**СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

по диссертации **Кадрицкой Елены Александровны**

на тему: «Р**азработка технологии меланина из лузги гречихи и его использование в составе кондитерской глазури**», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Полное наименование ведущей организации  | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный технический университет» |
| Сокращенное наименование ведущей организации | НГТУ |
| Почтовый индекс | 630073, г. Новосибирск, пр-т К. Маркса, 20 |
| Телефон | 7 (383) 346 50 01 (приемная ректора) |
| Адрес электронной почты | rector@nstu.ru |
| Адрес официального сайта в сети «Интернет» | [www.nstu.ru](https://www.nstu.ru/) (http://нгту.рф) |
| Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Мацейчик, И. В. 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. – No 1 (50). – С. 103–108.
2. Использование комплексных добавок из природного сырья при разработке рецептур хлебобулочных изделий = Use of complex natural additives for the development of new bakery recipes / И. В. Мацейчик, С. М. Корпачева, А. Н. Ткач, Е. А. Суворова // Известия вузов. Прикладная химия и биотехнология = Izvestiya Vuzov. Prikladnaya Khimiya i Biotekhnologiya. – 2018. – Т. 8, № 4 (27). – С. 158–165. - DOI: 10.21285/2227-2925-2018-8-4-158-165.
3. Использование продуктов переработки гречихи в производстве творожного полуфабриката / The use of processed products of buckwheat in the production of curd prefabricated / И. В. Мацейчик, С. М. Корпачева, В. В. Мунтян, А. Н. Ткач // Известия Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова // Journalof Kyrgyz State Technical University named afteri. Razzakov. - 2019. – № 2-2 (50). – С. 246–254.
4. Мацейчик, И. В. Перспективы использования продуктов переработки гречихи в качестве функциональных ингредиентов / И. В. Мацейчик, С. М. Корпачева, И. О. Ломовский, К. Р. Серасутдинова. – DOI 10.33979/2219-8466-2020-61-2-53-57 // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – No 2 (61). – С. 53–57.
5. Корпачева, С. М. Использование порошка из лузги гречихи в рецептурах и технологиях производства бисквитного полуфабриката / С. М. Корпачева, О. В. Чугунова, В. М. Позняковский. – DOI 10.29141/2500-1922-2021-6-4-6 // Индустрия питания | Food Industry. – 2021. – Т. 6, No 4. – С. 55–63.
6. Enrichment of choux pastry semi-finished products by local plant raw material / A. N. Sapozhnikov, A. V. Kopylova, S. A. Krainov, Y. O. Krainova // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. - 2021. - Vol. 640 : International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials, Voronezh, 26–29 Feb. 2020. – Art. 022048 (8 p.). – DOI: 10.1088/1755-1315/640/2/022048.
7. Evaluation of the nutritional value of processed plant-based foods (Оценка питательной ценности обработанных пищевых продуктов растительного происхождения) / E. S. Bychkova, I. O. Lomovsky, N. F. Beizel, D. V. Gosman // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. - 2021. - Vol. 640 : International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials, Voronezh, 26–29 Feb. 2020. – Art. 062017 (7 p.). – DOI: 10.1088/1755-1315/640/6/062017.
8. Influence of buckwheat by-products on the antioxidant activity of functional desserts / Влияние субпродуктов из гречневой крупы на антиоксидантную активность функциональных десертов / I. V. Matseychik, S. M. Korpacheva, I. O. Lomovsky, K. R. Serasutdinova, [A. N. Sapozhnikov] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. - 2021. - Vol. 640 : International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials, Voronezh, 26–29 Feb. 2020. - Art. 022038 (6 p.) - DOI: 10.1088/1755-1315/640/2/022038.
9. Technological aspects of obtaining melanin and powder from buckwheat hull and their use in food technology / S. Korpacheva, K. Serasutdinova, I. Lomovsky, O. Chugunova, A. Sapozhnikov [language adviser A. Sapozhnikov]. – DOI 10.1051/e3sconf/202129601004. – Text : electronic // E3S Web of Conferences. - 2021. – Vol. 296 : 1 International Conference on Environmental Sustainability Management and Green Technologies (ESMGT–2021), Novosibirsk, 30 June – 2 July 2021. – Art. 07007 (6 p.). – URL: <https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/pdf/2021/72/e3sconf_esmgt2021_07007.pdf>
10. Enrichment of choux pastry semi-finished products by local plant raw material / A. N. Sapozhnikov, A. V. Kopylova, S. A. Krainov, Y. O. Krainova // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. - 2021. - Vol. 640 : International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials, Voronezh, 26–29 Feb. 2020. – Art. 022048 (8 p.) – DOI: 10.1088/1755-1315/640/2/022048.
11. Influence of buckwheat by-products on the antioxidant activity of functional desserts / Влияние субпродуктов из гречневой крупы на антиоксидантную активность функциональных десертов / I. V. Matseychik, S. M. Korpacheva, I. O. Lomovsky, K. R. Serasutdinova, [A. N. Sapozhnikov] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – 2021. – Vol. 640 : International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials, Voronezh, 26–29 Feb. 2020. - Art. 022038 (6 p.) - DOI: 10.1088/1755-1315/640/2/022038.
12. Technological aspects of obtaining melanin and powder from buckwheat hull and their use in food technology / Технологические аспекты получения меланина и порошка из шелухи гречихи и их использование в пищевой технологии / S. Korpacheva, K. Serasutdinova, I. Lomovsky, O. Chugunova, A. Sapozhnikov [language adviser A. Sapozhnikov]. – DOI 10.1051/e3sconf/202129601004. – Text : electronic // E3S Web of Conferences. - 2021. – Vol. 296 : 1 International Conference on Environmental Sustainability Management and Green Technologies (ESMGT–2021), Novosibirsk, 30 June – 2 July 2021. – Art. 07007 (6 p.). – URL: <https://www.e3s-conferences.org/articles/e3sconf/pdf/2021/72/e3sconf_esmgt2021_07007.pdf>
13. Ушакова В. С. Актуальность разработки продуктов питания на основе нетрадиционного растительного сырья = The relevance of the development of food products based on non-traditional plant raw materials / В. С. Ушакова, О. В. Дерюшева. – DOI 10.24412/2500-1000-2022-5-2-65-68. – Текст : непосредственный // Международный журнал гуманитарных и естественных наук = International Journal of Humanities and Natural Sciences. – 2022. – № 5-2 (68). – С. 65–68.
 |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации **Кадрицкой Елены Александровны**

на тему: «Р**азработка технологии меланина из лузги гречихи и его использование в составе кондитерской глазури**», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Резниченко Ирина Юрьевна |
| Шифр и наименование специальности, по которой защищена диссертация | 05.18.15. – Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов 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 «Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО «Кузбасская ГСХА» |
| Занимаемая должность | профессор кафедры биотехнологии и производства продуктов питания |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 650021, Россия, г. Кемерово, ул. Марковцева, 5 |
| Телефон | +7 (384) 275-47-15 |
| e-mail | irina.reznichenko@gmail.com |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. [Оценка параметров плавления жировой фазы шоколада для определения заменителей масла какао](https://elibrary.ru/item.asp?id=44050044) / А.Л. Верещагин, **И.Ю.** **Резниченко**, Н.В. Бычин // [Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов](https://elibrary.ru/contents.asp?id=44050043). - 2020. - [№ 5 (64)](https://elibrary.ru/contents.asp?id=44050043&selid=44050044). - С. 3-11.
2. Верещагин, А. Л. Дифференциальная сканирующая калориметрия модельных систем с маслом какао / А. Л. Верещагин, **И. Ю. Резниченко,** Н. В. Бычин // Индустрия питания. – 2020. – Т. 5, № 2. – С. 29-36. – DOI 10.29141/2500-1922-2020-5-2-4. – EDN CPWIQV.
3. [Разработка и оценка качества мучного кондитерского изделия повышенной пищевой ценности](https://elibrary.ru/item.asp?id=42534183) / **И.Ю. Резниченко**, А.В. Новикова, М.И. Гутова //[Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов](https://elibrary.ru/contents.asp?id=42534166). - 2020. - [№ 2 (61)](https://elibrary.ru/contents.asp?id=42534166&selid=42534183). - С. 96-102.
4. [Идентификация подлинности кондитерской глазури методом дифференциальной сканирующей калориметрии](https://elibrary.ru/item.asp?id=44927601) / А.Л. Верещагин, Н.В. Бычин, Е.А. Морозова, **И.Ю. Резниченко //** [Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов](https://elibrary.ru/contents.asp?id=44927588). - 2021. - [№ 1 (66)](https://elibrary.ru/contents.asp?id=44927588&selid=44927601). - С. 65-72.
5. [Исследование качественных характеристик мучных кондитерских изделий специализированного назначения](https://elibrary.ru/item.asp?id=47237880) / **И.Ю. Резниченко,** А.А.Мельникова, М.С. Щеглов, А.М. Чистяков // [АПК России](https://elibrary.ru/contents.asp?id=47237865). - 2021. - Т. 28, [№ 4](https://elibrary.ru/contents.asp?id=47237865&selid=47237880). - С. 531-537.
6. [Анализ конкурентных преимуществ функциональных мучных кондитерских изделий](https://elibrary.ru/item.asp?id=46689783) / **И.Ю. Резниченко,** А.М. Чистяков, М.С. Щеглов //[Ползуновский вестник](https://elibrary.ru/contents.asp?id=46689758). - 2021. - [№ 3](https://elibrary.ru/contents.asp?id=46689758&selid=46689783). - С. 147-154.
7. [Экспертиза качества и потребительских свойств слоеных изделий](https://elibrary.ru/item.asp?id=47653983) /Г.С. Акопян, **И.Ю. Резниченко //** [Пищевая промышленность](https://elibrary.ru/contents.asp?id=47653981). - 2022. - [№ 2](https://elibrary.ru/contents.asp?id=47653981&selid=47653983). - С. 8-11.
 |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации **Кадрицкой Елены Александровны**

на тему: «Р**азработка технологии меланина из лузги гречихи и его использование в составе кондитерской глазури**», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Грачева Наталья Владимировна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 02.00.06 – Высокомолекулярные соединения |
| Ученая степень, ученое звание | кандидат технических наук, доцент |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»  |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО «Волгоградский государственный технический университет»; Волгоградский государственный технический университет; ВолгГТУ |
| Занимаемая должность | доцент кафедры «Промышленная экология и безопасность жизнедеятельности» |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 400005, г. Волгоград, проспект им. В.И. Ленина, д. 28. |
| Телефон | +7 (8442) 24-81-15 |
| e-mail | gracheva.tasha@yandex.ru  |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. **Грачева, Н.В.** Меланины. Перспективы и проблемы использования в промышленности: монография / Н. В. Грачева, В. Ф. Желтобрюхов; ВолгГТУ. – Волгоград, 2019. – 92 с. ISBN 978-5-9948-3205-9. - EDN ZCOCQN.
2. Melanin formation in barley grain occurs within plastids of pericarp and husk cells / O. Yu. Shoeva, S. R. Mursalimov, A. Y. Glagoleva, **Cracheva N.V.,** A. Borner, E. K. Khlestkina // Scientific Reports. - 2020. - Vol. 10, Issue 1. – [Article number: 179]. – URL : <https://www.nature.com/articles/s41598-019-56982-y>. DOI 10.1038/s41598-019-56982-y. – EDN KHGXDU.
3. Prospects of application of melanins as antiaging agents in elastomer compositions / В. Ф. Каблов, О. М. Новопольцева, **Н. В. Грачева**, В. Ф. Желтобрюхов, Ким Дао Фам // Vietnam Journal of Chemistry. - 2019. - Vol. 57, No. 2. – P. 255-260.
4. Грачева, Н.В. Сорбционные свойства меланинов лузги подсолнечника / Н. В. Грачева, В. Ф. Желтобрюхов // Химико-фармацевтический журнал. –2019. – Т. 53, № 4. – С. 34-38.
5. Пат. 2650979 Российская Федерация, МПК B01J20/30 Способ получения сорбента из лузги подсолнечника / **Н. В. Грачева**, Н. О. Сиволобова, В. Ф. Желтобрюхов, А. В. Сикорская; ВолгГТУ. – 2018.
6. Пат. 2657499 С1 Российская Федерация, МПК СО9В 61/00, А61 36/28 Способ получения меланина из лузги подсолнечника: №2017119908 : заявл. 06.06.2017 : опубл. 14.06.2018 / **Н. В. Грачева**, В. Ф. Желтобрюхов; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет» (ВолгГТУ). – 2018. - EDN ZEHDN/
 |