СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации Калининой Ирины Валерьевны на тему «Научное и практическое обоснование модификации растительных антиоксидантов для эффективного использования в технологии пищевых продуктов», 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 автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»
Сокращенное наименование ведущей организации	ФГАНУ НИИХП
Почтовый адрес	107553, Россия, Москва, ул. Б. Черкизовская, д. 26 А
Телефон	+7(495) 025-41-44
Адрес электронной почты	info@gosniihp.ru, v.martirosyan@gosniihp.ru
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	http://www.gosniihp.ru

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

1. Черных, В.Я. Информационно-измерительные системы контроля физико-химических характеристик при замесе пшеничного теста / В.Я. Черных, А.С. Максимов, В.А. Брязун, А.В. Артамонов // Хлебопродукты. – 2018. – № 2. – С. 34 – 37.
2. Тюрина, И.А. Перспективы использования муки из семян тыквы в производстве хлебобулочных изделий для людей пожилого возраста / И.А. Тюрина, Л.А. Шлеленко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2017. -№ 3(44). - С. 50-55.
3. Дубровская, Н.О. Использование рябинового порошка в технологии ржано – пшеничного хлеба на КМКЗ/ Н.О. Дубровская, Л.И. Кузнецова, О.И. Парахина, М.Н. Локачук // Хлебопродукты. – 2017. – № 2. – С. 46 – 48.
4. Костюченко, М.Н. Формирование рецептурного состава хлебопекарных композитных смесей для здорового питания / М.Н. Костюченко, О.Е. Тюрина, И.А. Тюрина, А.Е. Борисова, А.В. Грекова // Хлебопечение России. – 2018. – № 3. – С. 20 – 23.
5. 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.
6. Dubrovskaya, N. The development of gluten-free sourdough bread technology with rowan powder/ N. Dubrovskaya, O.Savkina, L. Kuznetsova, O.Parakhina // Agronomy Research. - 2018. -Special Issue 2- C. 1360- 1372.

7. 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.

8. Костюченко, М.Н. Обогащение микронутриентами хлебобулочных изделий: международный опыт и новые тенденции/ М.Н. Костюченко, В.М. Коденцова Л.Н. Шатнюк, // Хлебопродукты. – 2019. – № 6. – С. 46 – 48.

9. Черных, В.Я. Определение физико-химических характеристик растительных порошков/ В.Я. Черных, А.М. Евтушенко, И.Г. Крашенникова, В.В. Мартиросян, О.А Годунов // Пищевая промышленность – 2018. – № 11. – С. 51 – 55.

10. Savkina, O. Impact of using the developed starter culture on the quality of sourdough, dough and wheat bread/ O. Savkina L. Kuznetsova, O. Parakhina, M. Lokachuk, E. Pavlovskaya // Agronomy Research. - 2019. - 17 (S2) - С. 1435 – 1451.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Калининой Ирины Валерьевны на тему «Научное и практическое обоснование модификации растительного антиоксиданта для эффективного использования в производстве пищевых продуктов», 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	Маюрникова Лариса Александровна
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, профессор
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 «КемГУ»
Занимаемая должность	Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания ФГБОУ ВО «КемГУ»
Почтовый индекс, адрес места работы	Россия, 650065, г. Кемерово, ул. Красная, 6
Телефон	+7 (3842) 39-68-56
e-mail	nir30@mail.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	1. Маюрникова, Л.А. Факторы, формирующие потребительские свойства специализированных продуктов питания / Л.А. Маюрникова, С.В. Новоселов, Т.В. Крапива // Ползуновский вестник. - 2018. – № 4. – С. 14 – 19. 2. Mayurnikova, L.A. Development of a technical and technological solution for the production of carrot nectar / L.A. Mayurnikova, S.D. Rudnev, N.I. Davydenko, S.V. Novoselov, D.G. Popova // Foods and Raw Materials. – 2018. –Т. 6(1). – С. 79 – 89. 3. Маюрникова, Л.А. Разработка специализированных продуктов питания для рабочих

	промышленных предприятий // Л.А. Маюрникова, В.В. Трихина, С.В. Новоселов // Пищевая промышленность. – 2016. – № 8. – С. 18 – 21. 4. Маюрникова, Л.А. Разработка специализированных продуктов питания для рабочих промышленных предприятий / Л.А. Маюрникова, В.В. Трихина, С.В. Новоселов // Пищевая промышленность. –2016. – № 8. – С. 18 – 21. 5. Губаненко, Г.А. Перспективы комплексного использования регионального нетрадиционного растительного сырья при производстве пищевых продуктов / Г. А. Губаненко, Л. А. Маюрникова, Л.П. Рубчевская // Пищевая промышленность. – 2015. – № 4. – С. 23–27. 6. Маюрникова, Л.А. Система контроля качества в производстве обогащенных хлебобулочных изделий / Л. А. Маюрникова, С. В. Новоселов, Н. В. Горников, А. А. Кокшаров, Н. С. Кокряцкая // Южно-Сибирский научный вестник. – 2015. – № 2 (10). – С. 43–50.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Калининой Ирины Валерьевны на тему «Научное и практическое обоснование модификации растительного антиоксиданта для эффективного использования в производстве пищевых продуктов», 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	Шатнюк Людмила Николаевна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.01 – Технология хлебопекарных, макаронных и кондитерских продуктов 05.18.18 – Технология биологически активных веществ
Ученая степень, ученое звание	доктор технических наук, профессор
Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Некоммерческое образовательное частное учреждение дополнительного профессионального образования «Международная промышленная академия»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	НОЧУ ДПО «МПА»
Занимаемая должность	профессор кафедры пищевых производств
Почтовый индекс, адрес места работы	115093, г. Москва, 1-й Щипковский пер., д. 20
Телефон	+7 (495) 532-89-97; +7 (916) 120-37-43
e-mail	Ls0901@mail.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	1. Костюченко, М.Н. Обогащение хлебобулочных изделий микронутриентами: международный опыт и новые тенденции / Костюченко М.Н., Коденцова В.М., Шатнюк Л.Н. // Хлебопродукты. – 2019. № 7. – 36-41. 2. Бакуменко, О.Е. Технологические аспекты применения льняной муки в пищевых концентратах функционального назначения / О.Е. Бакуменко, Л.Н. Шатнюк // Хлебопродукты. – 2017. – № 6. – С. 56 – 59. 3. Кочеткова, А.А. Теоретические и практические аспекты разработки специализированных пищевых продуктов для диетотерапии при сердечно-сосудистых заболеваниях / А.А. Кочеткова, В.М.

	Воробьева, И.С. Воробьева, В.А. Саркисян, Е.Е. Зорина, Л.Н. Шатнюк, Г.А. Михеева, А.В. Юдина // Пищевая промышленность. – 2016. № 8. – С. 8 – 12. 4. Шатнюк, Л.Н. Инновационные ингредиенты для обогащения хлебобулочных изделий / Л.Н. Шатнюк // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 7 – 8 (166). – С. 41 – 45. 5. Кучер, А.С. Комплекс витаминов группы В потенцирует биодоступность холекальциферола у пациентов с хронической сердечной недостаточностью / А.С. Кучер, Е.А. Мойсеенок, А.С. Морголь, Л.В. Янковская, Л.Н. Шатнюк, В.Б. Спиричев, А.Г. Мойсеенок // Вопросы питания. – 2016. – Т. 85. № S2. – С. 104. 6. Бакуменко, О.Е. Зерновая основа для экструдированных продуктов повышенной биологической ценности / О. Е. Бакуменко, Г. А. Михеева, Л. Н. Шатнюк // Хлебопродукты. – 2015. – № 6. – С. 57–59. 7. Тутельян, В.А. Коррекция микронутриентного дефицита - важнейший аспект концепции здорового питания населения России / В. А. Тутельян, В. Б. Спиричев, Л. Н. Шатнюк // Вопросы питания. – 2014. – № 1. – С. 3.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Калининой Ирины Валерьевны на тему «Научное и практическое обоснование модификации растительного антиоксиданта для эффективного использования в производстве пищевых продуктов», 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	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 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	ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», АлтГТУ
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,: +7 905 083 4397
e-mail	val@bti.secna.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	1. Киселева, Т.Ф. Исследование возможности применения биологически активных веществ в производстве нетрадиционных солодов / Т.Ф. Киселева, Ю.Ю. Миллер, А.Л. Верещагин, Ю.В. Гребенникова // Ползуновский вестник. 2019. – № 1. – С. 23 – 27. 2. Минаков, Д.В. Хитозан-глюкановые комплексы высших грибов: выделение, идентификация и определение некоторых свойств / Д.В. Минаков, А.Л. Верещагин, Ю.В. Мороженко, Н.Г. Базарнова // Химия растительного сырья. – 2019. –№ 1. – С. 251 – 257.

	3. Горбунов, А.Б. The action of ultrasound and growth regulators on rhizogenesis of ribes atropurpureum (grossulariaceae) / А. Б. Горбунов, А.Л. Верещагин // Растительный мир Азиатской России. – 2018. – № 3, (31). С. 107 – 109. 4. 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. 5. 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. 6. Марьин, В.А. Влияние температуры обработки зерна овса на его минеральный состав / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин, Р. Б. Ермаков // Хлебопродукты. – 2015. – № 1. – С. 59–61.