СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации Науменко Натальи Владимировны на тему «Научное и практическое обоснование технологических приемов снижения рисков контаминации и продовольственных потерь при переработке зерна пшеницы», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

Полное наименование ведущей организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина»
Сокращенное наименование ведущей организации	ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ
Почтовый адрес	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Калинина, 13
Телефон	+7 (861) 221-59-42
Адрес электронной почты	mail@kubsau.ru
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	https://kubsau.ru

Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

1. Орлова, Т. В. Разработка рецептуры и технологии производства хлеба на основе безглютеновых мучных смесей / Орлова Т. В., Кудинов П. И. // Ползуновский вестник. – 2020. – № 2. – С. 50–57.
2. Орлова, Т. В. Влияние квиноа (chenopodiumquinoawilld) на хлебопекарные свойства пшеничной муки / Орлова Т. В. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – № 4 (63). – С. 41–47.
3. Сокол, Н. В. Исследование влияния электрохимически активированной воды на реологические свойства теста и качество хлеба / Сокол Н. В., Атрощенко Е. А. // Новые технологии. – 2019. – № 1. – С. 170–177.
4. Храпко, О. П. Исследование технологических свойств высокобелкового зерна пшеницы / Храпко О. П., Сокол Н. В., Санжаровская Н. С., Колесников Ф. А. // Новые технологии. – 2019. – № 2. С. – 137–148.
5. Кочетов, В. К. Критерии оценки риска потенциальных опасностей сырьевых компонентов / Кочетов В. К., Агеева Н. В. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2019. – № 3–4 (180). – С. 16–18.
6. Санжаровская, Н. С. Использование муки из цельного зерна полбы в рецептуре пшеничного хлеба / Санжаровская Н. С., Храпко О.П., Мамедов К.С. // Ползуновский вестник. – 2019. – № 3. – С. 25–28.
7. Санжаровская, Н. С. Хлебопекарные свойства композитных смесей муки из зерна пшеницы и полбы / Санжаровская Н. С., Сокол Н. В., Храпко О. П., Мамедов К. С., Романова Н. Н. // Новые технологии. – 2018. – № 3. – С. 60–65.

8. Щеколдина, Т. В. Разработка системы ХАССП при производстве мучных смесей на основе квиноа для создания безглютеновых продуктов питания / Щеколдина Т. В., Кудинов П. И., Вершинина О. Л., Христенко А. Г.// Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2018. – № 5–6 (365–366). – С. 100–106.

9. Болдина, А. А. Использование рисовой мучки в технологии хлеба функционального назначения / Болдина А. А., Сокол Н. В., Санжаровская Н. С. // Техника и технология пищевых производств. – 2017. – № 4 (47). – С. 21–26.

10. Донченко, Л. В. Обогащение хлеба биологически активными веществами профилактического назначения / Донченко Л. В., Сокол Н. В., Влащик Л. Г. // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2017. – № 125. – С. 597–610.

11. Болдина, А. А. Комплексная оценка качества хлеба, обогащенного рисовой мучкой / Болдина А. А., Санжаровская Н. С., Сокол Н. В. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. – № 5 (46). – С. 71–74.

12. Болдина, А. А. Влияние рисовой мучки на хлебопекарные свойства пшеничной муки / Болдина А. А., Сокол Н. В., Санжаровская Н. С. // Техника и технология пищевых производств. – 2016. – № 1 (40). – С. 5–10.

13. Донченко, Л. В. Использование пектинового экстракта из кормового арбуза в технологии хлеба / Донченко Л. В., Сокол Н. В., Влащик Л. Г. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 3 (38). – С. 3–7.

14. Болдина, А. А. Влияние способов приготовления теста и пофазного внесения рисовой мучки на качество хлеба / Болдина А. А., Санжаровская Н. С., Сокол Н. В. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 5 (40). – С. 93–96.

15. Магомедов, Г. О. Исследование динамической вязкости концентратов ячменного солода и цикория / Магомедов Г. О., Кочетов В. К., Смирных А. А., Саранов И. А. // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2016. – № 3 (69). – С. 11–17.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Науменко Натальи Владимировны на тему «Научное и практическое обоснование технологических приемов снижения рисков контаминации и продовольственных потерь при переработке зерна пшеницы», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Мартиросян Владимир Викторович
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученая степень, ученое звание	доктор технических наук, профессор
Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГАНУ НИИХП
Занимаемая должность	Заместитель директора по научной работе ФГАНУ НИИХП
Почтовый индекс, адрес места работы	107553, Россия, Москва, ул. Б. Черкизовская, д. 26 А
Телефон	+7 (495) 025-4144 доб. [103]
e-mail	v.martirosyan@gosniihp.ru

Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

1. Крячко, Т. И. Влияние порошка из капусты брокколи на хлебопекарные свойства пшеничной муки и реологические характеристики теста / Т. И. Крячко, В. Д. Малкина, Е. В. Жиркова, **В. В. Мартиросян**, С. А. Смирнова, А. А. Славянский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 2–3 (368–369). – С. 31–35.
2. Маркитанова, О. А. Оценка показателей качества и безопасности зерна пшеницы для выработки зернового хлеба / О. А. Маркитанова, Е. В. Жиркова, **В. В. Мартиросян** // Хлебопечение России. – 2019. – № 1. – С. 25–28.
3. Черных, В. Я. Влияние порошков капусты брокколи на показатели качества пшеничного хлеба / В. Я. Черных, **В. В. Мартиросян**, В. Д. Малкина, Т. И. Крячко,

Е. В. Жиркова // Хлебопродукты. 2019. № 4. – С. 36–39.

4. Жиркова, Е. В. Исследование биодоступности пищевых веществ хлеба из пшеничной муки с добавлением овощных порошков / Е. В. Жиркова, И. Б. Леонова, Т. И. Крячко, В. Д. Малкина, **В. В. Мартиросян** // Хлебопродукты. – 2019. – № 7. – С. 42–45.

5. Малкина, В. Д. Применение порошка лука-порея – аккумулятора селена для обогащения хлебобулочных изделий / В. Д. Малкина, Т. И. Крячко, **В. В. Мартиросян**, Н. А. Голубкина, Т. М. Середин, Л. В. Павлов // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2019. – № 3–4 (180). – С. 31–35.

6. Крячко, Т. И. Применение растительных вторичных аккумуляторов селена для обогащения хлебобулочных изделий / Т. И. Крячко, В. Д. Малкина, **В. В. Мартиросян**, Н. А. Голубкина, Л. Л. Бондарева, Т. М. Середин // Новые технологии. – 2018. – № 3. – С. 43–52.

7. Шапошников, И. И. Анализ тенденций развития российского и зарубежного рынков хлебобулочных изделий / И. И. Шапошников, **В. В. Мартиросян** // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2018. – № 11–12 (178). – С. 33–35.

8. Смирнова, С. А. Влияние растительного белкового концентрата «Протелон» на хлебопекарные свойства пшеничной муки/ С. А. Смирнова, **В. В. Мартиросян**, Н. В., Хабибулина // Хлебопечение России. – 2018. – № 2. – С. 33–37.

9. Балуян, Х. А. Влияние обогащенного экструдата кукурузы на реологические свойства мякиша хлеба / Х. А. Балуян, **В. В. Мартиросян**, В. Д. Малкина, Е. В. Жиркова // Хлебопечение России. – 2017. – № 4. – С. 30 – 34.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Науменко Натальи Владимировны на тему «Научное и практическое обоснование технологических приемов снижения рисков контаминации и продовольственных потерь при переработке зерна пшеницы», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Медведев Павел Викторович
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученая степень, ученое звание	доктор технических наук, доцент
Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Оренбургский государственный университет»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Оренбургский государственный университет, ОГУ
Занимаемая должность	Заведующий кафедрой технологии пищевых производств
Почтовый индекс, адрес места работы	460018, Оренбургская область, г. Оренбург, просп. Победы, д. 13
Телефон	+7 (3532) 37-24-67,: +7 903 365 67 00
e-mail	pvmedvedev@mail.ru

Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

1. **Медведев, П. В.** Сравнительная оценка показателей структурно-механических свойств зерна пшеницы / Медведев П. В., Федотов В. А., Лукьянова Е. С. // Новые технологии. – 2020. – № 3. – С. 63–70.
2. **Медведев, П. В.** Совершенствование методологии оценки технологических свойств зерна и прогнозирования качества хлебобулочных изделий / Медведев П. В., Федотов В. А. // Новые технологии. – 2019. – № 3 (49). – С. 73–85.
3. **Медведев, П. В.** Методологические подходы к управлению качеством хлебобулочных изделий / Медведев П. В., Федотов В. А. // Хлебопродукты. – 2019. – №

12. – С. 55–59.

4. **Медведев, П. В.** Влияние генотипических факторов зерна пшеницы на структурно-механические свойства продуктов его размола / Медведев П. В., Федотов В. А., Владимиров Н. П.// Международный научно-исследовательский журнал. – 2019. – № 12–1 (90). – С. 104–108.

5. **Медведев, П. В.** Информационные технологии для повышения точности оценки качества продуктов переработки зерна / Медведев П. В., Тарасенко С. С., Федотов В. А. // Хлебопродукты. – 2019. – № 8. – С. 54–57.

6. **Медведев, П. В.** Информационные системы оценки технологических достоинств пшеницы / Медведев П. В., Федотов В. А., Соловых С. Ю. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2019. – № 4. – С. 58–69.

7. **Медведев, П. В.** Новые механизмы управления качеством хлебобулочных изделий / Медведев П. В., Федотов В. А. // Вестник Оренбургского государственного университета. – 2018. – № 6 (218). – С. 140–148.

8. **Медведев, П. В.** Новые методы оценки технологических свойств зерна пшеницы с использованием информационных технологий / Медведев П. В., Федотов В. А., Бочкарева И. А. // Хлебопродукты. – 2017. – № 1. – С. 60–63.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Науменко Натальи Владимировны на тему «Научное и практическое обоснование технологических приемов снижения рисков контаминации и продовольственных потерь при переработке зерна пшеницы», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Губаненко Галина Александровна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания
Ученая степень, ученое звание	доктор технических наук, доцент
Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Сибирский федеральный университет»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», Сибирский федеральный университет, СФУ
Занимаемая должность	Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания
Почтовый индекс, адрес места работы	660041, Красноярский край, г. Красноярск, пр. Свободный, 79
Телефон	8 (391) 206-24-46
e-mail	GGubanenko@sfu-kras.ru, gubanenko@list.ru

Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

1. **Губаненко, Г. А.** Технология переработки ростков пшеницы с получением порошка из выжимок с высоким содержанием биологически активных веществ / Губаненко Г. А., Речкина Е. А., Наймушина Л. В., Маюрникова Л. А., Мацкевич И. В., Балябина Т. А. // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2019. – Т. 81, № 2 (80). – С. 154–161.
2. **Gubanenko, G. A.** Rational use of wheat processing products to create a composite flour mixture / Gubanenko G. A., Naimushina L. V., Zhukova K. O., Rechkina A., Mayurnikova L. A., Kiseleva O. V. // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. conference proceedings. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. – 2020. – С. 62006.
3. **Губаненко, Г. А.** Обеспечение безопасности на основе принципов ХАССП при производстве паст из биогенных продуктов пророщенных бобовых / Губаненко Г. А., Речкина Е. А., Балябина Т. А., Жукова К. О., Мантропова В. С. // Современная наука и инновации. – 2018. – № 1 (21). – С. 135–140.
4. Пушкарева, Е. А. Обоснование рецептуры обогащенного овсяного печенья / Пуш-

карева Е. А., **Губаненко Г. А.**, Речкина Е. А., Машанов А. И. // Вестник КрасГАУ. – 2017. – № 3 (126). – С. 92–100.

5. Селезнева, А. А. Рециклинг отходов сокового производства витграсс / Селезнева А. А., Брошко Д. В., **Губаненко Г. А.** // Современная наука и инновации. – 2017. – № 4 (20). – С. 213–215.

6. **Губаненко, Г. А.** Разработка рецептуры и оценка качества обогащенного кекса / Губаненко Г. А., Пушкарева Е. А., Речкина Е. А., Иванец Г. Е. // Техника и технология пищевых производств. – 2017. – № 2 (45). – С. 34–40.

7. **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.

8. Речкина, Е. А. Перспективы использования пищевых волокон в пищевом производстве / Речкина Е. А., **Губаненко Г. А.**, Машанов А. И. // Вестник КрасГАУ. – 2016. – № 1 (112). – С. 91–97.