

Председателю совета Д 212.183.05
по защите диссертаций на соискание
ученой степени доктора технических
наук, кандидата технических наук при
ФГБОУ ВО «Орловский государственный
университет имени И.С. Тургенева»
Кузнецовой Е.А.

Я, Хмелева Евгения Викторовна, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Левашова Рамиля Раисовича на тему «Совершенствование технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с применением добавок растительного происхождения», 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	Хмелева Евгения Викторовна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности)	кандидат технических наук по специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства; 05.18.15 Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания
Ученое звание (по кафедре, специальности)	доцент по кафедре «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»
Наименование подразделения, кафедры	Кафедра технологии продуктов питания и организации ресторанного дела
Должность	Доцент

Публикации по теме диссертации

1	Хмелева, Е.В. Использование сухой пшеничной клейковины при производстве хлеба из целого зерна пшеницы / Е.В. Хмелева, С.Я. Корячкина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – №3(38). – С. 35-38.
2	Хмелева, Е.В. Влияние способа подготовки зерна пшеницы на показатели качества и безопасности в технологии зернового хлеба / Е.В. Хмелева, А.Н. Бакаева // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: процессы и аппараты пищевых производств. – 2016. – №4. – С. 3-9.

3	Хмелева, Е.В. Технологические решения по применению зерна полбы для производства зернового хлеба / Е.В. Хмелева, Н.А. Березина, В.Ю. Жуков // Хлебопродукты. – 2017. – №5. – С. 50-55.
4	Хмелева, Е.В. Использование заварки в технологии хлеба из целого зерна пшеницы / Е.В. Хмелева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. – №4(45). – С. 32-36.
5	Хмелева, Е.В. Влияние гречневой муки на качество и пищевую ценность зернового хлеба / Е.В. Хмелева // Хлебопродукты. – 2018. – №4. – С. 40-43.
6	Хмелева, Е.В. Использование микроводоросли спирулина в технологии зернового хлеба / Е.В. Хмелева, Н.А. Березина, В.В. Румянцева, Г.А. Осипова // Хлебопродукты. – 2018. – №8. – С. 50-53.
7	Хмелева, Е.В. Хлебопекарные свойства полбяной муки / Е.В. Хмелева, Р.Х. Кандроков, Д.Н. Королёв, Ю.В. Пенькова // Хлебопродукты. – 2018. – №11. – С. 44-47.
8	Румянцева, В.В. Исследование влияния полбяной муки на физиологическое состояние хлебопекарных дрожжей / В.В. Румянцева, Е.В. Хмелева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2018. – №6(53). – С. 31-35.
9	Румянцева, В.В. Перспективы использования микроводоросли spirulina / В.В. Румянцева, Е.В. Хмелева, Л.А. Жижина // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: процессы и аппараты пищевых производств. – 2018. – №3. – С. 20-25.
10	Влияние полбяных отрубей на хлебопекарные свойства муки и качество пшеничного хлеба / Е.В. Хмелева, Ю.В. Пенькова, Е.В. Белокобыльская, Р.Х. Кандроков // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. – №1(54). – С. 90-93.
11	Березина, Н.А. Моделирование поликомпонентной смеси овощных порошков для хлебобулочных изделий / Н.А. Березина, Е.В. Хмелева, Е.Н. Артемова, Г.А. Осипова, М.Н. Шведова // Хлебопродукты. – 2019. – №6. – С. 44-47.
12	Березина, Н.А. Моделирование и оптимизация рецептуры хлебобулочных изделий повышенной биологической ценности / Н.А. Березина, А.В. Артемов, Е.В. Хмелева, И.А. Никитина // Хлебопродукты. – 2019. – №9. – С. 60-63.
13	Березина, Н.А. Моделирование поликомпонентной смеси для хлебобулочных изделий / Н.А. Березина, Е.В. Хмелева, Е.Н. Артемова, Г.А. Осипова, М.Н. Шведова // Ползуновский вестник. – 2019. – №1. – С.11-16.

Официальный оппонент: к.т.н.,
доцент, доцент кафедры
технологии продуктов питания
и организации ресторанного дела
Федерального государственного
бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Орловский государственный
университет имени И.С. Тургенева»

302026, г. Орел,
ул. Комсомольская, д. 95
Тел. +7 (4862) 751-318
e-mail: info@oreluniver.ru

Ученый секретарь Ученого совета



Хмелева Евгения Викторовна

Подпись *Хмелевой Е.В.* Заверяю.
Ученый секретарь ученого совета
ФГБОУ ВО "Орловский государственный
университет имени И.С. Тургенева"
Н.Н. Чаадаева



Н.Н. Чаадаева

24.10.2019.