

Сведения о научном руководителе

По диссертации (ФИО соискателя) Турковой Анны Юрьевны

Тема «Совершенствование технологии кексов функционального назначения»

По специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» (технические науки)

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 02.11.2011 г.
Фамилия, имя, отчество	Румянцева Валентина Владимировна
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 производств»
Должность	Профессор

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

1.	Румянцева, В.В. Влияние продуктов ферментативного гидролиза зерновых культур на показатели качества пищевых эмульсий / В.В. Румянцева, Д.А. Орехова, И.А. Слуккина // Хлебопродукты. – 2010. - № 6. С. 42-43.
2.	Румянцева, В.В. Исследование технологических свойств порошков выжимок плодоовощного сырья / В.В. Румянцева, А.Ю. Гурова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2012. - № 1. – С. 10-14.
3.	Румянцева, В.В. Эффективность использования нетрадиционного сырья при производстве кондитерских эмульсий / В.В. Румянцева, А.Ю. Гурова, И.В. Ефремова // Кондитерское производство. – 2012. - № 1. – С. 20-22.
4.	Румянцева, В.В. Гидролизат овса как стабилизатор при изготовлении мучных кондитерских изделий / В.В. Румянцева, А.Ю. Туркова // Кондитерское производство. – 2013. - № 1. – С. 20-21.

5.	Румянцева, В.В. Оптимизация смеси «стабилизаторов» для производства мучных кондитерских изделий на основе жидких растительных масел / В.В. Румянцева, А.Ю. Туркова, Е.В. Зоткина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2013. - № 4. – С. 3-6.
6.	Румянцева, В.В. Управление миграцией растительных масел в кексах с помощью оптимизации рецептур / В.В. Румянцева, А.Ю. Туркова, О.А. Серегина // Кондитерское производство. – 2014. - № 2. – С. 22-23.
7.	Румянцева, В.В. Нетрадиционное сырье в производстве кексов на жидких растительных маслах / В.В. Румянцева, А.Ю. Туркова // Кондитерское производство. – 2014. - № 5. – С. 10-11.

Подпись научного руководителя _____

Верно:

Ученый секретарь

Ученого совета _____



Дата 1.12.2015