

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Мысакова Дениса Сергеевича

на тему: «**Разработка и товароведная оценка безглютенового бисквитного полуфабриката**»,

представленной на соискание степени кандидата технических наук

но 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)
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	660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, 2. Тел.: +7 (391) 206-24-17 E-mail: GGubanenko@sfu-kras.ru	1. Губаненко Г.А. Обеспечение безопасности производства обогащенных кексов, основанное на принципах ХАССП / Губаненко Г.А., Пушкарева Е.А., Речкина Е.А. // Пищевая промышленность. - 2016. - № 2. - С. 20-24. 2. Губаненко Г.А. Перспективы комплексного использования регионального нетрадиционного растительного сырья при производстве пищевых продуктов / Губаненко Г.А., Маюрникова Л.А., Рубчевская Л.П. // Пищевая промышленность. - 2015. - № 4. - С. 23-27. 3. Губаненко Г.А. Разработка и оценка качества дрожжевого кекса с пектином древесной зелени сосны обыкновенной / Губаненко Г.А. // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2015. - № 7. - С. 105-111. 4. Губаненко Г.А. Технологические аспекты применения пектина древесной зелени сосны обыкновенной в производстве мучных кондитерских изделий / Пушкарева Е.А., Губаненко Г.А., Речкина Е.А., Балябина Т.А. // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2014. - № 10. - С. 221-225. 5. Губаненко Г.А. Исследование антиоксидантных свойств пиона уклоняющегося в производстве отделочных полуфабрикатов / Губаненко Г.А., Морозова Е.В. // Ползуновский вестник. - 2012. - № 2-2. - С. 224-227.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Мысакова Дениса Сергеевича

на тему: «**Разработка и товароведная оценка безглютенового бисквитного полуфабриката**»,

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 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)
Табаторович Александр Николаевич	Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный технический университет», доцент кафедры товароведения и экспертизы качества, кандидат технических наук	644050, Россия, г. Омск, пр-т Мира, д. 11. Тел.: 8 (904) 584-17-00 E-mail: alex.tab68@mail.ru	1.Табаторович А.Н. Технология и оценка качества пастилы, обогащенной органическим йодом / Табаторович А.Н., Резниченко И.Ю. // Техника и технология пищевых производств. - 2016. - Т. 40. - № 1. - С. 61-67. 2.Табаторович А.Н. Особенности маркировки обогащенных кондитерских изделий / Табаторович А.Н. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2016. - № 4 (39). - С. 264-270. 3.Табаторович А.Н., Резниченко И.Ю. Особенности химического состава яблочного пюре как основа идентификации / Табаторович А.Н., Резниченко И.Ю.// Техника и технология пищевых производств. - 2015. - Т. 38. - № 3. - С. 153-159. 4.Разработка и оценка качества обогащенного мармелада для детского питания / Табаторович А.Н., Худякова О.Д., Степанова Е.Н., Бакайтис В.И. // Кондитерское производство. - 2015. - № 6. - С. 13-16. 5.Табаторович А.Н., Худякова О.Д. Разработка и оценка качества обогащенного желеиног мармелада с добавлением настоя гибискуса / Табаторович А.Н., Худякова О.Д. // Товаровед продовольственных товаров. - 2013. - № 6. - С. 4-10.

СВЕДЕНИЯ

о ведущей организации по диссертации Мысакова Дениса Сергеевича
на тему: «**Разработка и товароведная оценка безглютенового бисквитного полуфабриката**»,
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 «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»	302026, Россия, Орловская область, г. Орел, ул. Комсомольская д. 95. Тел.: 8 (486) 27-77-318 E-mail: info@oreluniver.ru Сайт: http://oreluniver.ru/	1.Евдокимова О.В. Влияние порошка из шрота крапивы на хлебопекарные свойства пшеничной муки / Евдокимова О.В., Колесникова А.Ф. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2014. - № 2 (25). - С. 51-57. 2.Ерёмина О.Ю., Серёгина Н.В. Разработка и оценка качества печенья с добавлением вторичных продуктов переработки ячменя / Ерёмина О.Ю., Серёгина Н.В. // Хлебопродукты. - 2014. - № 6. - С. 54-55. 3.Ерёмина О.Ю. Печенье с добавлением порошка крупяных шротов / Ерёмина О.Ю. // Хлебопродукты. - 2013. - № 2. - С. 38-39. 4.Полякова Е.Д., Использование гидролизованного кукурузного глютена в пищевых технологиях / Полякова Е.Д., Демина Е.Н. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2012. - № 6. - С. 25-30. 5.Пригарина О.М. Использование сои в технологии биологически ценного зернового ржано-пшеничного хлеба / Пригарина О.М. // Сельскохозяйственные науки и агропромышленный комплекс на рубеже веков. - 2014. - № 6. - С. 38-41.