

СВЕДЕНИЯ

о ведущей организации по диссертации Сарсадских Анастасии Вадимовны

на тему: **«Формирование качества хлеба из пшеничной муки с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В»,**

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. Безносков, Ю.В. Применение принципов ХАССП для обеспечения качества и безопасности технологии производства хлебобулочных изделий / Ю.В. Безносков, Т.В. Журавков, Г.А. Гореликова // Ползуновский вестник - 2012- №2.-С. 173-177. 2. Богер, В.Ю., Технология производства мелкоштучных булочных изделий на основе частично выпеченных полуфабрикатов / В.Ю. Богер, А.С. Романов, Н.С. Мартыненко // Техника и технология пищевых производств. - 2012. - № 1. - С. 14-19. 3. Марков, А.С. Разработка комплексных хлебопекарных смесей на основе продукции фирмы "ИРЕКС" / Марков А.С., Романов А.С. А.О. Павлова // Хлебопродукты.- 2013.- № 12. - С. 46-47. 4. Резниченко, И.Ю. Обоснование рецептуры и товароведная оценка вафель специализированного назначения / И.Ю. Резниченко, Г.Е. Иванец, Ю.А. Алешина // Техника и технология пищевых производств.- 2013.- т.1 –С. 138-142. 5. Коптелова, Н.Б. Выявление потребительских предпочтений к хлебобулочным изделиям жителей Кузбасса с использованием инструментов GOOGLE DOGS / Н.Б. Коптелова, Е.О. Ермолаева // вестник КузГТУ.- 2015.№1.- С. 135-137.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Сарсадских Анастасии Вадимовны

на тему: **«Формирование качества хлеба из пшеничной муки с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В»,**

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)
Евдокимова Оксана Валерьевна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», заведующая кафедры «Технология и товароведение продуктов питания», доктор технических наук, доцент	302026, Россия, г. Орёл, ул. Комсомольская д. 95. Тел.: 8(4862)41-98-99 Адрес электронной почты: evdokimova_oxana@bk.ru	1.Евдокимова О.В., Колесникова А.Ф. Влияние порошка из шрота крапивы на хлебопекарные свойства пшеничной муки// Технология и товароведение инновационного пищевых продуктов, 2014. № 2 (25). С. 51-57. 2.Оскотская Э.Р., Евдокимова О.В. Снижение экологической нагрузки на организм человека за счет функциональных пищевых ингредиентов БАД // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов, 2014. №2 (25). С. 97-101. 3.Пьяникова Э.А., Евдокимова О.В., Ковалева А.Е. Оценка качества и потребительских свойств хлебобулочных изделий, реализуемых в розничной торговой сети Курска // Товаровед продовольственных товаров, 2013. № 11. С. 61-71. 4.Иванова Т.Н., Евдокимова О.В. Обоснование использования растительного сырья и технология сухой питательной смеси геродиетического назначения // Товаровед продовольственных товаров, 2013. №7. С. 14-18. 5.Евдокимова О.В., Коновалова Ю.В. Влияние функциональных пищевых добавок на потребительские свойства зернового хлеба // Хлебопродукты, 2012. № 7. С. 34-35.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте по диссертации Сарсадских Анастасии Вадимовны

на тему: «Формирование качества хлеба из пшеничной муки с использованием биологически активных добавок «Лактусан» и «Эуфлорин-В»,

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)
Наumenko Наталья Влаимировна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Южно-Уральский государственный университет» (национальный исследовательский университет), доцент кафедры «Экспертиза и управление качеством пищевых производств», кандидат технических наук, доцент	454080, Россия, г. Челябинск, проспект Ленина, д. 76 Тел.: +7 (351) 267-90-51. e-mail: naumenko_natalya@mail.ru	1. Наumenko, Н.В. Исследование качества обогащенных видов хлеба в процессе хранения / Н.В. Наumenko, И.В. Калинина, И.В. Фекличева // Вестник ЮУрГУ. Серия: Пищевые и биотехнологии, 2015. Том 3, № 1 – Челябинск: Изд. центр ЮУрГУ, 2015. – С. 36 – 45. 2. Наumenko, Н.В. Формирование потребительских достоинств хлебобулочных изделий путем внесения дополнительных сырьевых компонентов / И.В. Калинина, Н.В. Наumenko, И.В. Фекличева // Вестник ЮУрГУ. Серия: Пищевые и биотехнологии, 2015. Том 3, № 2 – Челябинск: Изд. центр ЮУрГУ, 2015. – С. 10 – 17. 3. Наumenko, Н.В. Особенности создания системы менеджмента качества на предприятии пищевой отрасли / Н.В. Наumenko, И.В. Калинина, Р.И. Фаткуллин // Вестник ЮУрГУ. Серия: Пищевые и биотехнологии, 2015. Том. 3, № 2. – Челябинск: Изд. центр ЮУрГУ, 2015. – С. 64–71. 4. Наumenko, Н.В. Влияние факторов физической природы на скорость протекания процессов черствения хлеба / Н.В. Наumenko, И.В. Калинина // Вестник ЮУрГУ. Серия: Пищевые и биотехнологии, 2015. Том. 3, № 3. – Челябинск: Изд. центр ЮУрГУ, 2015. – С. 38 – 43.