

Председателю  
Диссертационного совета Д 212.183.05  
ФГБОУ ВО «Орловский государственный  
университет имени И.С. Тургенева»  
Кузнецовой Е.А.

Я, Туркова Анна Юрьевна, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Черненко Альфии Адиповны на тему «Применение биологически активного сырья Республики Башкортостан в технологии мучных кондитерских изделий», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук 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	Туркова Анна Юрьевна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием специальности)	Кандидат технических наук по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Ученое звание (по кафедре, специальности)	-
Основное место работы	
Полное наименование организации	ООО «Торговый дом «Посольство вкусной еды»
Наименование подразделения, кафедры	-
Должность	Заведующая лабораторией

#### Публикации по теме диссертации

1	Румянцева, В.В. Эффективность использования нетрадиционного сырья при производстве кондитерских эмульсий / В.В. Румянцева, А.Ю. Гурова (Туркова), И.В. Ефремова // Кондитерское производство. – 2012. - № 1. – С. 20-22.
2	3. Румянцева, В.В. Гидролизат овса как стабилизатор при изготовлении мучных кондитерских изделий / В.В. Румянцева, А.Ю. Туркова // Кондитерское производство. – 2013. - № 1. – С. 20-21.
3	Румянцева, В.В. Оптимизация смеси «стабилизаторов» для производства мучных кондитерских изделий на основе жидких

	растительных масел / В.В. Румянцева, <b>А.Ю. Туркова</b> , Е.В. Зоткина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2013. - № 4. – С. 3-6.
4	Румянцева, В.В. Управление миграцией растительных масел в кексах с помощью оптимизации рецептур / В.В. Румянцева, <b>А.Ю. Туркова</b> , О.А. Серегина // Кондитерское производство. – 2014. - № 2. – С. 22-23.
5	Румянцева, В.В. Нетрадиционное сырье в производстве кексов на жидких растительных маслах / В.В. Румянцева, <b>А.Ю. Туркова</b> // Кондитерское производство. – 2014. - № 5. – С. 10-11.
6	Румянцева, В.В. Технологические особенности производства бисквитных эмульсий с применением нетрадиционного сырья / В.В. Румянцева, А.Ю. Гурова ( <b>Туркова</b> ) // Продовольственный рынок: проблемы регулирования и влияния на качество жизни населения: монография / под. ред. д.т.н. Т.Н. Ивановой, канд.эконом. наук, доц. Г.М. Зомитевой, к.т.н., доц. Е.Н. Новицкой. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК». - 2012. – С. 162-168.
7	Румянцева, В.В. Исследование влияния нетрадиционного сырья на качество мучных кондитерских изделий / В.В. Румянцева, <b>А.Ю. Туркова</b> // Продовольственный рынок. Проблемы регулирования и влияния на качество жизни населения: коллективная монография. – Орел: Изд-во «Труд». - 2012 г. – С. 74-81.
8	Румянцева, В.В. Научно-практическое обоснование рационального использования пищевого растительного сырья при производстве мучных кондитерских изделий / В.В. Румянцева, <b>А.Ю. Туркова</b> , Н.М. Ковач // монография. - Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК». - 2014. – 229 с.

Кандидат технических наук,  
заведующая лабораторией  
ООО «Торговый дом  
«Посольство вкусной еды»



Туркова  
Анна Юрьевна

302006, Россия, Орловская обл., г. Орёл, ул. Московская, 181 Б  
+7 (4862) 43-33-86  
e-mail: annagurova.2010@mail.ru

Подпись А.Ю. Турковой заверяю  
Инспектор отдела кадров



Мартынова Екатерина  
Вячеславовна