**СВЕДЕНИЯ**

о ведущей организациипо диссертации Миннихановой Екатерины Юрьевны на тему: «Разработка низкокалорийных сладких блюд для общественного питания с использованием методов органолептического анализа», 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 «Новосибирский государственный технический университет» |
| Сокращенное наименование ведущей организации | Новосибирский государственный технический университет (НГТУ) |
| Почтовый адрес  | 630073, Российская Федерация, г. Новосибирск, пр-т К. Маркса, 20 |
| Телефон | +7 (383) 346-08-43 |
| e-mail | rector@nstu.ru |
| Адрес официального сайта в сети «Интернет» | http://www.nstu.ru |
| Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Рогова, О. В. Изучение потребительских предпочтений при выборе фруктово-ягодных начинок в составе хлебобулочных изделий / О. В. Рогова, С. В. Габелко, О. В. Ионова // Хлебопечение России. - 2021. - № 1. - С. 11-15.2. Мацейчик, И. В. Использование продукта переработки рябины (sorbus aucuparia) для оптимизации рецептур продуктов функциональной направленности / И. В. Мацейчик, Е. С. Ступакова, С. М. Корпачева, И. О. Ломовский // Вестник КрасГАУ. - 2020. - № 4 (157). - С. 154-162.3. Мацейчик, И. В. Инкапсуляция порошка рябины обыкновенной (sorbus aucuparia) полисахаридами растительного происхождения / И. В. Мацейчик, Е. Г. Мартынова, С. М. Корпачева, А. И. Штеер, И. О. Ломовский //Техника и технология пищевых производств. - 2020. - Т. 50. - № 1. - С. 52-60.4. Бычкова, Е.С. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов функционального назначения / Е. С. Бычкова, Д. В. Госман, А. Л. Бычков // Пищевая промышленность. - 2020. - № 5. - С. 31-34.5. Мартынова, Е. Г. Использование технологии инкапсуляции порошка рябины для усовершенствования рецептур творожных десертов функционального назначения / Е. Г. Мартынова, И. В. Мацейчик, И. О. Ломовский // Пищевая промышленность. - 2018. - № 11. - С. 20-24.6. Мацейчик, И. В. Повышение антиоксидантной активности замороженных взбитых десертов функциональной направленности / И. В. Мацейчик, С. М. Корпачева, А. Н. Кудряшова, И. О. Ломовский // Пищевая промышленность. - 2018. - № 11. - С. 28-31.7. Рождественская, Л. Н. Перспективы внедрения соков функционального назначения на потребительский рынок / Л. Н. Рождественская, Е. С. Бычкова, Ю. О. Меньшова, О. И. Ломовский // Пиво и напитки. - 2018. - № 2. - С. 22-25.8. Рождественская, Л. Н. Повышение качества пищевых продуктов на основе прослеживаемости / Л. Н. Рождественская, Л. П. Липатова // Пищевая промышленность. - 2017. - № 11. - С. 64-68.9. Мацейчик, И. В. Разработка технологий и рецептур творожного полуфабриката функционального назначения / И. В. Мацейчик, А. Н. Сапожников, С. М. Корпачева // Вестник КрасГАУ. - 2017. - № 8 (131). - С. 62-68.10. Мацейчик, И. В. Разработка технологии и рецептур замороженных взбитых десертов функционального назначения / И. В. Мацейчик, И. О. Ломовский, А. Н. Кудряшова, А. С. Красникова // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. - 2017. - № 3 (17). - С. 40-46. |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

диссертации Миннихановой Екатерины Юрьевны на тему:

«Разработка низкокалорийных сладких блюд для общественного питания с использованием методов органолептического анализа», 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 | 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 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 | профессор кафедры технологии и организации общественного питания |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 650000, Российская Федерация, Кемеровская обл., г. Кемерово, ул. Красная, д. 6 |
| Телефон | 8(384-2)58-36-25 |
| e-mail | op.kemsu@mail.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Куракин, М. С. Комплексный подход к оценке структуры питания разных социально-демографических групп населения // Техника и технология пищевых производств. - 2017. – № 1 (40). – С.87-95.2. Куракин, М. С. Исследование предпочтений населения города Кемерово в отношении потребительских свойств продукции общественного питания / А. В. Ожерельева, М. С. Куракин // Техника и технология пищевых производств. - 2017. - № 3 (46). - С. 147-151.3. 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. 114-118.4.  Куракин, М. С. Перспективы разработки нектаров функционального назначения на основе плодово-ягодного сырья Сибирского региона / М. С. Куракин, С. В. Новоселов, А. В. Нехорошева // Ползуновский вестник. -2020. - № 2. - С. 93-99.5. Куракин, М. С. Новый подход при разработке продукции для предприятий индустрии питания / М. С. Куракин, А. В. Ожерельева, О. Г. Мотырева, Т. В. Крапива // Техника и технология пищевых производств. - 2021. - Т. 51. № 3. - С. 434-448. |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

диссертации Миннихановой Екатерины Юрьевны на тему:

«Разработка низкокалорийных сладких блюд для общественного питания с использованием методов органолептического анализа», 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 | Якубова Олеся Сергеевна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств |
| 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 «Астраханский государственный технический университет» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО «АГТУ» |
| Занимаемая должность | доцент кафедры технологии товаров и товароведения |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 414056, Астраханская область, г. Астрахань, ул. Татищева, 16. |
| Телефон | 8(8512) 61-41-19 |
| e-mail | https://www.astu.org |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Якубова, О. С. Научное обоснование физических свойств рыбного желатина / О. С. Якубова, А. А. Бекешева // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: рыбное хозяйство. - 2018 – №3. – С. 132-140.
2. Якубова, О. С. Квалиметрическая оценка потребительских свойств и сенсорных показателей качества сладких желированных блюд функционального назначения. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. -2018. – № 5. - С. 96-102.
3. Якубова, О.С. Композиционный регулятор консистенции в желированных сладких блюдах / О. С. Якубова, А. А. Бекешева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. -2018. –№ 3. – С.12-17.
4. Якубова, О. С. Обоснование регламентируемых показателей качества пищевого рыбного желатина / О. С. Якубова, А. А. Бекешева // Индустрия питания. - 2018. - Т.3. - № 4. - С.60-65.
5. Якубова, О. С. Изучение потребительских предпочтений в отношении рыбного желатина - нового структурообразователя для пищевой промышленности и индустрии питания / О. С. Якубова, С. А. Мижуева // Вестник Астраханского государственного технического университета. Серия: рыбное хозяйство. – 2019 – №4. – С. 132-139.
6. Пат. 2725479 РФ, МПК A23L 21/10 Яблочно-смородиновый самбук с рыбным желатином / Якубова О.С., Бекешева А.А., Сотникова Л.А. - № 2725479; заявл. 07.11.2019; опубл. 02.07.2020, бюл. № 19.
7. Пат. 2687601 РФ, МПК A23L 21/10 Ягодное желе с рыбным желатином / Якубова О. С., Бекешева А. А. - № 2687601; заявл. 10.07.2018; опубл. 15.05.2019, бюл. № 14.
 |