

**СВЕДЕНИЯ
ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации Панаита Артёма Игоревича
на тему: «Разработка метода обеспечения микробиологической безопасности
производства продуктов питания и их качества с применением электрохимически
активированных растворов» по специальности 4.3.5 – Биотехнология продуктов
питания и биологически активных веществна соискание ученой степени
кандидата технических наук (технические науки)

Фамилия, имя, отчество	Игнатова (Валиулина) Динара Фанисовна
Гражданство	РФ
Ученая степень	Кандидат наук
Шифр специальности	05.18.07
Название специальности	Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
Отрасль науки	Технические науки
Ученое звание	Доцент
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Самарский государственный технический университет»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «СамГТУ»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый адрес с указанием индекса	443100, г. Самара, ул. Молодогвардейская, 244, главный корпус
Телефон организации	(846) 278-43-53
Наименование подразделения	Высшая биотехнологическая школа
Должность	Доцент
Список основных публикаций оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Игнатова, Д.Ф. Подбор оптимального модуля экстракции в разработке технологии производства экстрактов черного и зеленого чая (<i>Camellia sinensis</i>) с высокими показателями антиоксидантной активности/ Д.Ф. Игнатова, М.С. Воронина, Н.В. Макарова // Химия растительного сырья.– 2024.– № 1.– С. 338–346 (Scopus, ВАК).	
2. Воронина, М.С. Исследование химических характеристик ягод черной смородины в ходе обработки жидким азотом / М.С. Воронина, Н.В. Макарова,	

- Д.Ф. Игнатова, А.Н. Гуляева, Т.С. Голубева, В.Г. Каткасова, А.А. Бабенкова // Химия растительного сырья. – 2022. – № 3. – С. 301–308 (Scopus, ВАК).
3. Карпова, М.О. Исследование технологии производства экстрактов черного и зеленого чая с антиоксидантной активностью: определение влияния степени измельчения исходного сырья на извлечение антиоксидантных веществ / М.О. Карпова, Н.В. Макарова, Д.В. Будылин, Д.Ф. Игнатова // Вестник КрасГАУ. – 2021. – № 5 (170). – С. 180–186 (ВАК).
4. Карпова, М.О. Разработка технологии производства экстрактов зеленого кофе робуста (*Coffea canephora*): подбор степени измельчения и температуры экстракции / М.О. Карпова, Н.В. Макарова, Д.Ф. Игнатова, Д.В. Будылин // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2021. – № 3 (49). – С. 49–59 (ВАК).
5. Еремеева Н.Б. Исследование потенциальных антиканцерогенных и антиоксидантных эффектов экстрактов из растительного сырья / Н.Б. Еремеева, Н.В. Макарова, Д.Ф. Игнатова, В.В. Бахарев // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. – 2020. – Т. 10. – № 4 (35). – С. 613–626 (Web of Science, ВАК).
6. Карпова, М.О. Использование льняной муки в блюдах для профилактики заболеваний костной системы / М.О. Карпова, Д.Ф. Игнатова // В сборнике: Развитие концепции современного образования в рамках научно-технического прогресса. Сборник научных трудов. Казань, 2020. – С. 141–143 (РИНЦ).
7. Пруссакова, А.Т. Изменение содержания сахара для повышения функциональности напитка / А.Т. Пруссакова, Д.Ф. Игнатова // В сборнике: Развитие концепции современного образования в рамках научно-технического прогресса. Сборник научных трудов. Казань, 2020. – С. 154–156 (РИНЦ).
8. Васильева, Е.А. Органолептические, физико-химические и антиоксидантные свойства снеков на основе черники (*Vaccinium myrtillus*) / Е.А. Васильева, Е.А. Елисеева, Д.Ф. Игнатова, Н.В. Макарова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2020. – № 3. – С. 102–117 (ВАК).
9. Будылин, Д.В. Исследование технологии производства экстрактов зёрен чёрного обжаренного кофе арабика (*Coffea arabica*) и зелёного кофе робуста (*Coffea canephora*) с антиоксидантной активностью: определение типа растворителя / Д.В. Будылин, Н.В. Макарова, М.О. Карпова, Д.Ф. Игнатова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2020. – № 3. – С. 149–161 (ВАК).
10. Макарова, Н.В. Использование отходов переработки винограда в качестве источника комплекса биологически активных веществ / Н.В. Макарова, Д.Ф. Игнатова, Н.Б. Еремеева // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2020. – Т. 82. – № 4 (86). – С. 207–212 (ВАК).
11. Макарова, Н.В. Влияние технологии экстрагирования на содержание фенолов, флавоноидов и уровень антиоксидантной активности для плодов шиповника (*Rosa L.*), коры дуба (*Quercus Robur L.*), корня ревеня (*Rheum officinale*), корня женьшеня (*Panax L.*), почек березы (*Betula L.*) / Н.В. Макарова, Д.Ф. Игнатова, Н.Б. Еремеева // Химия растительного сырья. – 2020. – № 3. – С. 271–278 (Scopus, ВАК).
12. Способ получения экстракта Иван-чая. Быков Д.Е., Макарова Н.В.,

Валиулина Д.Ф., Бахарев В.В. Патент на изобретение RU 2714765 С2, 19.02.2020.

13. Валеева, А.Р. Сравнительная характеристика влияния технологии экстракции на антиоксидантные свойства для плодов и цветков боярышника (*Crataegus*) / А.Р. Валеева, Н.В. Макарова, Д.Ф. Валиулина // Химия растительного сырья. – 2020. – № 1. – С. 157–166 (Scopus, ВАК).

14. Макарова, Н.В. Исследование содержания фенолов, флавоноидов, антиоксидантной силы и антирадикальной активности листьев шалфея рода *Salvia Tesquicola* (семейства Яснотковые) / Н.В. Макарова, Д.Ф. Валиулина, В.А. Кирюшина // Химия растительного сырья. – 2020. – № 1. – С. 125–131 (Scopus, ВАК).

15. Valeeva, A.R. Comparative characteristics of the effect of extraction technology on antioxidant properties for fruits and flowers of hawthorn (*Crataegus*) chemistry of growing raw / A.R. Valeeva, N.V. Makarova, D.F. Valiulina // Materials. – 2020. – № 1. – P. 157 (Scopus).

Доцент высшей биотехнологической школы
ФГБОУ ВО «Самарский государственный
технический университет»,
кандидат технических наук, доцент



Игнатова Д.Ф.

23.05.2024 г.



Подпись

Игнатовой Д.Ф.

Миронова Д.В., заместитель начальника управления
по персоналу и делопроизводству ФГБОУ ВО «СамГТУ»

