

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации **Дриль Анастасии Александровны** на тему
«Формирование потребительских свойств продукции общественного питания на основе полуфабриката из культивируемых грибов вешенки обыкновенной», 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	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации»
Сокращенное наименование ведущей организации	«Сибирский университет потребительской кооперации» СибУПК
Почтовый адрес	630087, Сибирский федеральный округ, Новосибирская область, г. Новосибирск, проспект Карла Маркса, 26
Телефон	+7(383) 314-00-39, +7 (383) 346-16-19, +7 383 346 58 52, +7 913 703 05 22
Адрес электронной почты	Приемная ректора: secretar@sibupk.nsk.su ; Общий отдел: kancelar@sibupk.nsk.su
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	http://www.sibupk.su/
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Че, С.Н. Влияние тепловой обработки на физические показатели и содержание тяжелых металлов в макромицетах / С.Н. Че, В.И. Бакайтис, И.Э. Цапалова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 2. – С. 138–143.	
2. Рубашанова, Е.А. Динамика основных пищевых веществ культивируемой замороженной жимолости при хранении / Е.А. Рубашанова, В.И. Бакайтис // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания: научно-теоретический журнал. – 2017. – № 1(15). – С.23–29.	
3. Табаторович, А.Н. Сравнительный анализ химического состава и потребительских свойств пастилы различных производителей / А.Н. Табаторович, Е.Н. Степанова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. – № 6(47). – С. 71–76.	
4. Исследование удовлетворенности потребителей в отношении соусов овощных / С.Ю. Глебова, О.В. Голуб, Н.И. Давыденко, В.И. Бакайтис // Современная наука и инновации: научный журнал. – 2018. – № 1. – С. 121–128.	

5. Табала, Е.Б. Формирование качественных характеристик припасов из дикорастущих ягод семейства брусничных / Е.Б. Табала // Пищевая промышленность. – 2017. – № 10. – С. 28–30.
6. Табаторович, А.Н. Анализ химического состава и показателей качества нетрадиционных фруктовых пюре-полуфабрикатов / А.Н. Табаторович, Е.Н. Степанова, В.И. Бакайтис // Пищевая промышленность. – 2018. – № 8. – С. 25–30.
7. Дикорастущие ягоды, грибы, папоротники Сибири: товароведно-технологический аспект: монография / В.И. Бакайтис, И.Э. Цапалова, Е.Н. Степанова, З.Н. Сайфулина, М.Д. Губина, Т.В. Плотникова, Д.А. Плотников. – Новосибирск, 2018. – 286 с.
8. Исследование сохраняемости продуктов растительного происхождения в условиях подмораживания / В.И. Бакайтис, И.Э. Цапалова, Е.В. Мартенс, Е.А. Рубашанова // Вестник ВСГУТУ: научно-технический журнал. – 2018. – № 2. – С. 53–60.
9. Глебова, С.Ю. Разработка балльной шкалы органолептической оценки качества овощных соусов / С.Ю. Глебова, О.В. Голуб, Н.В. Заворохина // Пищевая промышленность. – 2018. - №2. – С.20-23.
10. Способ производства соуса овощного из ревеня. // Пат. 2632320 Россия. МПК А23L 23/00. Способ производства соуса овощного из ревеня / Глебова С.Ю., Углов В.А., Голуб О.В., Мотовилов О.К. – № 2016147848, заявл. 06.12.2016; опубл. 04.10.2017; Бюл. № 28.
11. Способ производства соуса овощного из брюквы. // Пат. 2647511 Россия. МПК А23L 23/00. Способ производства соуса овощного из брюквы / Глебова С.Ю., Углов В.А., Голуб О.В., Мотовилов О.К. – № 20161446612, заявл. 28.11.2016; опубл. 16.03.2018; Бюл. № 8.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

диссертации **Дриль Анастасии Александровны** на тему
«Формирование потребительских свойств продукции общественного питания на основе полуфабриката из культивируемых грибов вешенки обыкновенной», 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	Верещагин Александр Леонидович
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	02.00.04 – Физическая химия
Ученая степень, ученое звание	доктор химических наук, профессор, Почетный работник высшего профессионального образования РФ
Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Бийский технологический институт (филиал) Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова».
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Бийский технологический институт АлтГТУ им. И.И. Ползунова
Занимаемая должность	заведующий кафедрой общей химии и экспертизы товаров
Почтовый индекс, адрес места работы	659305, Алтайский край, г. Бийск, улица имени Героя Советского Союза Трофимова, 27
Телефон	+7 (3854) 43-53-18
e-mail	val@bti.secna.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Shcheglova, I.V. Influence of vacuum-pulse drying on the content of free amino acids, trypsin inhibitor activity and composition of volatile components of mushrooms / I.V. Shcheglova, A.L. Vereshchagin // Foods and Raw Materials. – 2015. – Т. 3, № 1. – С. 50–55. 2. Буданина, Л.Н. Применение методов термического анализа для идентификации состава эмульсионных жировых продуктов / Л.Н. Буданина,	

- А.Л. Верещагин, Н.В. Бычин** // Техника и технология пищевых производств. – 2016. – № 1(40). – С. 103–108. – ISSN: 2074-9414
3. Марьин, В.А. Товароведная оценка зерна гречихи, убранного из-под снега / В.А. Марьин, **А.Л. Верещагин**, Л.Л. Борина // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. – 2016. – № 1(135). – С. 143–147. – ISSN: 1996-4277
4. Марьин, В.А. Товароведческая оценка гречневой крупы ядрица, выработанной из зерна гречихи, убранного из-под снега / В.А. Марьин, **А.Л. Верещагин**, Н.В. Бычин // Хлебопродукты. – 2016. – № 6. – С. 62–65. – ISSN: 0235-2508
5. Брежнева Л.В. Активация хлебопекарных дрожжей кислотами цикла кребса и их бинарными смесями / Л.В. Брежнева, **А.Л. Верещагин**, В.В. Елесина // Хлебопродукты. - 2018. - № 6. - С. 56-58.
6. Хитозан-глюкановые комплексы высших грибов: выделение, идентификация и определение некоторых свойств / Д.В. Минаков, **А.Л. Верещагин**, Ю.В. Вороженко, Н.Г. Базарнова // Химия растительного сырья. – 2019. – № 1. – С. 251–257.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

диссертации **Дриль Анастасии Александровны** на тему
«Формирование потребительских свойств продукции общественного питания на основе полуфабриката из культивируемых грибов вешенки обыкновенной», 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	Власова Марина Валерьевна
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, нет
Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет экономики и торговли»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГБОУ ВО «ОрелГУЭТ»
Занимаемая должность	Доцент кафедры
Почтовый индекс, адрес места работы	302028, Орловская область, г. Орёл, ул. Октябрьская, д.12
Телефон	89192693925, (4862) 25-50-39
e-mail	maxusx1982@mail.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Власова, М.В. Практические аспекты использования продуктов переработки грибов в технологии хлебопечения / М.В. Власова // Теория и практика экспертизы качества и безопасности товаров: монография / под общ. ред. Н.А. Батуриной. – Орел: ОрелГИЭТ, 2016. – С. 75–94. – ISBN 978-5-98498-194-1.	
2. Власова, М.В. Влияние грибного порошка на пищевую ценность ржано-пшеничного хлеба / М.В. Власова, Т.П. Ахмедова // Вестник ОрелГИЭТ. – 2016. – №2 (36). – С. 151–156. - ISSN 2076-5347.	

3. **Власова, М.В.** Влияние продуктов переработки грибов на хлебопекарные свойства пшеничной муки / **М.В. Власова**, Т.П. Ахмедова // Вестник ОрелГИЭТ. – 2017. – №2 (40). – С.79–84. – ISSN 2076-5347.
4. **Власова, М.В.** Исследование потребительских предпочтений при выборе хлебобулочных изделий / **М.В. Власова**, Л.А. Пашкевич, Н.С. Малыгина // Вестник ОрелГИЭТ. – 2019. – № 2(48). – С. 31–34. – ISSN: 2076-5347
5. Zhmurina, N.D. Developing an emulsion product with a functional purpose using an emulsifier of plant origin / Zhmurina N.D., Yu Kobzeva S., Shelepina N.V., Baturina N.A., Vlasova M.V. // В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. - 2019. - С. 012148.

