

Председателю
Диссертационного совета
Д 212.182.08 при ФГБОУ ВО «ПГУ»
Кузнецовой Е.А.

Я, Мартиросян Владимир Викторович, даю согласие на оппонирование диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук Серegiной Татьяны Владимировны на тему «Разработка обогащенных макаронных изделий с антиоксидантными свойствами» по специальности: 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Фамилия, имя, отчество оппонента	Мартиросян Владимир Викторович
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности)	Доктор технических наук, научная специальность - 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент по кафедре «Технология пищевых производств»
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт кукурузы»
Наименование подразделения, кафедры	Лаборатория «Качества и переработки кукурузы»
Должность	Ведущий научный сотрудник

Публикации по теме диссертации

1.	Патент 2417626 РФ, МПК 7 A23 L 1/16. Способ производства макаронных изделий / В.В. Мартиросян, Е.В. Жиркова, У.Н. Диденко, В.Д. Малкина – № 2008111779/13; заявлен 28.03.2008 г.; опубл. 10.05.2011 г.
2.	Мартиросян, В.В. Макароны изделия - продукты здорового питания: монография / В.В. Мартиросян, В.Д. Малкина // Пятигорск: РИА-КМВ. – 2011. - 176 с.
3.	Мартиросян, В.В. Химический состав нетрадиционного зернового сырья для макаронного производства / В.В. Мартиросян, Е.В.Жиркова, Н.Г. Щеглов // Научные труды 5-й конференции молодых ученых и

	специалистов «Современные методы направленного изменения физико-химических и технологических свойств сельскохозяйственного сырья для производства продуктов здорового питания». Москва. - 2011 – С. 185-188
4.	Мартирисян, В.В. Обогащение экструзионных продуктов инулином / В.В. Мартирисян, Р.Н. Саленко, Е.В. Жиркова, В.Д. Малкина // Пищевая промышленность. - 2012. - №9. – с. 42-44
5.	Мартирисян, В.В. Получение сухого экстракта биологически активных веществ / В.В. Мартирисян // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 3. – С. 13-14
6.	Мартирисян, В.В. Исследование профилактических свойств экструзионных продуктов обогащенных инулином / Р.Н. Саленко, В.В. Мартирисян, Е.В. Жиркова, В.Д. Малкина // Пищевая промышленность. – 2013.– № 3. – С. 24-26.
7.	Малкина, В.Д. Модификация свойств растительного сырья в процессе экструзионной обработки: монография / В.Д. Малкина, В.В. Мартирисян, Е.В. Жиркова // Пятигорск: РИА-КМВ. - 2013. – 165 с.
8.	Genkina, N.K. Thermal behavior of maize starches with different amylose/amylopectin ratio studied by DSC analysis / N.K. Genkina, S.S. Kozlov, V.V. Martirosyan, V.I. Kiseleva // Starch/Starke. - July 2014. - Volume 6. - Issue 7-8. – p. 700–706

Ведущий научный сотрудник
ФГБНУ ВНИИ кукурузы,
доктор технических наук



В.В. Мартирисян

Подпись Мартирисяна В.В.

Заверяю:

ученый секретарь

ФГБНУ ВНИИ кукурузы, к.с-х.н.



Т.И. Борщ

