

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Габинского Андрея Владимировича

на тему: «**Формирование качественных характеристик икры овощной в соответствии с потребительскими предпочтениями**»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук

по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и
общественного питания

Фамилия, имя, отчество	Полное наименование организации – основного места работы (на момент предоставления отзыва в диссертационный совет), должность, ученая степень, ученое звание	Почтовый адрес, телефон, адрес электронной почты	Основные публикации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)
Бакайтис Валентина Ивановна	Частное образовательное учреждение высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», первый проректор, заведующая кафедрой «Товароведение и экспертиза товаров», доктор технических наук, профессор	630087, Россия, г. Новосибирск, проспект Карла Маркса, 26 Тел.: +7 (383) 346-45-39 E-mail: proscien@sibupk.nsk.su	1. Бакайтис В.И. Динамика основных пищевых веществ культивируемой замороженной жимолости при хранении / Е.А. Рубашанова, В.И. Бакайтис // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2017. – №1 (15). – С. 23-28. 2. Бакайтис В.И. Исследование качества соленых полуфабрикатов из пищевых растений / О.В. Дерюшева, Т.В. Дерюшева, В.И. Бакайтис // Дни науки – 2016: сб. тр. VII Всерос. науч.-практ. конф. с межд. уч. посв. 60-летию Сиб. универ. потреб. коопер. 14-18 марта 2016 г.: в 2 ч. – Новосибирск: ЧОУ ВО Центросоюза РФ Сибирский университет потребительской кооперации, 2016. – Ч. 2. – С. 169-173. 3. Бакайтис В.И. Разработка балловой шкалы для оценки уровня качества соленых полуфабрикатов из дикорастущих пищевых растений / О.В. Дерюшева, В.И. Бакайтис // Дни науки – 2015: сб. тр. VI Всерос. науч.-практ. конф. с межд. уч., 17-20 марта 2015 г.: в 2 ч. – Новосибирск: НОУ ВПО Центросоюза РФ Сибирский университет потребительской кооперации, 2015. – Ч. 2. – С. 279-283. 4. Бакайтис В.И. Изучение влияния факторов технологии консервирования на качество черешков лопуха / В.И. Бакайтис, Т.В. Дерюшева, О.В. Дерюшева // Товаровед продовольственных товаров. – 2013. – № 7. – С. 25-29. 5. Бакайтис В.И. Изменение аминокислотного состава соленых черешков лопуха большого при хранении / О.В. Дерюшева, В.И. Бакайтис, Т.В. Дерюшева // Товаровед продовольственных товаров. – 2013. – № 8. – С. 23-26.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Габинского Андрея Владимировича
на тему: «**Формирование качественных характеристик икры овощной в соответствии с потребительскими предпочтениями**»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и
общественного питания

Фамилия, имя, отчество	Полное наименование организации – основного места работы (на момент предоставления отзыва в диссертационный совет), должность, ученая степень, ученое звание	Почтовый адрес, телефон, адрес электронной почты	Основные публикации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)
Полякова Елена Дмитриевна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», доцент кафедры «Товароведение и таможенное дело», кандидат технических наук, доцент	302026, Россия, Орловская область, г. Орел, ул. Комсомольская д. 95. Тел.: 8 (+74862) 41-98-99 E-mail: ed-poliakova@mail.ru	1. Полякова Е.Д. Выявление терапевтической эффективности обогатителя поликомпонентного растительного пищевого при сахарном диабете / Е.Д. Полякова, Т.Н. Иванова, Г.А. Медведева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – №1 (36). – С. 38-42. 2. Полякова Е.Д. Исследование ингредиентного состава обогатителя растительного пищевого диабетического назначения / Т.М. Блинкова, Е.Д. Полякова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – №3 (32). – С. 50-56. 3. Полякова Е.Д. Антиоксидантные свойства обогатителя поликомпонентного растительного пищевого / Е.Д. Полякова, Т.Н. Иванова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – №4 (33). – С. 54-60. 4. Полякова Е.Д. Теоретическое обоснование использования обогатителя растительного пищевого в технологии консервов диабетического назначения / Т.М. Блинкова, Е.Д. Полякова, Т.Н. Иванова // Региональный рынок потребительских товаров: особенности и перспективы развития, формирование конкуренции, качество и безопасность товаров и услуг. Мат. V Всерос. науч.-практ. конф. ученых и аспирантов вузов. – Тюмень: ТюмГНГУ, 2014. – С. 32-36. 5. Полякова Е.Д. Ингредиентный состав и технология пищевого обогатителя для диетических пищевых продуктов // Е.Д. Полякова, Т.Н. Иванова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2013. – №3 (20). – С. 53-60.

СВЕДЕНИЯ

о ведущей организации по диссертации Габинского Андрея Владимировича

на тему: **«Формирование качественных характеристик икры овощной в соответствии с потребительскими предпочтениями»**,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук

по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и
общественного питания

Полное и сокращенное наименование ведущей организации	Почтовый адрес, телефон, адрес электронной почты, адрес официального сайта в сети «Интернет»	Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»	656038, Россия, Алтайский край, г. Барнаул, пр. Ленина, 46 Тел.: +7 (385-2) 29-07-10 E-mail: altqtu@list.ru Сайт: http://www.altstu.ru/	1. Егорова Е.Ю. Особенности требований к маркировке пищевых продуктов с включением нетрадиционного биологически ценного сырья / Е.Ю. Егорова // Ползуновский вестник. – 2016. – № 1. – С. 16–19. 2. Ходырева З.Р. Исследование потребительских свойств замороженных десертов / З.Р. Ходырева, М.П. Щетинин, М.А. Вайтанис, Н.А. Неверова // Ползуновский вестник. – 2016. – №3. – С. 44-48. 3. Кузьмина, С.С. / Влияние БАД «Панторин» на потребительские свойства булочных изделий / С.С. Кузьмина, Л.А. Козубаева, Е.Ю. Егорова // Ползуновский вестник. – 2016. – № 2. – С. 8–12. 4. Кольтюгина О.В. Особенности технологии творожного продукта с облепиховым пюре и оценка его потребительских свойств / О.В. Кольтюгина, И.М. Мироненко // Вестник алтайской науки. – 2015. – №1 (23). – С. 385-392. 5. Захарова А.С., Козубаева Л.А., Колесниченко М.Н. Использование пюре жимолости при производстве ржано-пшеничного хлеба / А.С. Захарова, Л.А. Козубаева, М.Н. Колесниченко // Хлебопродукты. – 2015. – №5. – С.54-55. 6. Егорова Е.Ю., Бочкарев М.С., Резниченко И.Ю. Определение технических требований к жмыхам нетрадиционных масличных культур пищевого назначения / Е.Ю. Егорова, М.С. Бочкарев, И.Ю. Резниченко // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 1 (32). – С. 131-138. 7. Захарова А.С., Козубаева Л.А., Колесниченко М.Н., Покрышкина Е.А. Приготовление ржанных заквасок с соком жимолости / А.С. Захарова, Л.А. Козубаева, М.Н. Колесниченко, Е.А. Покрышкина // Хлебопродукты. – 2014. – №12. – С. 48-49. 8. Маюрникова Л.А., Новоселов С.В., Маковская И.С. Формиро-

		вание потребительских свойств сиропов на основе когнитивного моделирования / Л.А. Маюрникова, С.В. Новоселов, И.С. Маковская // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. № 5-6. С. 99-102. 9. Новоселов С.В., Мащенская Е.А. Оценка потребительского спроса на новационный функциональный продукт питания /С.В. Новоселов, Е.А. Мащенская // Ползуновский вестник. – 2014. – №4-2. – С. 267-271. 10. Вайтанис М.А. Исследование состояния рынка овощных супов / М.А. Вайтанис // Ползуновский вестник. – 2013. – №4-4. – С. 72-76. 11. Вайтанис М.А. Исследование функционально-технологических показателей овощных супов из тыквы с гороховой мукой / М.А. Вайтанис // Вестник алтайской науки. – 2013. – №2-1.– С. 61-66. 12. Щетинин М.П. Растительные компоненты в качестве сырья в производстве плавящихся продуктов / М.П. Щетинин, Н.С. Богданова, Л.Н. Азолкина // Ползуновский вестник. – 2013. – №4-4. – С.178-182. 13. Ходырева З.Р. Разработка технологии мороженого с растительными компонентами / З.Р. Ходырева // Вестник алтайской науки. – 2013. – №3.– С. 267-270. 14. Маслова А.С. Специализированный напиток на растительной основе для детского питания / А.С. Маслова, В.С. Иунихина, Л.Е. Мелешкина // Пищевая промышленность. – 2013. – №8. – С.30-32. 15. Егорова Е.Ю. Комплексная переработка плодово-ягодного сырья: методические подходы / Е.Ю. Егорова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 5. – С. 12–15.
--	--	--