

Председателю
 Диссертационного совета
 Д 212.182.08 при ФГБОУ ВО
 «Орловский государственный
 университет имени И.С.
 Тургенева»
 Кузнецовой Е.А.

Я, Богатырева Татьяна Глебовна, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Березиной Натальи Александровны на тему: «Научно-практические основы создания поликомпонитных мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности» 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	Богатырева Татьяна Глебовна
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)	профессор
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств»
Наименование подразделения, кафедры	Кафедра «Зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий»
Должность	профессор


Публикации по теме диссертации

1.	Богатырёва, Т.Г. Биотехнологические способы регулирования качества и пищевой ценности хлебобулочных изделий /Т.Г. Богатырева, И.Г. Белявская // Кондитерское и хлебопекарное производство, 2017. - № 7-8 (171). – С. 12-14. - 0,2п.л./0,1п.л.
2.	Яковлева, Т.О. Использование вторичного сырья в хлебопечении /Т.О.Яковлева,Т.Г.Богатырева

	//Материалы докладов научной конференции с международным участием «Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности России: кадры и наука» г. Москва, 11-12 апреля 2017 г. – Москва: ФГБОУ ВО МГУПП, 2017 – С. 93-96. - 0,2п.л./0,1п.л.
3.	Богатырева, Т.Г. Биоконверсия растительного сырья / Т.Г. Богатырева И.Г. Белявская. – Mauritius: LAP LAMBERT, 2017. – 70 с. 4 п.л./2 п.л.
4.	Богатырева, Т.Г. Технологии хлебобулочных изделий для здорового питания /Т.Г. Богатырева, И.Г. Белявская // Материалы докладов XIV Международной конференции «Хлебопекарное производство в России-2018» г. Москва 26-28 ноября 2018. – Москва: Некоммерческое образовательное частное учреждение дополнительного профессионального образования «Международная промышленная академия», 2018 – С. 13-20. - 0,2/0,1 п.л.
5.	Мещерина, К.В. Биоконверсия нетрадиционных видов сырья в технологии ржано-пшеничного хлеба / К.В. Мещерина, Т.Г. Богатырева // Электронный сборник материалов III Международной научно-практической конференции, посвященной 100-летию ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет «Инновации в индустрии питания и сервисе» 25 октября 2018 г. – Краснодар:КубГТУ, 2018. – С. 251-253. - 0,2/0,1 п.л.
6.	Жилин, А.О. Применение высокобелковых видов нетрадиционного сырья в технологии хлебобулочных изделий / А.О. Жилин, Т.Г. Богатырева // Электронный сборник материалов III Международной научно-практической конференции, посвященной 100-летию ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет «Инновации в индустрии питания и сервисе» 25 октября 2018 г. – Краснодар:КубГТУ, 2018. – С. 258-260. – 0,2п.л./0,1п.л.
7.	Богатырева, Т.Г. Биоконверсия нетрадиционного растительного сырья в технологии зернопродуктов / Т.Г. Богатырева, И.Г. Белявская // Сборник материалов национальной научно-практической конференции «Биотехнология и продукты биоорганического синтеза» 24 апреля 2018 г. – Москва: ФГБОУ ВО МГУПП, 2018. – С. 31-34. – 0,2п.л./0,1п.л.
8.	Белявская, И.Г. Использование муки псевдозерновой культуры киноа в технологии хлебобулочных изделий / И.Г. Белявская, Т.Г. Богатырева, Т.С. Нефедова, Д.О. Новикова, А.Г.Уварова// Хлебопечение России. – 2018. – № 2. – С. 19-24. – 0,2п.л./0,1п.л.
9.	Belyavskaya, I.G. Research of the culture of consumption of bakery products of future specialists of the agro-industrial complex of the Russian Federation with the purpose of forming directions of educational and research activity / I.G. Belyavskaya, T.G. Bogatyreva, A.G. Uvarova, V.V. Martirosyan, E.V. Zhirkova // SGEM International Multidisciplinary Scientific Conference on Social sciences and Arts. – София: :Общество с ограниченной ответственностью СТЕФ92 Технолоджи, 2018. – Т. 5. – № 3.5. – С. 713-718. – 0,2п.л./0,1п.л.

10.	Богатырёва, Т.Г. Влияние ферментативного гидролизата пророщенных зёрен зелёной гречихи и упаковки на качество и микробиологическую чистоту замороженных полуфабрикатов / Т.Г. Богатырёва, И.Г. Белявская, А.А. Красильникова – Хлебопродукты, 2019. –№ 2. – С. 56-58. – 0,2п.л./0,1п.л.
-----	---

Доктор технических наук, профессор
кафедры «Зерна, хлебопекарных и
кондитерских технологий»
ФГБОУ ВО «МГУПП»

 /Т.Г.Богатырева/

Подпись Богатырёва Т.Г. заверено.

Ведущий специалист
по кадрам

20.08.2019



