

Председателю диссертационного совета
24.2.353.05 при ФГБОУ ВО
«Орловский государственный
университет имени И.С. Тургенева»
д.т.н., проф. Кузнецовой Е.А.

Я, Никитин Игорь Алексеевич, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Корневой Елены Сергеевны на тему «Исследование потенциала якона в технологии обогащенного крекера» по специальности: 4.3.3 «Пищевые системы».

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, Имя, Отчество	Никитин Игорь Алексеевич
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень, наименование отрасли науки, научных специальностей, по которым защищена диссертация	Доктор технических наук, специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
Ученое звание	доцент
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Полное наименование кафедры, лаборатории	Кафедра пищевых технологий и биоинженерии
Должность	Заведующий кафедрой
Почтовый индекс, адрес организации	115054, Российская Федерация, г. Москва, Стремянный пер. д. 36
Веб-сайт организации	https://xn--p1ag3a.xn--p1ai/
Телефон	+79296443626
Адрес электронной почты	Nikitin.IA@rea.ru
Являетесь ли Вы работником (в том числе по совместительству) организации, где работает соискатель ученой степени, его научный руководитель?	Не являюсь
Являетесь ли Вы работником (в том числе по совместительству) организации, где ведутся научно-исследовательские работы, по которым соискатель ученой степени является руководителем или работником организации-заказчика или исполнителем (соискателем)?	Не являюсь

Публикации по теме диссертации

1	Иванова, Н.Г. Разработка технологии печенья пониженной сахароемкости для питания кормящих женщин / Н.Г. Иванова, Е.С. Макарова, И.А. Никитин // Хлебопечение России. – 2019. – № 3. – С. 16-20.
2	Никитин, И.А. Технологические аспекты проектирования персонализированных хлебобулочных и кондитерских изделий на основании генетических предрасположенностей потребителей / И.А. Никитин // Хлебопродукты. – 2019. – № 5. – С. 42-46.
3	Никитин, И.А. Органолептическая оценка качества безглютеновых пряников на основе

	метода анализа иерархий / И.А. Никитин, М.А. Никитина, Н.Г. Семенкина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. – № 2(55). – С. 78-86.
4	Технология мучных кондитерских изделий для людей с нарушением метаболизма глютена / И.А. Никитин, Н.Г. Иванова, Е.С. Старостина, В.Я. Черных // Хлебопродукты. – 2019. – № 3. – С. 53-56.
5	Разработка пирожных макарунс на основе кедровой муки / Г.В. Поснова, Т.П. Вьюгина, Е.С. Вьюгина, И.А. Никитин // Хлебопродукты. – 2020. – № 10. – С. 46-49.
6	Использование нетрадиционного сырья в технологии кекса для беременных женщин / Н.Г. Иванова, И.А. Никитин, С.Н. Тефикова [и др.] // Хлебопродукты. – 2020. – № 12. – С. 36-39.
7	Витамин D: фокус на группах риска и нетрадиционных источниках / А.С. Уткина, А.И. Козлов, И.А. Никитин, В.П. Карагодин // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. – № 6(71). – С. 57-70.
8	Иванова, Н.Г. Подходы к разработке специализированных мучных кондитерских изделий для питания беременных и кормящих женщин / Н.Г. Иванова, И.А. Никитин, А.А. Терехова // Хлебопродукты. – 2022. – № 2. – С. 36-41.
9	Применение методики биотестирования на тест-культурах для определения биодоступности и токсичности мучных кондитерских изделий / Н.Г. Иванова, И.А. Никитин, Е.Г. Черемных, Г.В. Поснова // Хлебопродукты. – 2022. – № 6. – С. 47-51.
10	Расчет нутриентной гармонизации ассортимента сдобного печенья для питания женщин в период прегравидарной подготовки / Н.Г. Иванова, И.А. Никитин, Е.В. Семенов [и др.] // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2022. – № 2. – С. 47-56.
11	Апробация методики определения биобезопасности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на Danio rerio / С.В. Смородинская, В.А. Климов, Н.Г. Иванова, И.А. Никитин // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2022. – № 2. – С. 70-79.
12	Шмалько, Н.А. Регрессионная зависимость числа падения аглютенновой мучной смеси от состава компонентов / Н.А. Шмалько, И.А. Никитин // Хлебопродукты. – 2022. – № 10. – С. 34-39.
13	Патент № 2809194 С1 Российская Федерация, МПК А21D 8/02, А21D 2/36, А21D 13/80. способ производства сдобного печенья: № 2022131437 : заявл. 02.12.2022 : опубл. 07.12.2023 / О.А. Орловцева, М.В. Чубарова, И.А. Никитин [и др.] ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского».
14	Патент № 2795975 С1 Российская Федерация, МПК А21D 13/80. Способ производства сахарного печенья : № 2022119246 : заявл. 14.07.2022 : опубл. 15.05.2023 / И.А. Никитин, С.Н. Тефикова, Н.Г. Иванова [и др.] ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского»
15	Расширение ассортимента мучных кондитерских изделий для специализированного питания / С.Н. Тефикова, Д.А. Велина, И.А. Никитин [и др.] // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2023. – Т. 85, № 2(96). – С. 59-65.

Официальный оппонент: д.т.н., доцент,
заведующий кафедрой

пищевых технологий и биоинженерии
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

Никитин Игорь Алексеевич

ПОДПИСЬ

И.А. Никитин



Специалист по работе с персоналом

Швазиди А.Р., 29.01.2024 г.