

Сведения о научном руководителе

По диссертации (ФИО соискателя) Сергиной Татьяны Владимировны

Тема: «Разработка обогащенных макаронных изделий с антиоксидантными свойствами»


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 «Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс» Назначена научным руководителем на заседании совета факультета, протокол №2 от 2.11.2011 г.
Фамилия, имя, отчество	Осипова Галина Александровна
Гражданство	Российская Федерация
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)	Доцент
Основное место работы	
Полное наименование организации (почтовый индекс, адрес, телефон, web-сайт, электронный адрес организации)	Федеральное государственное бюджетное образовательное 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	Профессор

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

1.	Осипова, Г. А. Использование комплексной добавки в производстве макаронных изделий / Г. А. Осипова, Т. В. Коргина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2011. - № 1(6). – С. 3-11.
2.	Коргина, Т. В. Новые виды макаронных изделий с использованием лекарственного растительного сырья / Т. В. Коргина, Г. А. Осипова, Д. С. Сечина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2013. - № 5(22). – С. 55-63.
3.	Коргина, Т. В. Расширение ассортимента макаронных изделий за счёт использования растительного сырья / Т. В. Коргина, Г. А. Осипова, Д. С. Сечина // Хлебопродукты. – 2014. - №2. С. 39-41.
4.	Коргина, Т. В. Разработка состава сбора лекарственных растений, обладающего повышенной антиоксидантной активностью, для использования в макаронном производстве / Т. В. Коргина, Г. А. Осипова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. - № 2(31). – С. 57-62.
5.	Коргина, Т. В. Использование плодов и экстракта боярышника при разработке макаронных изделий, обладающих функциональными свойствами / Т. В. Коргина, Г. А. Осипова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. - № 4(33). – С. 61-70.
6.	Патент № 2462046 Российская Федерация, МПК А23L 1/16. Состав теста для производства макаронных изделий / Г. А. Осипова, Т. В. Коргина; патентообладатель Орловский гос. техн. ун-т. - № 2008212284; заявл. 01.04.11; опубл. 27.09.12, Бюл. № 27. – 6 с.: ил.

Подпись научного руководителя



Г.А. Осипова

Верно:

Ученый секретарь




Ученого совета

К.В. Подмастерьев