

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ
по диссертации Фатхутдиновой Алисы Амировны на тему: «АНФОЛДИНГ И ФОЛДИНГ БЕЛКА ПО ДАННЫМ СВЕРХБЫСТРОЙ КАЛОРИМЕТРИИ», представленной на соискание ученой степени кандидата химических наук
по специальности 1.4.4. Физическая химия

<i>Фамилия, имя, отчество</i>	<i>гражд анство</i>	<i>Место основной работы (полное наименование организации, адрес), должность, телефон, адрес электронной почты</i>	<i>Ученая степень (с указанием шифра специальност и научных работников, по которой защищена диссертация)</i>	<i>Ученое звание</i>	<i>Основные работы, опубликованные в рецензируемых научных журналах за последние 5 лет</i>
1	2	3	4	5	6
Деркач Светлана Ростиславовна	Россия	ФГАОУ ВО «Мурманский арктический университет», Естественно-технологический институт, 183010, г. Мурманск, ул. Спортивная д. 13, д.х.н., профессор, тел. 89113371681, derkachsr@mstu.edu.ru	Д.х.н. 02-00-11: коллоидная химия	профессор	<p>1. Derkach, S. Mineral-free biomaterials from mussels (<i>Mytilus edulis L.</i>) shells: their isolation and physicochemical properties / S. Derkach, P. Kravets, Yu. Kuchina, A. Glukharev, O. Tyukina, V. Bordiyan, Yu. Alloyarova, P. Primak, S. Malavenda, O. Zueva, D. Kolotova // Food biosciences – 2023 – P. 103188.</p> <p>2. Kolotova, D.S. Phase Behavior of Aqueous Mixtures of Sodium Alginate with Fish Gelatin: Effects of pH and Ionic Strength / D.S. Kolotova, E.V. Borovinskaya, V.V. Bordiyan, Yu.F. Zuev, V.V. Salnikov, O.S. Zueva, S.R. Derkach // Polymers – 2023 – Vol.15, №10 – P. 2253.</p> <p>3. Makarova, A.O. Ion-induced polysaccharide gelation: Peculiarities of alginate egg-box association with different divalent cations / A.O. Makarova, S.R. Derkach, T. Khair, M.A. Kazantseva, Yu.F. Zuev, O.S. Zueva // Polymers – 2023 – Vol.15, №5 – P. 1243.</p>

4. Makarova, A.O. Supramolecular Structure and Mechanical Performance of κ -Carrageenan–Gelatin Gel / A.O. Makarova, S.R. Derkach, A.I. Kadyirov, S. A. Ziganshina, M.A. Kazantseva, O.S. Zueva, A.T. Gubaidullin, Yu.F. Zuev – 2022 – Vol. 14, №20 – P. 4347.

5. Derkach, S.R. Intermolecular Interactions in the Formation of Polysaccharide-Gelatin Complexes: A Spectroscopic Study / S.R. Derkach, N. G. Voron'ko, Yu.A. Kuchina // Polymers – 2022 – Vol. 14, №14 – P. 2777.

6. Derkach, S.R. Characterization of fish gelatin obtained from Atlantic cod skin using enzymatic treatment / S.R. Derkach, D.S. Kolotova, Yu.A. Kuchina, N.V. Shumskaya // Polymers – 2022 – Vol. 14, №4 – P. 751.

7. Derkach, S.R. Properties of protein isolates from marine hydrobionts obtained by isoelectric solubilisation/precipitation: influence of temperature and processing time / S.R. Derkach, Yu.A. Kuchina, D.S. Kolotova, L.A. Petrova, V. I. Volchenko, A.Yu. Glukharev, V.A. Grokhovsky // Int. J. of Mol. Sci. – 2022 – Vol.23, №22, P. 14221.

8. Novikov, V. Chitosan technology from crustacean shells of the northern seas / V. Novikov, S. Derkach, I. Konovalova // KnE Life Sciences – 2020 – P. 65-74.

9. Derkach, S.R. Modified fish gelatin as an alternative to mammalian gelatin in modern food technologies / S.R. Derkach, N.G. Voron'ko, Yu.A. Kuchina, D.S. Kolotova // Polymers – 2020 – Vol. 12, №12 – P. 3051.

10. Voron'ko, N.G. Influence of added gelatin on the rheological properties of a *Fucus vesiculosus*

extract / N.G. Voron'ko, S.R. Derkach, Yu.A. Kuchina, N.I. Sokolan, L.K. Kuranova, E.D. Obluchinskaya // Food Bioscience – Vol. 29 – P. 1-8.

11. Derkach, S.R. Interaction between gelatin and sodium alginate: UV and FTIR studies / S.R. Derkach, N.G. Voron'ko, N.I. Sokolan, D.S. Kolotova, Yu.A. Kuchina // Journal of dispersion science and technology – 2020 – Vol. 41. – P. 690-698.

12. Novikov, V.Yu. Kinetics of enzymatic reactions in the production of fish protein hydrolysates / V.Yu. Novikov, S.R. Derkach, Yu.A. Kuchina, A.Yu. Shironina, V.A. Mukhin // Journal of Dispersion science – 2018 – T. 39, №10 – P. 1454-1461.

Официальный оппонент _____

Деркач Светлана Ростиславовна