

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

Я, Кузнецова Лина Ивановна, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Турковой Анны Юрьевны на тему: «Совершенствование технологии кексов функционального назначения» 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.	Сурмач, Э.М Влияние замены маргарина растительным маслом на качество кексов с использованием ржаной муки / Э.М. Сурмач, Л.И. Кузнецова // Материалы III Международной научно-практической конференции «Инновационные пищевые технологии в области хранения и переработки сельскохозяйственного сырья». – Краснодар: Издательский Дом – Юг, 2013. - С.143-146. - 0,25п.л./0,1п.л.
----	--

2.	Кузнецова, Л.И. Совершенствование технологии кексов на химических разрыхлителях с пониженным содержанием жира / Л.И. Кузнецова, Э.М. Сурмач // Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции «Инновационные исследования и разработки для научного обеспечения производства и хранения экологически безопасной сельскохозяйственной и пищевой продукции». – Краснодар: ГНУ ВНИИТТИ, 2013. - С.22-25. - 0,2п.л./0,1п.л.
3.	Сурмач, Э.М. Пути повышения пищевой ценности кексов на химических разрыхлителях / Э.М. Сурмач, Л.И. Кузнецова // Материалы VI Международной научно-технической конференции «Низкотемпературные и пищевые технологии в XXI веке». - СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2013. - С.597-599. - 0,2п.л./0,1п.л.
4.	Сурмач, Э.М. Повышение пищевой ценности кексов / Э.М. Сурмач, Л.И. Кузнецова // Хлебопечение России. - 2014. - № 1. - С. 25-28. - 0,25п.л./0,1п.л. 2. Кузнецова, Л.И. Использование ржаной муки в технологии кексов / Л.И. Кузнецова, Э.М. Сурмач // Известия вузов. Пищевая технология. - 2014. - № 1. - С. 60-61. - 0,1п.л./0,05п.л.
5.	Кузнецова, Л.И. Исследование возможности обогащения кексов омега-3 жирными кислотами / Л.И. Кузнецова, Э.М. Сурмач // Известия вузов. Пищевая технология. - 2014. - № 1. - С. 119-121. – 0,2п.л./0,1п.л.
6.	Кузнецова, Л.И. Совершенствование технологии кексов на основе ржаной муки [Электронный ресурс] / Л.И. Кузнецова, Э.М. Сурмач // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия «Процессы и аппараты пищевых производств». - СПб: НИУ ИТМО, 2014. - №1. (http://processes.open-mechanics.com/articles/918.pdf)
7.	Кузнецова, Л.И. Применение заквасок и заварок в технологии кексов из ржаной муки / Л.И. Кузнецова, Э.М. Сурмач // Сборник научных трудов «Перспективные ферментные препараты и биотехнологические процессы в технологиях продуктов питания и кормов», Москва. – 2014. – С. 252-257. - 0,4п.л./0,2п.л.



Подпись официального оппонента _____

Кузнецова Л.И.

Должность лица, заверяющего сведения _____

Смирнов Т.И.

зав. кафедрой