

## Сведения о научном руководителе

По диссертации Сосниной Ольги Борисовны

Тема: Разработка технологии овощных салатов централизованного производства для предприятий питания и розничной сети

По специальности 05.18.15 - технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Наименование организации, дата и номер приказа о назначении научным руководителем	Сибирский университет потребительской кооперации Приказ Ас-1205 от 01.12. 2009 г
Фамилия, имя, отчество	Влощинский Павел Евгеньевич
Гражданство	Российская федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор медицинских наук 03.01.04 Биохимия (медицинские и биологические науки) 14.03.03 Патологическая физиология (медицинские и биологические науки)
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Профессор по кафедре технологии и организации общественного питания
<b>Основное место работы</b>	
Полное наименование организации (почтовый индекс, адрес, телефон, web-сайт, электронный адрес организации)	Новосибирский государственный университет ГБОУВПО НГМУ Минздрава России 630091 Новосибирск Красный проспект 52 тел: (383) 229-10-14 Web-сайт: <a href="http://www.ngmu.ru">www.ngmu.ru</a> e-mail: <a href="mailto:rector@ngmu.ru">rector@ngmu.ru</a>
Наименование подразделения, кафедры	Кафедра нормальной физиологии
Должность	Профессор

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

Влияние микронизации на углеводный комплекс круп и семян зернобобовых / Коротеева Е.А., Неборская Н.Г., Березовикова И.П., Влощинский П.Е./У Хранение и переработка сельхозсырья.- 2010,-№ 1. С.31-34.
Обоснование режимов микронизации зерна пшеницы для производства цельнозерновых продуктов / Березовикова И.П., Влощинский П.Е. // Техника и технология пищевых производств,- 2011.- № 3.- С.5-9.
Состояние липидного обмена у коренных жителей Севера как одного из показателей пищевого статуса /Влощинский П.Е.// Техника и технология пищевых производств.- 201 !.-№ 3,- С. 13-17
Изучение сохранности витамина С в овощных салатах в процессе хранения в МГС и вакууме / Соснина О.Б., Влощинский П.Е. // Техника и технология пищевых производств.- № 4 (27).-2012,- С.51-57
Активность воды овощных салатов в вакуумной упаковке и модифицированной газовой среде / Соснина О.Б., Влощинский П.Е. // Вестник Красноярского государственного аграрного университета,- 2012,- № 6,- С. 195-198.
Исследование диффузионных характеристик пленок для упаковки салатов из капусты // Соснина О.Б., Влощинский П.Е. // Вестник Красноярского государственного аграрного университета,- 2012,- № 7.- С. 156-161.
Влияние многокомпонентных крупяных смесей на содержание глюкозы в крови экспериментальных животных / Влощинский П.Е., Березовикова И.П., Колпаков А.Р., Клеблеева Н.Г. // Техника и технология пищевых производств.-№3(30).-2013.-С.85-89
Физико-химические изменения в многокомпонентных мясных рубленых изделиях/ Махачева Е.В., Влощинский П.Е.//Вестник КрасГАУ.- № 7,- 2013,- С. 259-264.
Пищевой продукт на основе зерновых культур (варианты) (патент)/Андрусенко К.Г., Овчинников СВ., Влощинский П.Е., Клеблеева Н.Г., Таргонский И.А.// Официальный бюллетень Изобретения. Полезные модели. Патент RU№2527296.-2014.-№24.
Структура питания, состояние энергетического обмена и эндокринный статус в организованном коллективе на Крайнем Севере//Влощинский П.Е.,Панин Л.Е.// Вестник Уральской медицинской академической науки,- 2014.- №2



Подпись научного руководителя

Ученый секретарь

Печать

П.Е. Влощинский

М.Ф. Осипенко

«11» декабря 2015 г