

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации Никитиной Марины Александровны «Интеграция цифровых технологий в процесс принятия решений при разработке пищевых продуктов заданного состава и свойств», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научным специальностям 05.13.06 – «Автоматизация и управление технологическими процессами и производствами (в пищевой промышленности)», 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Фамилия, имя, отчество	Просеков Александр Юрьевич
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук по научным специальностям 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	профессор
Академическое звание	член-корреспондент РАН
Телефон	+7 (3842) 58-12-26
Адрес электронной почты	rector@kemsu.ru
Почтовый адрес	650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»
Наименование подразделения	Администрация / Ректорат
Должность	Ректор
Публикации	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Просеков, А. Ю. Пищевая генетика: аспекты формирования персонализированного подхода к питанию / А. Ю. Просеков, А. Д. Веснина // Сборник докладов XIV международного биотехнологического форума "РОСБИОТЕХ-2020". – 2020. – С. 125–128. 2. Веснина, А. Д. Биоэтические проблемы применения нутригенетического подхода при создании функциональных продуктов питания, направленных на профилактику атеросклероза / А. Д. Веснина, Н. С. Величкович, А. Ю. Просеков // Биоэтические проблемы развития генетических технологий в Российской Федерации. Сборник тезисов научной конференции. – 2020. – С. 8–9. 3. Vesnina, A. Genes and eating preferences, their roles in personalized nutrition / A. Vesnina, O. Kozlova, A. Prosekov, V. Atuchin // Genes. – 2020. – Т. 11. – № 4. – С. 357. DOI: 10.3390/genes11040357 4. Prosekov, A. Yu. The methodology of food design. Part 1. The individual aspect / A. Yu. Prosekov // Theory and Practice of Meat Processing. – 2020. – Т. 5. – № 4. – С. 13–17. DOI: 10.21323/2414-438X-2020-5-4-13-17 5. Vesnina, A. D. Relevance of the use of plant extracts in the creation of functional products that have a geroprotective effect / A. D. Vesnina, A. I. Dmitrieva, L. K. Asyakina, N. S. Velichkovich, A. Y. Prosekov // International Journal of Pharmaceutical Research. – 2020. – Т. 12. – № 3. – С. 1865–1879. DOI 10.31838/ijpr/2020.12.03.261 6. Dyshlyuk, L. S. Optimization of extraction of polyphenolic compounds from medicinal lungwort (<i>Pulmonaria Officinalis</i> L.) / L. S. Dyshlyuk, A. M. Fedorova, V. F. Dolganyuk, A. Yu. Prosekov // Journal of Pharmaceutical Research International. – 2020. – Т. 32. – № 24. – P. 36–45. DOI: 10.9734/JPRI/2020/v32i2430807 	

7. Fotina, N. V. Optimization of parameters for extracting biologically active substances medicago sativa l / N. V. Fotina, A. I. Dmitrieva, I. S. Milenteva, **A. Y. Prosekov** // International Journal of Pharmaceutical Research. – 2020. – Т. 12. – № 3. – С. 1857–1864. DOI: 10.31838/ijpr/2020.12.03.260
8. **Просеков, А. Ю.** Фундаментальные основы технологии продуктов питания / А.Ю. Просеков. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 498 с.
9. **Prosekov, A. Yu.** Foresight of food industry development up to 2030: challenges and solutions / A. Yu. Prosekov, T. F. Kiseleva // Smart Innovation, Systems and Technologies. – 2019. – Т. 139. – С. 349–356. DOI: 10.1007/978-3-030-18553-4_44
10. Babich, O. *In vivo* study of the potential of the carbohydrate-mineral complex from pine nut shells as an ingredient of functional food products / O. Babich, L. Dyshlyuk, S. Noskova, S. Sukhikh, **A. Prosekov**, S. Ivanova, V. Pavsky // Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre. – 2019. – Т. 18. – № 100185. DOI 10.1016/j.bcdf.2019.100185
11. **Просеков, А. Ю.** Диагностика плодово-ягодного сырья с помощью днк-тест-систем / А. Ю. Просеков, Ю. В. Голубцова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2019. – № 1. – С. 98–105.
12. **Prosekov, A. Y.** Food security: The challenge of the present / A. Y. Prosekov, S. A. Ivanova // Geoforum. – 2018. – Vol. 91. – pp. 73–77. DOI10.1016/j.geoforum.2018.02.030
13. **Prosekov, A. Yu.** Study of the biofunctional properties of cedar pine oil with the use of in vitro testing cultures / A. Yu. Prosekov, L. S. Dyshlyuk, I. S. Milent'eva, V. A. Pavsky, et al. // Foods and Raw Materials. – 2018. – Т. 6. – № 1. – С. 136–143. DOI: 10.21603/2308-4057-2018-1-136-143
14. Дышлюк, Л. С. Оптимизация с использованием регрессионного анализа технологических параметров процесса экструзии с раздувом / Л. С. Дышлюк, **А. Ю. Просеков** // Известия Санкт-Петербургского технологического института (технического университета). – 2018. – 45 (71). – С. 123–126.
15. **Просеков, А. Ю.** Иммобилизация бифидобактерий для повышения их жизнеспособности при пероральной доставке в матрице пищевых продуктов / А. Ю. Просеков, Т. В. Вобликова // Современная наука и инновации. – 2018. – № 3 (23). – С. 141–146.

Ректор
 ФГБОУ ВО «Кемеровский
 государственный университет»,
 д.т.н. по специальности
 05.18.04 – «Технология мясных, молочных
 и рыбных продуктов и холодильных производств»



[Handwritten signature]
 А.Ю. Просеков
 30.07.2021

ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»
 650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6
 Тел. +7 (3842) 58-12-26
 E-mail: rector@kemsu.ru