

Председателю совета Д 212.183.05 по защите диссертации на соискание ученой степени доктора технических наук, кандидата технических наук при ФГБОУ ВО «Орловский государственный Университет имени И.С. Тургенева» Кузнецовой Е.А.

Я, Мингалеева Замира Шамиловна, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Черненко Альфии Адиповны на тему «Применение биологически активного сырья Республики Башкортостан в технологии мучных кондитерских изделий», представленной на соискание ученой степени кандидата 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	Мингалеева Замира Шамиловна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности)	Доктор технических наук по специальности 05.18.15 Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент кафедры технологии пищевых производств
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет» (ФГБОУ ВО «КНИТУ»)
Наименование подразделения, кафедры	Институт пищевых производств и биотехнологии, факультет пищевых технологий, кафедра «Технологии пищевых производств»
Должность	Профессор

Публикации по теме диссертации

1	Мингалеева, З.Ш. Применение добавок из растительного сырья в рецептуре сахарного печенья / З.Ш. Мингалеева, Левашов Р.Р., Биктагирова А.П., Решетник О.А. // В сборнике: «Торты. Вафли. Печенье. Пряники-2018». Производство - Рынок - Потребитель. Материалы докладов Бизнес-конференции. - 2018. - С. 64-67.
2	Мингалеева, З.Ш. Практические аспекты технологии мучного кондитерского изделия функционального назначения / З.Ш. Мингалеева. Л.И. Агзамова. Д.Е. Моргошия, З.З. Исхакова. О.А. Решетник // В сборнике: IV Международный Балтийский морской форум материалы Международного морского форума. - 2016. -С. 1436-1441.

3	Левашов, Р.Р. Использование биологически активной добавки при производстве булочного и кондитерского изделий / Левашов Р.Р., Е.С. Михайлова, А.В. Данилова. З.Ш. Мингалеева // В сборнике: Потребительский рынок XXI века: стратегии, технологии, инновации. Материалы II Международной научно-практической конференции. Хабаровский государственный университет экономики и права. - 2016. - С. 183-186.
4	Михайлова, Е.С. Оценка качества сахарного печенья с применением растительного экстракта / Е.С. Михайлова, Е.Н. Николаева. З.Ш. Мингалеева // В сборнике: Региональный рынок потребительских товаров: перспективы развития, качество и безопасность товаров, особенности подготовки кадров материалы VI Международной научно-практической конференции. В.Г. Попов (отв. ред.). - 2016. - С. 75-77.
5	Левашов, Р.Р. Исследование факторов, улучшающих потребительские свойства сахарного печенья / Р.Р. Левашов, Е.С. Михайлова, А.В. Данилова З.Ш. Мингалеева , О.А. Решетник // Вестник Технологического университета. - 2016. - Т. 19. - № 17. - С. 176-177.
6	Агзамова, Л.И. Изучение возможности применения комплексной добавки растительного происхождения в технологии национального мучного кондитерского изделия во фритюре / Л.И. Агзамова, М.Ш. Гайфутдинова, З.Ш. Мингалеева , О.А. Решетник // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2015. - № 6 (35). - С. 67-70.
7	Zinurova, E. E. Influence of S. Cerevisiae Yeast as a Part of the Recipe Component of Flour Confectionery on the Quality of Deep-Fat Frying / T. V. Bagayeva, L. I. Agzamova. Z. Sh. Mingaleeva , O. A. Reshetnik // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. - 2015. - С. 1751-1755.
8	Мингалеева, З. Ш. Целесообразность применения комплексных добавок в производстве печенья «Крекер» / З.Ш. Мингалеева, Е.Л. Киялков, О.А. Решетник, Е.В. Журавко // Товаровед продовольственных товаров. - 2013. - С.48-53.
9	Мингалеева, З. Ш. Перспективная добавка в производстве мучного кондитерского изделия «Чак-чак» / З.Ш. Мингалеева, Р.С. Таштабанова, Л.И. Агзамова, С.В. Борисова, О.А. Решетник // Хлебопродукты. - 2010. - С.52-53.

Доктор технических наук, доцент,
профессор кафедры технологии
пищевых производств ФГБОУ ВО
«Казанский национальный
исследовательский
технологический университет»



Мингалеева Замира
Шамиловна

420015, Республика Татарстан, г.
+7(843)231-95-93
e-mail: mingaleeva06@mail.

Мингалеевой ЗШ



do