

СВЕДЕНИЯ

о ведущей организации по диссертации Горемыкиной Натальи Владимировны
на тему: «**Обоснование технологии и метода идентификации облепихового масла и товароведная оценка продуктов на его основе**»,
представленной на соискание 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 «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)»	650056, Россия, г. Кемерово, б-р Строителей 47. Тел.: +7 (3842) 39-68-81 Адрес электронной почты: office@kemtipp.ru Адрес официального сайта в сети Интернет www.kemtipp.ru	1. Тыщенко Е.А. Формирование качественных характеристик специализированного продукта с использованием местного растительного сырья /Тыщенко Е.А., Титоренко Е.Ю., Рогалевская Н.В., Попова Д.Г. // Техника и технология пищевых производств. 2014. № 3 (34). С. 84-90. 2. Рензяева Т.В. Технология производства печенья с жидкими растительными маслами / Т.В. Рензяева, Е.В. Дмитриева., А.Д. Мерман // Пищевая промышленность.- 2012.- № 1. – С. 16-19. 3. Лапшина Е.В. Разработка и оценка качества специализированного продукта на основе местного сырья /Лапшина Е.В., Попова Д.Г., Тыщенко Е.А. // В мире научных открытий. 2015. № 8 (68). С. 99-111. 4. Лапшина Е.В. Обоснование рецептур специализированных продуктов на основе местного сырья / Лапшина Е.В., Васильева О.В., Яковлева Л.А., Тыщенко Е.А.// Успехи современной науки и образования. 2016. Т. 3. № 8. С. 72-75. 5. Резниченко И.Ю. Методология проектирования кондитерских изделий функционального назначения / И.Ю. Резниченко, Ю.А. Алешина, А.И. Галиева, Е.Ю. Егорова // Пищевая промышленность. – 2012.- № 9.- С 28-30. 6. Терещук Л.В. Оптимизация состава жировых композиций для спредов / Л.В. Терещук, А.С. Мамонтов, К.В. Краева, М.А. Субботина // Техника и технология пищевых производств. – 2014.- № 4 (35). – С. 63-71.

		<p>7. Егорова Е.Ю. Разработка новых видов кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья / Е.Ю. Егорова, И.Ю. Резниченко, М.С. Бочкарев, Г.А. Дорн // Техника и технология пищевых производств. – 2014.- № 3 (34). – С. 31-38.</p> <p>8. Сорокопуд А.Ф. Модернизация линии производства плодово-ягодных экстрактов / А.Ф. Сорокопуд, В.В. Сорокопуд, И.Б. Плотников, Л.В. Плотникова // Техника и технология пищевых производств. – 2014.- № 1 (32). – С. 110-114.</p> <p>9. Долголюк И.В. Растительные масла – функциональные продукты питания / И.В. Долголюк, Л.В. Терещук, М.А. Трубникова, К.В. Старовойтова // Техника и технология пищевых производств. – 2014.- № 2 (33). – С. 122-125.</p> <p>10. Дорн Г.А.. Товароведная оценка нового кондитерского изделия, обогащенного витаминами / Г.А. Дорн, А.И. Галиева, И.Ю. Резниченко, Ю.Г. Гурьянов // Товаровед продовольственных товаров. – 2013. - № 9. – С. 14-17.</p> <p>11. Мамонтов А.С. Исследование процессов окисления растительных масел при транспортировке и хранении / А.С. Мамонтов // Техника и технология пищевых производств. – 2014.- № 3 (34). – С. 136-140.</p> <p>12. Галиева А.И. Обоснование рецептур драже сахарного обогащенного / А.И. Галиева, И.Ю. Резниченко, Г.Е. Ивановец // Техника и технология пищевых производств. – 2014.- № 2 (33). – С. 39-44.</p> <p>13. Гурьянов Ю.Г. Оценка потребительских предпочтений к новым продуктам функционального назначения / Ю.Г. Гурьянов, Е.Ю. Лобач, И.Ю. Резниченко // Ползуновский вестник. – 2012.- № 2-2. – С. 187-190.</p> <p>14. Ивашина О.А. Перезтерификация как альтернативный способ модификации жиров, свободных от трансизомеров / О.А. Ивашина, Л.В. Терещук, К.В. Старовойтова, М.А. Тарлюн / Техника и технология пищевых производств. – 2015.- № 3 (38). – С. 18-23.</p> <p>15. Резниченко И.Ю. Применение регрессионного анализа в исследовании качества драже в процессе хранения / И.Ю. Резниченко, Г.Е. Ивановец, А.И. Галиева, Г.А. Дорн // Товаровед продовольственных товаров. – 2014. - № 6. – С. 36-41.</p>
--	--	---

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Горемыкиной Натальи Владимировны
на тему: **Обоснование технологии и метода идентификации облепихового масла и товароведная оценка продуктов на его основе**»,
представленной на соискание 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 представления 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)
Губаненко Галина Александровна	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Сибирский федеральный университет», заместитель директора по обеспечению качества образования, доцент кафедры «Технологии и организации общественного питания», доктор технических наук, доцент	Россия, 660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, 2 Е- mail: GGubanenko@sfu-kras.ru	1. Губаненко, Г.А. Комплексная оценка новых видов растительного сырья Красноярского края и целесообразность его использования в производстве функциональных пищевых продуктов: монография / Г.А. Губаненко, Л.А. Маюрникова, Л.П. Рубчевская. Красноярск: Изд-во СФУ, 2013. -260 с. 2. Анализ потенциала Красноярского края для формирования тематического кластера по производству функциональных пищевых продуктов / Г.А. Губаненко, Е.А. Речкина, Л.П.Рубчевская, Н.А. Величко, А.И. Машанов //Вестник КрасГАУ.- 2013. - № 12.- С. 252-258. 3. Губаненко, Г.А. Изучение возможности использования новых видов растительного сырья Красноярского края в производстве функциональных пищевых продуктов / Г.А. Губаненко // Вестник КрасГАУ.– 2014. – № 1.– С. 182-186. 4. Губаненко, Г.А. Перспективы комплексного использования регионального нетрадиционного растительного сырья при производстве пищевых продуктов / Г.А. Губаненко, Л.А. Маюрникова, Л.П.

			<p>Рубчевская // Пищевая промышленность. – 2015. – № 4. – С. 23-27.</p> <p>5. Губаненко Г.А. Обеспечение безопасности обогащенных кексов, основанное на принципах ХАССП / Г.А. Губаненко, Е.А. Пушкарева, Е.А. Речкина // Пищевая промышленность. – 2016. – № 4. – С. 20-24.</p>
--	--	--	--

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Горемыкиной Натальи Владимировны
на тему: **Обоснование технологии и метода идентификации облепихового масла и товароведная оценка продуктов на его основе**»,
представленной на соискание 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 представления 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)
Степанова Елена Николаевна	Частное образовательное учреждение высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации», профессор кафедры «Товароведение и экспертизы товаров», кандидат технических наук	630087, Сибирский федеральный округ, Новосибирская область, г. Новосибирск, проспект Карла Маркса, 26 e-mail: expertis@sibupk.nsk.su	1. Степанова Е.Н, Рабина О.А., Морозов С.В. Динамика показателей качества и безопасности новых видов растительных масложировых продуктов при хранении // Техника и технология пищевых производств, 2011. № 22 . С. 37-41. 2. Рабина О.А., Степанова Е.Н. Идентификация и обнаружение фальсификации растительных масел методом хроматографии // Научно-теоретический журнал Вестник СибУПК, 2014. № 1 (8). С. 98-101. 3. Табаторович А.Н., Степанова Е.Н. Разработка и оценка качества тыквенного мармелада, обогащенного аскорбиновой кислотой // Техника и технология пищевых производств, 2012. № 27 . С. 57-94. 4. Табаторович А.Н., Худякова О.Д, Степанова Е.Н, Бакайтис Е.Н. Разработка и оценка качества обогащенного мармелада для детского питания // Кондитерское производство.- 2015.- № 6. – С. 13-16.