

Председателю  
Диссертационного совета  
Д 212.182.08 при ФГБОУ ВО  
Приокский государственный  
университет  
Кузнецовой Е.А.

Я, Демидова Татьяна Ивановна, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Мазаловой Натальи Викторовны на тему: «Разработка технологии и практическое использование пищевых волокон из сухой обессахаренной свекловичной стружки при производстве хлебобулочных изделий» 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	Демидова Татьяна Ивановна	
Гражданство	Российская Федерация	
Ученая степень (с указанием шифра специальности)	кандидат 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)	доцент	
Основное место работы		
Полное наименование организации	Федеральное Бюджетное Учреждение «Московский университет пищевых производств» (ФГБОУ ВПО МГУПП)	Государственное Образовательное Высшего Образования государственного
Наименование подразделения, кафедры	Высокотехнологичные производства пищевых продуктов	
Должность	доцент	

#### Публикации по теме диссертации

1.	Горбачев, М.Г. Специализированные пищевые продукты со свойствами энтеросорбента / М.Г. Горбачев, Т.И. Демидова // Пищевая промышленность. - 2012.- № 5.- С. 36-38.- 0,2п.л./0,1 п.л.
----	--

2.	Еделев, Д.А., Специализированные пищевые продукты с сорбционными и нутритивными свойствами / Д.А. Еделев, Д.Е. Бриль, Т.И. Демидова, П.А. Семенова, М.Г. Горбачев, И.М. Сорокина, Д.А. Демидов // Пищевая промышленность. - 2012. № 6. - С. 59-61. - 0,2п.л./0,1 п.л.
3.	Малышев В.К., Функциональные продукты питания: особенности современного развития пищевых технологий / В.К. Малышев, Т.И. Демидова, А.П. Нечаев, А.Ф. Доронин, А.А. Андреева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2012. - № 6. - С. 51-54. - 0,2п.л./0,1 п.л.
4.	Демидова, Т.И. Биологически активные неалиментарные компоненты пищи в специализированных пищевых продуктах для питания спортсменов // Т.И. Демидова, В.С. Андрейко, Д.Н. Панченков, Д.А. Демидов // Пищевая промышленность. - 2014. - № 5. - С. 78-82. - 0,2п.л./0,1 п.л.
5.	Широков, А.В. Использование комбинированных порошков на основе вторичного сырья в технологии хлебобулочных изделий / А.В. Широков, С.М. Козырева, Л.О. Широкова, Д.А. Демидов, Т.И. Демидова // Хлебопродукты. - 2014. - № 9. - С. 49-51. - 0,2п.л./0,1 п.л.
6.	Широков, А.В. Обогащительные добавки для производства хлебобулочных изделий с улучшенными потребительскими свойствами / А.В. Широков, Т.И. Демидова, Л.О. Широкова // Научно-технический вестник Поволжья. - 2014. - №4. - С. 197-199 - 0,2п.л./0,1 п.л.
7.	Широков, А.В. Расширение ассортимента хлебобулочных изделий, обогащённых ценными компонентами вторичного сырья / А.В. Широков, С.М. Козырева, Л.О. Широкова, Т.И. Демидова // Хлебопродукты. - 2015. - №3. - С. 44-46. - 0,2п.л./0,1 п.л.

Подпись официального оппонента \_\_\_\_\_

Должность лица, заверяющего сведения \_\_\_\_\_



НАЧАЛЬНИК ОТДЕЛА

И.В. НОВИКОВА