

Председателю диссертационного совета
 Д 24.2.353.05 по защите диссертаций на соискание
 ученой степени кандидата и доктора наук при
 ФГБОУ ВО Орловский государственный университет
 имени И.С. Тургенева
 Кузнецовой Е.А.

Уважаемая Елена Анатольевна!

Я, Магомедов Газибег, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Корневой Елены Сергеевны на тему «Исследование потенциала якона в технологии обогащенного крекера» по специальности: 4.3.3 «Пищевые системы».

Сведения об официальном оппоненте

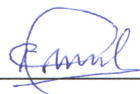
Фамилия, Имя, Отчество	Магомедов Газибег
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень, наименование отрасли науки, научных специальностей, по которым защищена диссертация	доктор технических наук, специальность 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание	профессор
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «ВГУИТ»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Полное наименование кафедры, лаборатории	Кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств
Должность	заведующий кафедрой
Почтовый индекс, адрес организации	394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
Веб-сайт организации	https://vsuet.ru/
Телефон	+7 (473) 255-42-67
Адрес электронной почты	post@vsuet.ru
И.о. ректора	Репников Николай Иванович
Являетесь ли Вы работником (в том числе по совместительству) организации, где работает соискатель ученой степени, его научный руководитель?	Не являюсь
Являетесь ли Вы работником (в том числе по совместительству) организации, где ведутся научно-исследовательские работы, по которым соискатель ученой степени является руководителем или работником организации-заказчика или исполнителем (соискателем)?	Не являюсь

Публикации по теме диссертации

1	Использование лактозы в производстве сахарного печенья пониженной сладости / И.В. Плотникова, Г.О. Магомедов, М.А. Колпакова, Д.С. Писаревский // Хлебопродукты. – 2019. – № 10. – С. 62-65.
2	Молочный сахар - перспективный продукт для получения печенья пониженной сладости / И.В. Плотникова, Г.О. Магомедов, К.К. Полянский [и др.] // Пищевая промышленность. – 2019. – № 11. – С. 56-59.
3	Патент № 2734434 С1 Российская Федерация, МПК А23L 2/38, А23С 9/20, А23С 23/00. Способ производства безалкогольного желеиноного напитка с концентратом цикория: № 2019136622 : заявл. 14.11.2019 : опубл. 16.10.2020 / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, М.Г. Магомедов [и др.]; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Воронежский государственный университет инженерных технологий" (ФГБОУ ВО "ВГУИТ").
4	Кексы с полбяной мукой для питания детей младшего школьного возраста / Г. О. Магомедов, Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.А. Рожков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2020. – № 2. – С. 112-122.
5	Использование суспензии из бобов чечевицы в производстве кексов для постного и вегетарианского питания / И.В. Плотникова, Г.О. Магомедов, Т.А. Шевякова [и др.] // Хлебопродукты. – 2020. – № 6. – С. 38-41.
6	Получение безглютенового заварного выпеченного полуфабриката на основе амарантовой муки / Т.А. Шевякова, И.В. Плотникова, Г.О. Магомедов [и др.] // Хлебопродукты. – 2020. – № 8. – С. 30-34.
7	Патент № 2737671 С1 Российская Федерация, МПК А23L 21/15, А23G 3/38. Способ получения желеиноного мармелада без сахара : № 2020111535 : заявл. 20.03.2020 : опубл. 02.12.2020 / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, М.Г. Магомедов [и др.] ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Воронежский государственный университет инженерных технологий" (ФГБОУ ВО "ВГУИТ").
8	Безглютеновые масляные бисквиты для питания детей школьного возраста / И. В. Плотникова, Г. О. Магомедов, Т. А. Шевякова [и др.] // Хлебопродукты. – 2021. – № 2. – С. 49-53.
9	Возможность использования сывороточного продукта взамен сахара при производстве зефира / В.Н. Попов, И.В. Плотникова, Г.О. Магомедов [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2021. – № 5-6(383-384). – С. 26-31.
10	Патент № 2755802 С1 Российская Федерация, МПК А23L 21/10, А23L 21/15. Способ производства желеиноного мармелада без сахара: № 2020135140: заявл. 27.10.2020: опубл. 21.09.2021 / Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, А.З. Магомедова, А.А. Медкова; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Воронежский государственный университет инженерных технологий".
11	Патент № 2758508 С1 Российская Федерация, МПК А21D 13/047, А21D 13/066, А21D 13/80. Способ производства сдобного печенья безглютенового отсадного на основе рисовой муки: № 2021107424: заявл. 22.03.2021: опубл. 29.10.2021 / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, М.Г. Магомедов [и др.]; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий».
12	Патент № 2758512 С1 Российская Федерация, МПК А23G 3/38, А23G 3/52. Способ производства зефира без добавления сахара: № 2021105669: заявл. 05.03.2021: опубл. 29.10.2021 / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, М.Г. Магомедов [и др.]; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий».
13	Патент № 2758520 С1 Российская Федерация, МПК А23G 3/52. Способ получения зефира «без добавления сахара» с сухим сывороточным пермеатом: № 2021101901: заявл. 28.01.2021: опубл. 29.10.2021 / В.Н. Попов, И.В. Плотникова, Г.О. Магомедов [и др.]; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий».
14	Патент № 2758519 С1 Российская Федерация, МПК А23G 3/38, А23G 3/52. Способ получения пастильного изделия без добавления сахара и яичного белка с сухим концентратом сывороточных белков: № 2021101931: заявл. 28.01.2021: опубл. 29.10.2021

	/ И.В. Плотникова, Г.О. Магомедов, А.Н. Пономарев [и др.]; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий».
15	Патент № 2770019 С1 Российская Федерация, МПК А23G 3/38, А23G 3/52. Способ получения безглютенового сбивного кондитерского изделия без добавления сахара и яичного белка: № 2021111465: заявл. 22.04.2021: опубл. 14.04.2022 / В.Н. Попов, И.В. Плотникова, Г.О. Магомедов [и др.]; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий».
16	Патент № 2761090 С1 Российская Федерация, МПК А23G 3/38. Способ производства карамели «без добавления сахара» пониженной калорийности и гликемичности: № 2021105169: заявл. 01.03.2021: опубл. 03.12.2021 / И.В. Плотникова, Г.О. Магомедов, М.Г. Магомедов [и др.]; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий».
17	Патент № 2761089 С1 Российская Федерация, МПК А23G 3/38. Способ получения сбивного кондитерского изделия «без добавления сахара и яичного белка» с солодовым ячменным концентратом : № 2021105678: заявл. 05.03.2021: опубл. 03.12.2021 / И.В. Плотникова, Г.О. Магомедов, А.А. Журавлев [и др.]; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий».
18	Патент № 2761088 С1 Российская Федерация, МПК А23L 21/10. Способ производства мармелада «без добавления сахара» на основе патоки и концентрированного сока: № 2021101899: заявл. 28.01.2021: опубл. 03.12.2021 / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, М.Г. Магомедов [и др.]; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий».
19	Технологические аспекты приготовления желейного мармелада пониженной сахароемкости и калорийности с использованием натурального углеводосодержащего продукта / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, А.А. Литвинова [и др.] // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2022. – Т. 84, № 2(92). – С. 200-209.
20	Разработка рецептур бисквитов как функциональных продуктов с содержанием пребиотиков и сахарозаменителей / И.В. Плотникова, Г.О. Магомедов, Н.Н. Мирзехалаева, В.Е. Плотников // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2022. – № 2-3(386-387). – С. 63-67.

Официальный оппонент: д.т.н.,
профессор, зав. кафедрой технологии
хлебопекарного, кондитерского,
макаронного и зерноперерабатывающего
производств федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Воронежский государственный
университет инженерных технологий»



Магомедов Газибег

394036, Россия, г. Воронеж,
проспект Революции, д. 19
Тел.: +7 (473) 255-42-67
e-mail: post@vsuet.ru

Ученый секретарь Ученого совета



Костина Евгения Васильевна

