СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации **Богомазовой Юлии Игоревны** на тему: **«Формирование потребительских свойств напитков геронтологической направленности»**, 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 «Кубанский государственный технологический университет»
Сокращенное наименование ведущей организации	ФГБОУ ВО «КубГТУ», КубГТУ, ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»
Почтовый адрес	350072, Россия, Краснодарский край г. Краснодар, ул. Московская, д. 2
Телефон	(861) 255-84-01, факс: 8(861)259-65-92
Адрес электронной почты	adm@kgtu.kuban.ru
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	www.kubstu.ru

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

1. Разработка новых технологических решений для интенсификации режимов тепловой стерилизации компота из айвы в автоклавах [Текст] / М. Э. Ахмедов, М. Д. Мукаилов, А. Ф. Демирова, А. М. Зербалиев // Проблемы развития АПК региона. – 2019. - № 1(37). – С. 212-217.
2. Разработка рецептуры безалкогольного напитка на основе растительного сырья и янтарной кислоты [Текст] / Л. Л. Ганижева, Н. Н. Белина, А. Н. Матвиенко, Р. Д. Ганижев и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2018. - № 4 (364). – С. 51-53.
3. Разработка технологии получения фиточая на основе растительного сырья [Текст] / В. Е. Тарасов, А. А. Чумак, Н. А. Тихомирова, Е. Г. Ерофеева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2018. - № 1(361). – С. 66-69.
4. Христюк, А. В. Перспективы создания безалкогольных напитков на легкой воде [Текст] / А. В. Христюк, Г. И. Касьянов // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2018. – Т. 80. - № 4 (78). – С. 229-233.
5. Innovate encapsulation technology of food systems using a by-product of dairy production [Text] / R. A. Zhuravlev, M. Yu. Tamova, N. A. Bugayets, V. M. Poznyakovskiy // Foods and Raw Materials. - 2017. - Т. 5. - № 1. - С. 81 – 89.
6. Рациональная технология производства яблочного сока с мякотью и сахаром с высоким содержанием витамина «С» [Текст] / М. Э. Ахмедов, М. Д. Мукаилов, А. Ф. Демидова, В. В. Гончар // Проблемы развития АПК регионов. – 2017. – Т. 31. - № 3(31). – С. 76-79.
7. Стерилизация компота из груши с двухэтапным нагревом в потоке нагретого воздуха и горячей воде [Текст] / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова, Г. И. Касьянов, В. В. Гончар // Пищевая промышленность. – 2017. - № 8. – С. 50 – 52.
8. Инновационная технология производства компота из яблок со стерилизацией в аппаратах периодического действия с двухступенчатым охлаждением [Текст] / М. Д. Мукаилов, М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова, В. В. Гончар // Проблемы развития АПК региона. 2017 – Т. 30. - № 2(30). – С. 90-94.

9. Использование насыщенного водяного пара для тепловой стерилизации компота из яблок в автоклавах [Текст] / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демидова, Г. И. Касьянов, В. В. Гончар и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2017. - № 7. – С. 61-64.
10. Ковалевская, В. С. Повышение эффективности действия аминокислот, эссенциальных жирных кислот, витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон, бифидобактерий в составе продуктов на основе молочно-растительного сырья [Текст] / В. С. Ковалевская, Н. Р. Молодкина, Т. И. Тимофеенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. - № 5-6 (353-354). – С. 105.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации **Богомазовой Юлии Игоревны** на тему: **«Формирование потребительских свойств напитков геронтологической направленности»**, 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	Сергеева Ирина Юрьевна
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 соответствие 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 «Кемеровский государственный университет», Кемеровский государственный университет, КемГУ
Занимаемая должность	заведующий кафедрой технологии продуктов питания из растительного сырья
Почтовый индекс, адрес места работы	650010, г. Кемерово, ул. Красная, 6, ауд. 7415
Телефон	+7 (3842) 39-68-55
e-mail	sergeeva.76@list.ru
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Теоретические аспекты формирования состава напитка для профилактического питания [Текст] / И. Ю. Сергеева, В. С. Райник, А. С. Марков, Е. А. Вечтомова // Техника и технология пищевых производств. – 2019. – Т. 49. - № 3. – С. 356-366. 2. Aleksanyan, I.Yu. / Improvement of the process of drying tea semi-finished products from vegetable raw materials (blooming sally narrow-leaved Epilobium angustifolium) [Text] / I.Yu. Aleksanyan, I.Yu. Sergeeva, S.D. Rudnev, A.H.-H. Nugmanov, R.V. Kryuk, A.A. Zhidkova // Journal of engineering and applied sciences, 2018, 13(24): 10406-10416.	

3. Сергеева И. Ю. Разработка концептуальных аспектов производства напитков, устойчивых к помутнениям при хранении [Текст] / И. Ю. Сергеева // Пищевая промышленность. – 2016. - №1. – С. 48-51.
4. Сергеева И. Ю. Классификация компонентов помутнений напитков из растительного сырья [Текст] / И. Ю. Сергеева // Техника и технология пищевых производств. – 2016. - №3 (42). – С. 70-76.
5. Сергеева И. Ю. Особенности системы менеджмента безопасности в производстве стойких к помутнениям напитков [Текст] / И. Ю. Сергеева, Л. В. Пермякова // Техника и технология пищевых производств. – 2016. - № 3 (42). – С. 146-154.
6. Sergeeva, I. YU. Technological supplementary means for improvement of beverage technology [Text] / I. YU. Sergeeva // Food and Raw Materials. – 2015. – V. 3. - № 1. – С. 41-49.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации **Богомазовой Юлии Игоревны** на тему: **«Формирование потребительских свойств напитков геронтологической направленности»**, 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	Обрезкова Марина Викторовна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.17.06 – Технология и переработка полимеров и композитов
Ученая степень, ученое звание	кандидат технических наук, доцент
Полное наименование организации в соответствие 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 (филиал) ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И. И. Ползунова»; БТИ АлтГТУ
Занимаемая должность	доцент кафедры биотехнологии
Почтовый индекс, адрес места работы	659305, Российская Федерация, Алтайский край, г. Бийск, улица имени Героя Советского Союза Трофимова, 27
Телефон	+7 (3854) 43-53-05
e-mail	obrezkova1962@mail.ru

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

1. Обрезкова, М.В. Разработка рецептуры кваса брожения с использованием концентрата свекольного сока [Текст] / М. В. Обрезкова, Е. П. Каменская, В.А. Вагнер // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2019. - № 9 (150). - С. 158-165.
2. Каменская, Е. П. Перспективы использования полисолодовых экстрактов в технологии производства квасов брожения [Текст] / Е. П. Каменская, М. В. Обрезкова, В. А. Вагнер // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2019. - № 3 (56). - С. 19-25.
3. Шавыркина, Н. А. Характеристика ферментированных напитков на основе молочной сыворотки и фруктового сока [Текст] / И. А. Шавыркина,

М. В. Обрезкова, М. Н. Школьникова // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2018. - № 2 (137). - С. 112-117.
4. Шавыркина, Н. А. Получение кисломолочного напитка на основе ацидофильно-дрожжевой закваски [Текст] / И. А. Шавыркина, М. В. Обрезкова, М. Г. Малиновская // Ползуновский вестник. - 2017. - № 4. С. - 42-46.
5. Шавыркина, Н. А. Применение плодов облепихи для производства функциональных кисломолочных продуктов [Текст] / Н. А. Шавыркина, М. В. Обрезкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2017. - № 6 (47). - С. 49-55.
6. Каменская, Е. П. Использование экстрактов стевии медовой в производстве квасов брожения [Текст] / Е. П. Каменская, М. В. Обрезкова, В. А. Сташкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2017. - № 5 (46). - С. 32-37.
7. Каменская, Е. П. Применение фруктозно-глюкозных сиропов из клубней топинамбура в технологии производства хлебного кваса [Текст] / Е. П. Каменская, М. В. Обрезкова // 2017. - № 1 (42). – С. 32-37.