

Сведения о научном руководителе

По диссертации (ФИО соискателя) Мазаловой Натальи Викторовны

Тема «Разработка технологии и практическое использование пищевых волокон из сухой обессахаренной свекловичной стружки при производстве хлебобулочных изделий»

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	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Приокский государственный университет Назначена научным руководителем на заседании Совета факультета, протокол №2 от 5.11.2012 г.
Фамилия, имя, отчество	Березина Наталья Александровна
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников по которой защищена диссертация)	Кандидат 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)	Доцент
Основное место работы	
Полное наименование организации (почтовый индекс, адрес, телефон, web-сайт, электронный адрес организации)	Федеральное государственное бюджетное учреждение высшего образования «Приокский государственный университет» 302020, г. Орел, Наугорское ш., д. 29 Тел. 8 (4862) 41-98-87 http:// gu-unpk.ru/ web@ostu.ru
Наименование подразделения, кафедры	Кафедра «технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
Должность	Доцент

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

1.	Березина Н.А Исследование влияния вторичного сырья производства кукурузного крахмала на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки / Н.А. Березина // Хлебопродукты, 2011, № 10. – С. 44-45
2.	Березина, Н.А. Исследование влияния нетрадиционного сырья в составе мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий [Текст] / Н.А. Березина, С.Я. Корячкина, Н.В. Зайцев, А.С. Хомяков // Технология и товароведения инновационных пищевых продуктов, Орел: ГУ-УНПК. – 2013. – № 1 – С.7-15
3.	Мазалова, Н.В. Моделирование состава мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий, обогащенных пищевыми волокнами / Н.В. Мазалова, Н.А.

	Березина, Т.Н. Егорочкина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов; Орел: ГУ-УНПК. – 2013. – № 1. – С.30–37.
4.	Березина, Н.А. Получение пищевых волокон из вторичного сырья [Электронный ресурс] / Н.А. Березина, Н.В. Мазалова, А.В. Тарасова // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия «Процессы и аппараты пищевых производств». – 2014. – № 1. – URL: http://www.processes.ihbt.ifmo.ru (дата обращения: 15.08.2015).
5.	Патент 2558224, Российская Федерация, МПК А23L1/308 Способ получения экструдированных пищевых волокон [Текст] / Березина Н.А, Мазалова Н.В.; заявитель и патентообладатель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования "Государственный университет-учебно-научно-производственный комплекс" (ФГБОУ ВПО "Госуниверситет-УНПК") - №2014114700/13; заявл. 14.04.2014; опубл. 27.07.2014, бюл. №21 – 8 с.

Подпись научного руководителя _____

Н.А. Березина

Верно:

Ученый секретарь Ученого совета

Приокского государственного университета _____

[Подпись]



Печать

Дата _____