

Сведения о научном консультанте

По диссертации (ФИО соискателя) Березиной Натальи Александровны

Тема «Научно-практические основы создания поликомпонитных мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности»

По специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

| | |
|--|--|
| Наименование организации, дата и номер приказа о назначении научным руководителем | Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Орловский технический государственный университет Назначена научным консультантом в соответствии приказом 1-3/196 от 10.09.2018 г. |
| Фамилия, имя, отчество | Корячкина Светлана Яковлевна |
| Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников по которой защищена диссертация) | Доктор технических наук, научная специальность - 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства |
| Ученое звание (по кафедре, специальности) | профессор |
| Основное место работы | |
| Полное наименование организации (почтовый индекс, адрес, телефон, web-сайт, электронный адрес организации) | Федеральное государственное бюджетное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» 302026, г. Орел, ул. Комсомольская, 95 Тел. 8 (4862) 751-318 info@oreluniver.ru |
| Наименование подразделения, кафедры | Кафедра «Технологии продуктов питания и организации ресторанного дела» |
| Должность | профессор |

Список основных публикаций научного консультанта по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15)

| | |
|----|---|
| 1. | Корячкина, С.Я. Исследование физиологического эффекта применения фруктово-овощных порошков в эксперименте на животных / С.Я. Корячкина, О.Л. Ладнова, О.А. Годунов, Е.Н. Холодова, Т.Н. Лазарева // Вопросы питания. 2016. – Т. 85. – № 6. – С. 48-56. |
| 2. | Корячкина, С.Я. Разработка хлебобулочных изделий с применением продуктов переработки растительного сырья нового поколения / С.Я. Корячкина, О.Л. Ладнова, Е.Н. Холодова, В.П. Корячкин // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2016. - № 6 (41). – С. 64-70. |
| 3. | Корячкина, С.Я. Применение тонкодисперсных овощных и фруктовых порошков в |

| | |
|----|---|
| | технологии ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / С.Я. Корячкина, О.Л. Ладнова, Е.Н. Холодова, В.П. Корячкин // Хлебопродукты. 2017. № 7. С. 36-39. |
| 4. | Жаркова, И.М. Оптимизация безглютеновой диеты новыми продуктами / И.М. Жаркова, А.А. Звягин, Л.А. Мирошниченко, Ю.И. Слепокурова, Ю.Ф. Росляков, С.Я. Корячкина, В.Г. Густиневич // Вопросы детской диетологии. 2017. – Т. 15. – № 6. – С. 59-65. |
| 5. | Корячкина, С.Я. Обоснование создания функциональных хлебобулочных изделий с применением смеси порошков тыквы и моркови / С.Я. Корячкина, О.Л. Ладнова, И.С. Лобок, А.В. Микаелян // Хлебопродукты. – 2018. – № 4. – С. 58-60 |

Подпись научного консультанта _____

Верно:

Ученый секретарь Ученого совета

ФГБОУ ВО Орловский государственный

университет имени И.С. Тургенева



Печать

Дата 13.09.2019