания жировых продуктов» представленной к защите на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы, на заседании диссертационного совета 99.0.092.02, действующего при ФГАНУ «Всероссийский научно исследовательский институт молочной промышленности», ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» по адресу: 125080, г. Москва, Волоколамское шоссе., 11.

#### Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Соболева Романа Владимировича на тему «Разработка пищевых олеогелей с использованием фракций пчелиного воска для создания жировых продуктов» по специальности 4.3.3 – Пищевые системы (технические науки) на соискание учёной степени кандидата технических наук

Фамилия, Имя, Отчество	Калманович Светлана Александровна
Гражданство	РФ
Учёная степень, № диплома	Доктор технических наук, ДК № 004083
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.06: Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов
Учёное звание, № аттестата	Профессор, ПР № 009987
Полное наименование организации являющейся основным местом работы	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Кубанский государственный технологический университет

Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Заведующий кафедрой технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов
Список публикаций по профилю рассматриваемой работы	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The influence of physico-chemical methods on the process of ostrich fat warming / Gorbacheva M.V., Esepenok K.V., Tarasov V.E., <b>Kalmanovich S.A.</b> // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Ser. "International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials - Technology of Fats and Oils". – 2021. – Art. number 042007.</li> <li>2. Electrochemical activation as a fat rendering technology / M. V. Gorbacheva, V. E. Tarasov, <b>S. A. Kalmanovich</b>, A. I. Sapozhnikova // Foods and Raw Materials. – 2021. – Vol. 9, No. 1. – P. 32-42.</li> <li>3. Механохимический метод активации технологического процесса рафинации растительных масел / В. И. Мартовщук, <b>С. А. Калманович</b>, А. А. Лобанов, Е. В. Мартовщук // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – № 2-3(374-375). – С. 23-26.</li> <li>4. Оптимизация технологии вытапливания жира страуса в присутствии электроактивированной жидкости / М. В. Горбачева, В. Е. Тарасов, <b>С. А. Калманович</b>, А. И. Сапожникова // Техника и технология пищевых производств. – 2020. – Т. 50, № 1. – С. 21-31</li> <li>5. Вытапливание жира в электрохимически активированной водной среде: технологические аспекты, безопасность и качество готового продукта / М. В. Горбачева, В. Е. Тарасов, А. И. Сапожникова, <b>С. А. Калманович</b> // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2020. – Т. 82, № 1(83). – С. 169-177.</li> <li>6. Исследование влияния массовой доли свободных жирных кислот и фосфолипидов, проявляющих кислотные свойства, на ядерно-магнитные релаксационные характеристики подсолнечных лецитинов / Е. П. Викторова, О. С. Агафонов, <b>С. А. Калманович</b> [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 1(367). – С. 114-116.</li> <li>7. Исследование состава макро- и микронутриентов, содержащихся в подсолнечных фосфолипидах / Н. Н. Корнен, <b>С. А. Калманович</b>, Т. А. Шахрай [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 1(367). – С. 14-16.</li> <li>8. Влияние природы растворителя на процесс мицеллообразования фосфолипидов, содержащихся в подсолнечных лецитинах / Е. П. Викторова, Т. А. Шахрай, <b>С. А. Калманович</b> [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2018. – № 2-3(362-363). – С. 35-37.</li> <li>9. Обоснование необходимости применения фосфолипидов в производстве функциональных пищевых продуктов / Н. Н. Корнен, <b>С. А. Калманович</b>, Т. А. Шахрай, Е. П. Викторова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2018. – № 4(364). – С. 6-10.</li> <li>10. Features of vegetable oils' distillates obtained by Russian oil processing</li> </ol>	

Journal of Pharmaceutical Sciences and Research. – 2018. – Vol. 10, No. 1. – P. 65-69.

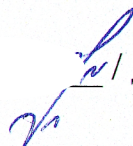
11. Frying composition based on ostrich fat and a natural antioxidant additive / Gorbacheva, M.V., Tarasov, V.E., **Kalmanovich, S.A.**, Esepenok, K.V. E3S Web of Conferences. – 2021. Vol. 285. Art. number 05016
12. Ostrich fat production using electrolyzed fluid / Gorbacheva, M.V., Tarasov, V.E., **Kalmanovich, S.A.**, Sapozhnikova, A.I. Food Processing: Techniques and Technology. – 2020. – Vol. 50(1). –P. 21–31
13. Способ получения гидратированного растительного масла и лецитина / Викторова Е.П., **Калманович С.А.**, Вербицкая Е.А., Марченко Л.А., Воронцова О.С. Патент на изобретение RU 2735256 C1, 29.10.2020. Заявка № 2020113808 от 03.04.2020.
14. Способ приготовления фритюрной композиции / Горбачева М.В., Тарасов В.Е., **Калманович С.А.**, Сапожникова А.И., Гордиенко И.М. Патент на изобретение RU 2762034 C1, 14.12.2021. Заявка № 2020120373 от 01.10.2020.

Подтверждаю, что не являюсь:

- государственным (муниципальным) служащим, выполняющим работу, которая влечет за собой конфликт интересов, способный повлиять на принимаемые решения;
- соавтором соискателя учёной степени по опубликованным работа по теме диссертации;
- работником ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ» (в т.ч. и по совместительству);
- работником организации (в т.ч. и по совместительству), где выполнялась диссертация или работает соискатель учёной степени, его научный руководитель или научный консультант;
- работником организации, где ведутся научно-исследовательские работы, по которым соискатель учёной степени является руководителем или работником организации-заказчика или исполнителем (соисполнителем).

Подпись

официального оппонента



д.т.н., профессор С.А. Калманович /

Подпись

Заверяю:  

административный представитель

« 18 »

г.