

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации Паймулиной Анастасии Валерияновны
на тему: «Разработка и оценка качества хлеба из пшеничной муки, обогащенного биологически активными веществами бурых водорослей»,
представленной на соискание ученой степени кандидата 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 «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова»
Сокращенное наименование ведущей организации	ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Почтовый адрес	Россия, 410012, г. Саратов, Театральная пл., 1
Телефон	+7 (8452) 23-47-81
Адрес электронной почты	rector@sgau.ru
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	http://www.sgau.ru

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

1. Садыгова, М.К. Влияние нутовой муки на формирование ароматообразующих веществ хлебобулочных изделий / М.К. Садыгова, В.А. Буховец // Аграрный научный журнал. – 2016. – № 2. – С. 54–57.
2. Садыгова, М.К. Разработка рецептуры и технологии хлебобулочного изделия, обогащенного порошком из яичной скорлупы и настоем чайного гриба // Аграрный научный журнал. – 2016. – № 11. – С. 46–51.
3. Sadygova, M.K. Technology solutions in case of using chickpea flour in industrial bakery / M.K. Sadygova, V.A. Bukhovets, M.V. Belova, G.E. Rysmukhambetova // Scientific study and research: chemistry and chemical engineering, biotechnology, food industry. – 2018. – Vol. 19. – № 2. – P. 169–180.
4. Садыгова, М.К. Региональное безопасное и качественное сырье в производстве хлебобулочных изделий для здорового питания / М.К. Садыгова, М.В. Белова, Н.Н. Филонова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. – 2018. – № 1. – С. 92–100.
5. Кузнецова, Л.И. Технологические решения при производстве хлебобулочных изделий с применением продуктов переработки чумизы / Л.И. Кузнецова, М.К. Садыгова, О.С. Башинская, Н.И. Селиванов, И.В. Буянова // Вестник КрасГАУ. – 2018. – № 3 (138). – С. 176–181.
6. Буховец, В.А. Разработка технологии производства хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности / В.А. Буховец, Д.В. Ефимова, Л.В. Давыдова // Техника и технология пищевых производств. – 2019. – Т. 49. – № 2. – С. 193–200.
7. Ефимова, Д.В. Оптимизация дозировки яблочного сока в рецептуре хлебобулочных изделий / Д.В. Ефимова, В.А. Буховец, Н.Л. Моргунова, Т.В. Кириллова // Новые технологии. – 2019. – № 1. – С. 57–58.
8. Филонова, Н.Н. Разработка рецептуры хлеба с использованием пайзовой муки для повышения качества хлебобулочных изделий / Н.Н. Филонова, С.В. Яценко, М.К. Садыгова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 1 (367). – С. 30–34.
9. Куценкова, В.С. Разработка технологии хлеба повышенной пищевой ценности с добавкой цельносмолотых семян сафлора / В.С. Куценкова, Н.В. Неповинных, В.С. Гринёв, Е.В. Любунь, А.А. Широков, Го Марк // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 4 (370). – С. 36–40.

10. Куценкова, В.С. Разработка рецептуры и медико-биологическая оценка хлебобулочных изделий с добавкой нетрадиционного растительного сырья / В.С. Куценкова, Н.В. Неповинных, Н.П. Лямина, В.Н. Сенчихин // Техника и технология пищевых производств. – 2019. – Т. 49. – № 1. – С. 23–31.

11. Шишканов, А.А. Использование полисахаридов ксантана и трагаканта в технологии хлебобулочных изделий / А.А. Шишканов, С.Ю. Кожушко, Г.Е. Рысмухамбетова, М.К. Садыгова, Л.В. Карпунина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 2–3 (368–369). – С. 41–46.

12. Марадудин, М.С. Влияние муки фасоли на реологические и хлебопекарные свойства теста из композитной смеси на основе муки пшеницы / М.С. Марадудин, И.В. Симакова, А.А. Смоленцева, Я.И. Шелкова // Пищевая промышленность. – 2020. – № 4. – С. 17–21.

13. Садыгова, М.К. Оптимизация содержания пищевых волокон в рецептуре хлебобулочного изделия методом регрессионного анализа / М.К. Садыгова, Т.В. Кириллова, И.Ю. Каневская // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2020. – Т. 9. – № 1 (49). – С. 135–140.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Паймулиной Анастасии Валерияновны на тему: «Разработка и оценка качества хлеба из пшеничной муки, обогащенного биологически активными веществами бурых водорослей», представленной на соискание ученой степени кандидата 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	Черных Валерий Яковлевич
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 соответствии 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	Руководитель центра реологии пищевых сред
Почтовый индекс, адрес места работы	Россия, Москва, ул. Б. Черкизовская, д.26-А
Телефон	8 (495) 025-41-44
e-mail	v.chernykh@gosnihp.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	<ol style="list-style-type: none">1. Черных, В.Я. Методология управления реологическими свойствами полуфабрикатов и готовых изделий хлебопекарного производства / В.Я. Черных, Е.В. Жирнова // Хлебопечение России. – 2015. – № 1. – С. 14–17.2. Черных, В.Я. Влияние дисперсности пшеничной муки на её технологические свойства и параметры замеса теста / В.Я. Черных, О.Н. Бердышникова, Е.В. Жирнова, В.Ю. Митин // Хлебопродукты. – 2015. – № 7. – С. 56–58.3. Черных, В.Я. Многопараметрический метод контроля технологических свойств ржаной хлебопекарной муки / В.Я. Черных, Н.Ю. Быкова // Хлебопродукты. – 2015. – № 12. – С. 44–49.4. Черных, В.Я. Определение цветовых характеристик пшеничной муки при производстве хлебобулочных и макаронных изделий / В.Я. Черных, К.А. Сарбашев, А.В. Шуленин, Е.В. Жирнова, А.С. Пиляева // Хлебопродукты. – 2017. – № 2. – С. 44–47.5. Черных, В.Я. Информационно-измерительные системы контроля физико-химических характеристик при замесе пшеничного теста / В.Я. Черных, А.С. Максимов, В.А. Брызун,

А.В. Артамонов // Хлебопродукты. – 2018. – № 2. – С. 34–37.

6. 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.

7. Черных, В.Я. Разработка метода контроля намокаемости мякиша хлебобулочных изделий / В.Я. Черных, В.В. Кононенко, А.С. Максимов // Хлебопечение России. – 2020. – № 1. – С. 17–22.

8. Черных, В.Я. Влияние продолжительности хранения хлебобулочных изделий на показатели твердости и эластичности мякиша / В.Я. Черных, В.В. Кононенко, А.С. Максимов // Хлебопечение России. – 2020. – № 2. – С. 19–27.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Паймулиной Анастасии Валерияновны на тему: «Разработка и оценка качества хлеба из пшеничной муки, обогащенного биологически активными веществами бурых водорослей», представленной на соискание ученой степени кандидата 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	Марков Александр Сергеевич
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
Ученая степень, ученое звание	кандидат технических наук, доцент
Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГБОУ ВО «КемГУ»
Занимаемая должность	доцент кафедры технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Почтовый индекс, адрес места работы	Россия, 650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6.
Телефон	+7 (913) 298-69-14
e-mail	asm041@yandex.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Руднев, С.Д. Интенсификация процесса получения однородных высококонцентрированных смесей с жидкой фазой в технологии производства хлеба / С.Д. Руднев, А.С. Марков , В.В. Иванов, А.В. Мещанинов, А.В. Прилипко // Международный научно-исследовательский журнал. – 2017. – № 7-3 (61). – С. 72–78.	
2. Маркова, Ю.В. Особенности использования пароконвектомата для выработки хлебобулочных изделий / Ю.В. Маркова, А.С. Марков , А.С. Романов // Техника и технология пищевых производств. – 2018. – Т. 48. – № 2. – С. 136–142.	
3. Марков, А.С. Определение объёма хлеба оптическим методом / А.С. Марков,	

Ю.В. Маркова, А.С. Романов, А.О. Павлова // Хлебопродукты. – 2019. – № 3. – С. 50–53.

4. Марков, А.С. Оценка методов определения объёма хлеба и хлебобулочных изделий / А.С. Марков, Ю.В. Маркова, А.С. Романов // Хлебопродукты. – 2019. – № 2. – С. 44–46.

5. Пат. 2613494 РФ Комплексная хлебопекарная смесь / А.С. Романов, **А.С. Марков**, Ю.В. Маркова, А.О. Павлова – № 2016109124; заявл. 14.03.2016; опубл. 13.03.2017.