

Председателю  
диссертационного совета  
Д 212.182.08 при ФГБОУ ВО  
«Орловский государственный  
университет имени И.С.  
Тургенева»  
Кузнецовой Е.А.

Я, Росляков Юрий Федорович, даю согласие на оппонирование диссертации Березиной Натальи Александровны на тему: «Научно-практические основы создания поликомпонентных мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности», представляемой на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

#### Сведения об официальном оппоненте

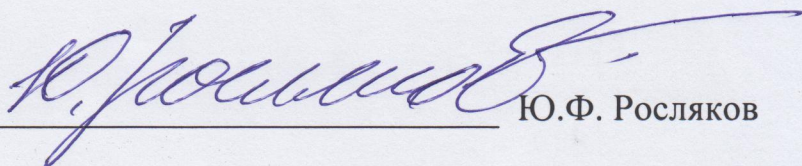
|  |   |
|--|---|
| Фамилия, имя, отчество оппонента                 | Росляков Юрий Федорович   |
| Гражданство                                      | Российская Федерация  |
| Ученая степень (с указанием шифра специальности) | Доктор технических наук, специальность 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства |
| Ученое звание (по кафедре, специальности)        | профессор   |
| Основное место работы                            |   |
| Полное наименование организации                  | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет»  |
| Наименование подразделения, кафедры              | Кафедра «Техники и технологии хлебопродуктов»   |
| Должность  | профессор   |

### Публикации по теме диссертации

|    |  |
|----|--|
| 1. | Способ приготовления хлеба повышенной пищевой ценности из ржаной муки / О.Л. Вершинина, Ю.Ф. Росляков // Материалы V Международной научно-практической конференции, посвященной 100-летию со дня образования ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет». «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века» г. Краснодар, 14-16 сентября 2017 г. – Краснодар: Кубанский государственный технологический университет, 2017. – С. 200-202. - 0,2п.л./0,1п.л |
| 2. | Росляков Ю.Ф. О гармонизации и систематизации терминов и определений, употребляемых в сфере производства хлебобулочных изделий / Ю.Ф. Росляков, И.М. Жаркова // Хлебопродукты, 2016 – № 4 – С. 34-39. - 0,2п.л./0,1п.л   |
| 3. | Жаркова, И.М. Улучшение антиоксидантных свойств хлебобулочных изделий / И.М. Жаркова, Ю.Ф. Росляков, Л.А. Мирошниченко, Ю.А. Сафонова Ю.А. // Научная конференция с международным участием «Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности России: кадры и наука» Москва, 11-12 апреля 2017 г. – Москва: ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» - С. 140-143 – 0,2п.л./0,1п.л   |
| 4. | Росляков, Ю.Ф. Моделирование реакции меланоидинообразования <i>in vitro</i> на примере взаимодействия гидролизата белка куриного яйца и глюкозы / Ю.Ф. Росляков, И.М. Почицкая, В.В. Литвяк, А.Н. Курьянович // Вопросы питания, 2017. – Т. 86. – № 3. – С. 92-100. – 0,3п.л./0,15п.л  |
| 5. | Корзан С.И. Реактор-смеситель для производства химически модифицированного крахмала сухим способом / С.И. Корзан, В.В. Литвяк, Ю.Ф. Росляков, В.К. Кочетов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2017. – № 4 (358). – С. 80-84. – 0,2п.л./0,1п.л   |
| 6. | Кулеватова, Т.Б. Разработка рецептуры крекера из композитной муки / И.Л. Казанцева, Т.Б. Кулеватова, Л.Н. Злобина, Ю.Ф. Росляков, С.Н. Бутова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2017. – № 2-3 (356-357). – С. 56-61. - 0,2п.л./0,1п.л  |
| 7. | Янова, М.А. Изменение микробиологических показателей при технологии создания обогащенных зернопродуктов / М.А. Янова, С.В. Хижняк, Ю.Ф. Росляков // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2017. – № 12 (135). – С. 123-129. - 0,2п.л./0,1п.л  |
| 8. | Росляков, Ю.Ф. Обогащение хлебобулочных изделий криопорошками из плодов и ягод / Ю.Ф. Росляков, Г.И. Касьянов // Электронный   |

|     |   |
|-----|---|
|     | сетевой политематический журнал «Научные труды КубГТУ». 2017. – № 5. – С. 234-242. - 0,2п.л./0,1п.л   |
| 9.  | Росляков, Ю.Ф. Создание хлебобулочных изделий функционального назначения / Ю.Ф. Росляков, О.Л. Вершинина, В.В. Гончар // Кондитерское и хлебопекарное производство. 2017. – № 10. – С. 24-28. - 0,2п.л./0,1п.л  |
| 10. | Lobanov V. Economic effect of innovative flour-based functional foods production / V. Lobanov, Yu. Slepokurova, I. Zharkova, T.Ya. Koleva, Yu., Roslyakov, A. Krasteva // Foods and Raw Materials. 2018. – Т. 6. – № 2. – С. 474-482. - 0,3п.л./0,15п.л |

Официальный оппонент



Ю.Ф. Росляков

Подпись Рослякова Ю.Ф. заверяю  
начальник отдела кадров

