

Председателю
Диссертационного совета
Д 212.182.08 при ФГБОУ ВО
Приокский государственный
университет
Кузнецовой Е.А.

Я, Кузнецова Лина Ивановна, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Мазаловой Натальи Викторовны на тему: «Разработка технологии и практическое использование пищевых волокон из сухой обессахаренной свекловичной стружки при производстве хлебобулочных изделий» 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	Кузнецова Лина Ивановна
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)	нет
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение (Научно-исследовательский институт) хлебопекарной промышленности, Санкт-Петербургский филиал ФГБНУ НИИХП (СПбФ ФГБНУ НИИХП)
Наименование подразделения, кафедры	Зав.базовой магистерской кафедрой «Инновационные технологии и микробиология хлеба» Университета ИТМО
Должность	Директор

Публикации по теме диссертации

1.	Кузнецова, Л.И. Современные аспекты использования возобновляемых природных ресурсов в технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения: Коллективная монография / Л.И. Кузнецова – Санкт-Петербург: Изд-во «ЛЕМА», 2012 – 254 с. (с. 30 - 46) – 5 п.л./1 п.л.
----	--

2.	Дубровская, О.Н. Комплексная подкисляющая смесь для ускоренной технологии хлеба с использованием ржаной муки, повышающая его микробиологическую стойкость / Н.О.Дубровская, Л.И. Кузнецова, О.А. Савкина, О.И. Парахина // Материалы Всероссийской научно-практической конференции «Пищевые ингредиенты и инновационные технологии в производстве продукции здорового питания». – СПб: ГНУ ВНИИПАКК, 2013. - С.53-56 г. Санкт-Петербург - 0,2п.л./0,1п.л.
3.	Кузнецова, Л.И. Пищевые ингредиенты в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: Коллективная монография / Л.И. Кузнецова, О.А. Савкина, Е.Н. Павловская, Т.В. Быковченко, М.Н. Костюченко, Л.Т. Волохова, Е.П. Рыжкова М.: ДеЛи плюс, 2013 – 526 с. (с. 314 -339) - 8 п.л./1,5п.л.
4.	Дубровская Н.О. Новая подкисляющая добавка для производства хлеба по ускоренной технологии / Н.О.Дубровская, Л.И.Кузнецова, О.А.Савкина, О.И.Парахина, Т.В.Шеленга // Хлебопечение России. - 2013. - № 6. - С. 30-32. - 0,25п.л./0,1п.л.
5.	Солосенкова, Е.А. Возможность использования хлебной крошки в технологии ржаного хлеба / Е.А. Солосенкова, Л.П. Нилова, Л.И. Кузнецова // Материалы международной научно-практической конференции с элементами научной школы для студентов и аспирантов «Экономика и технологии в инновационном развитии общества XXI века» – СПб: СПбГТЭУ, 2013 - С. 137 - 142– 0,2п.л./0,1п.л.
6.	Дубровская, Н.О. Влияние новой подкисляющей смеси на качество ржано-пшеничного хлеба, вырабатываемого по ускоренной технологии / Н.О. Дубровская, Л.И.Кузнецова, О.А.Савкина, О.И.Парахина // Хлебопечение России - №2 – 2014 – С.21-22 – 0,2п.л./0,1п.л.
7.	Солосенкова, Е.А. Влияние ржинового порошка на качество хлеба из ржаной муки на густых заквасках с использованием вторичных сырьевых ресурсов / Е.А. Солосенкова, Л.И.Кузнецова, Л.П.Нилова, Н.О.Дубровская // Материалы II Международной заочной научно-практической конференции «Потребительский рынок Евразии: современное состояние, теория и практика в условиях Таможенного союза и ВТО», Екатеринбург – С.150-152- 0,4п.л./0,2п.л.

Подпись официального оппонента

Кузнецова

Должность лица, заверяющего сведения

*зав. кафедрой СМШ
Смирнов С.М.*

