

Председателю
Диссертационного совета
Д 212.182.08 при ФГБОУ ВПО
«Госуниверситет - УНПК»
Кузнецовой Е.А.

Я, Мингалеева Замира Шамиловна даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Погонец Елены Викторовны на тему: «Технологические достоинства зерна тритикале продовольственного назначения и разработка направлений его использования»

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество оппонента	Мингалеева Замира Шамиловна
Гражданство	РФ
Ученая степень (с указанием специальности)	Доктор технических наук 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания
Ученое звание (по кафедре специальности)	Доцент по кафедре технологии пищевых производств
Основное место работы	
Полное наименование организации	ФГБОУ ВПО «Казанский национальный исследовательский технологический университет» (КНИТУ)
Наименование кафедры	Технология пищевых производств
Должность	Профессор
Публикации по теме диссертации	
1. Мингалеева, З.Ш. Влияние состава тестовых заготовок мучного кондитерского изделия на качество фритюра/З.Ш. Мингалеева, Л.Н., Шишкина, О.В., Старовойтова, С.В. Борисова, О.А. Решетник О.А.//Пищевая промышленность. -2009.-№12. - С.54-55	
2.Мингалеева, З.Ш. Производство мучного кондитерского изделия повышенной пищевой ценности / З.Ш. Мингалеева, Л.И. Агзамова, С.В. Борисова, О.В. Старовойтова, О.А. Решетник // Вестник Казанского технологического университета. - 2010. - № 11. - С. 264-268	
3. Мингалеева, З.Ш. Применение активированных хлебопекарных дрожжей при производстве мучного кондитерского изделия / З.Ш. Мингалеева, О.В. Старовойтова, С.В. Борисова, О.А. Решетник // Вестник Казанского технологического университета. - 2011. - № 7.-С. 188-191	
4. Мингалеева, З.Ш. Особенности производства национальных пирогов / З.Ш. Мингалеева, О.В. Старовойтова, О.А. Решетник //Хлебопродукты - 2012. - № 10. - С. 25-26	
5.Мингалеева, З.Ш. Разработка рецептур печенья и крекера с применением комплексной добавки «Табиб» / З.Ш. Мингалеева, О.В. Старовойтова, О.А. Решетник // Хлебопродукты. -2012. - № 8. - С 46-47	
6.Мингалеева, З.Ш. Влияние комплексного улучшителя на хлебопекарные свойства муки и бродильную активность дрожжей / З.Ш. Мингалеева, О.В. Старовойтова, Е.Л. Киляков // Вестник Казанского технологического университета. - 2012. - Т.15. - № 14. - С. 196 199	
7.Мингалеева, З.Ш. Использование комплексных пищевых смесей в производстве мучного изделия / З.Ш. Мингалеева, С.В. Борисова, М.М. Гизатуллина, О.А. Решетник // Вестник-Казанского технологического университета. - 2013.- № 13. - С 159-162	

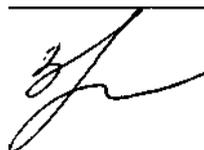
8. Мингалеева, З.Ш. Исследование реологических характеристик теста с использованием добавки антиоксидантного действия / З.Ш. Мингалеева, О.В. Старовойтова, А.А. Садриева, О.А. Решетник // Вестник Казанского технологического университета. - 2013. Т.16- № 18. С. 216-218

9. Мингалеева, З.Ш. Активация дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* в технологии приготовления хлеба / З.Ш. Мингалеева, О.В. Старовойтова, А.А. Садриева, О.А. Решетник // Вестник Казанского технологического университета. - 2014. Т.17- № 1. - С. 235-237

10. Мингалеева, З.Ш. Применение антиоксидантов в технологии и формировании потребительских свойств обогащенной мучной продукции / З.Ш. Мингалеева, О.В. Старовойтова, С.В. Борисова, О.А. Решетник - Монография. - Казань: Изд-во КНИТУ, 2014. - 168с.

Подпись официального оппонента

Должность лица, заверяющего сведения



Подпись Мингалеевой З.Ш



удостоверяется
Исполнитель
ОКЗР/ФНЦ ВПО «КНИТУ»
З.Ш. Мингалеева О.А. Перельман
» 03 2015г.