

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации Тиунова Владислава Михайловича на тему «Формирование качества мучных кулинарных изделий из муки, не содержащей глютен, и рациона на их основе», 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 «Новосибирский государственный технический университет»
Сокращенное наименование ведущей организации	НГТУ
Почтовый адрес	630073, Россия, г. Новосибирск, пр-т К. Маркса, 20
Телефон	(383) 346-08-43
Адрес электронной почты	rector@nstu.ru
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	www.nstu.ru
Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
<p>1. Бычкова, Е.С. Оценка пищевой ценности хлебцев из нетрадиционных видов муки / Е.С. Бычкова, Д.В. Госман, А.Л. Бычков, З.А. Акименко, О.И. Ломовский и др. // Пищевая промышленность. - 2017.- № 7. -С. 22-25.</p> <p>2. Киселева, С.И. Разработка мучных кондитерских изделий на основе цельнозерновой ржаной муки / С.И. Киселева, Е.С. Бычкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2017.- № 3 (44). - С. 8-13.</p> <p>3. Рождественская, Л.Н. Обоснование потребности в школьном питании /Л.Н. Рождественская // Modern Economy Success. -2017.- № 4. -С. 58-69.</p> <p>4. Бычкова, Е.С. Технологические особенности и перспективы использования растительных белков в индустрии питания. Часть 1. Анализ пищевой и биологической ценности высокобелковых продуктов растительного происхождения / Е.С. Бычкова, Л.Н. Рождественская, В.Д. Погорова, Д.В. Госман, А.Л. Бычков, О.И. Ломовский // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2018. - № 2. - С. 53-57.</p> <p>5. Мацейчик, И.В. Хлебобулочные изделия функционального назначения, обогащенные кальцием / И.В. Мацейчик, А.Н. Сапожников, И.О Ломовский, А.Н. Ткач, Е.А. Суворова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. -2017.- № 5 (46). - С. 38-44.</p> <p>6. Мацейчик, И.В. Использование комплексных добавок из природного сырья при разработке рецептур хлебобулочных изделий / И.В. Мацейчик, С.М. Корпачева, А.Н. Ткач, Е.А. Суворова // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология. -2018. -Т. 8. № 4 (27). - С. 158-165.</p> <p>7. Мацейчик, Разработка технологий и рецептур мучных кондитерских изделий, обогащенных пищевыми волокнами / И.В. Мацейчик, С.М. Корпачева, В.В. Мунтян // Вестник Бурятской государственной сельскохозяйственной академии им. В.Р. Филиппова. - 2018.- № 1 (50). - С. 103-108.</p> <p>8. Мацейчик, И.В Совершенствование технологий и разработка рецептур хлебобулочных изделий функционального назначения, обогащенных кальцием, белком и β-каротином/ И.В. Мацейчик, С.М. Корпачева, А.Н. Ткач, Е.А. Суворова // Известия высших учебных</p>	

заведений. Пищевая технология. - 2018.- № 4 (364). - С. 22-27.

9. Сапожников, А.Н. Перспективы использования шпината в производстве мучных и хлебобулочных изделий / А.Н. Сапожников, А.В. Копылова, Ю.О. Крайнова, С.А. Крайнов // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2018. - Т. 80. № 4 (78). - С. 234-239.

10. Аширова, Н.Н. Производство рыбных диетических изделий с использованием безглютеновых видов муки / Н.Н. Аширова // Пищевая промышленность. - 2016. № 1. - С. 58 - 61.

11. Аширова, Н.Н. Оценка реологических свойств новых основных соусов на основе бесклеяковинного сырья/ Н.Н. Аширова // Вестник КрасГАУ. - 2018. - № 2 (137). - С. 137-143.

12. Аширова, Н.Н. Применение бесклеяковинных видов муки для разработки и изучения показателей качества новых блюд / Н.Н. Аширова // Вестник КрасГАУ. - 2016. - № 1 (112). - С. 79-84.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Тиунова Владислава Михайловича на тему «Формирование качества мучных кулинарных изделий из муки, не содержащей глютен, и рациона на их основе», 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	Куракин Михаил 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	доктор 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	профессор кафедры технологии и организации общественного питания
Почтовый индекс, адрес места работы	650000, Россия, г. Кемерово, ул. Красная, 6
Телефон	(384-2)39-68-56
e-mail	kurakin1979@mail.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	<ol style="list-style-type: none">1. Куракин, М.С. Научное обоснование разработки специализированных блюд с заданными потребительскими свойствами для детей школьного возраста / А.В. Ожерельева, М.С. Куракин // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2016. - № 3 (38). - С. 45-50.2. Куракин, М.С. Методика разработки рецептур продуктов и блюд с учетом пищевой ценности и стоимости сырья / М.С. Куракин, О.Г. Мотырева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2016. - №1 (349). - С. 117-120.3. Куракин, М.С. Влияние способов технологической обработки сырья растительного происхождения на потребительские свойства готовой продукции /

М.С. Куракин, С.Ю. Баранец, Н.Г. Костина, О.Г. Мотырева // Техника и технология пищевых производств. - 2014. - № 3 (34). - С. 52 - 57.

4. Куракин, М.С. Формирование потребительских свойств конкурентоспособной продукции общественного питания / А.В. Ожерельева, М.С. Куракин, С.В. Степанов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2018. - № 4 (51). - С. 114 - 118.

5. Куракин, М.С. Комплексный подход к оценке структуры питания разных социально-демографических групп населения / М.С. Куракин // Техника и технология пищевых производств. - 2017. - №1(40). - С. 87-95.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Тиунова Владислава Михайловича на тему «Формирование качества мучных кулинарных изделий из муки, не содержащей глютен, и рациона на их основе», 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	Козубаева Людмила Алексеевна
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	Кандидат технических наук, доцент
Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГБОУ ВО «АлтГТУ»
Занимаемая должность	Доцент кафедры технологии хранения и переработки зерна ФГБОУ ВО «АлтГТУ»
Почтовый индекс, адрес места работы	Россия, 656038, Алтайский край, г. Барнаул, проспект Ленина, д. 46
Телефон	+7(385-2)29-07-06
e-mail	cosubaeva@mail.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	<p>1. Kozubayeva Ludmila. Technology of production, nutritional value and food safety of gluten free bread / Botagoz Kulushtayeva, Gulnur Nurymkhan, Farida Smolnikova, Eleonora Okuskhanova, Ludmila Kozubayeva, Mrruert Abilova, Mars Khayrullin, Boris Kisimov // International journal of recent technology and engineering (IJRTE) ISSN: 2277-3878, Volume-7, Issue-6, March 2019 P. 1338-1344.</p> <p>2. Козубаева, Л.А. Влияние льняной муки на реологические свойства теста из смеси пшеничной и льняной муки и качество хлеба / С.И. Конева, Е.Ю. Егорова, Л.А. Козубаева, И.Ю. Резниченко // Техника и технология пищевых производств. - 2019. - Т. 49. № 1. - С. 85 -</p>

96.

3. Козубаева, Л.А. Безглютеновые кексы с амарантовой мукой / Е.Ю. Егорова, Л.А Козубаева // Ползуновский вестник. - 2018. - № 1. - С. 22 - 26.

4. Козубаева, Л.А. Разработка рецептур сухих смесей с амарантовой и кунжутной мукой для изготовления безглютеновых оладий / Е.Ю. Егорова, Л.А Козубаева // Хлебопродукты. - 2018. - № 2. - С. 40 - 42.

5. Козубаева, Л.А. Безглютеновый хлеб с мукой из семян расторопши / Е.О. Журавлева, О.В. Пасько, Л.А. Козубаева // Ползуновский вестник. - 2017. - № 2. - С. 45-48.