

Председателю диссертационного  
совета № Д 202.182. 08 д.т.н.,  
проф. Кузнецовой Елене  
Анатольевне

Сообщаю о своем согласии на оппонирование диссертации Широкова Алексея Валерьевича на тему «Разработка технологии хлебобулочных изделий, обогащенных поликомпонентной добавкой на основе вторичных сырьевых ресурсов».

Специальность 05.18.15- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства  
Сведения об официальном оппоненте

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Фамилия, имя, отчество         | Дремучева Галина Федоровна, 14.10.1951 г.р.  |
| Паспорт                        | 4614 559150  |
| Место работы                   | ФГБНУ «Научно–исследовательский институт хлебопекарной промышленности»                                   |
| Должность                      | Ведущий научный сотрудник-руководитель направления биохимических исследований, кандидат технических наук |
| Телефон                        | (926) 342-40-10  |
| Домашний адрес                 | 141100, Московская обл., г. Щелково, ул. Комсомольская, д. 14, кв. 42                                    |
| Номер страхового свидетельства | 014-410-743-97   |

Публикации по теме диссертации:

|    |   |
|----|---|
| 1. | Дремучева Г.Ф., Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Рахманкулова Р.Г. Применение молочной сыворотки для улучшения качества хлеба, приготовленного ускоренным способом // ЦНИТЭИмясомолпром, М., Цельномолочная промышленность. Экспресс-информация, 1982, № 9. С. 20-22   |
| 2. | Траубенберг С.Е., Шишкина Л.Н., Дремучева Г.Ф., Климова М.А. Влияние Веторона на антиоксидантный статус липидной компоненты сухих смесей для пончиков в процессе хранения // Известия вузов. Пищевая технология, 1999, № 2-3. С. 37-39  |
| 3. | Дремучева Г.Ф., Климова С.А. Новая пектин-целлюлозная пищевая добавка в производстве хлебобулочных изделий // 5- Международный симпозиум «Биологически активные добавки к пище и проблемы здоровья семьи» Москва. 27-29 июня. 2001  |
| 4. | Сницарь А.И., Рыжов С.А., Дремучева Г.Ф., Лукач Е.Н. Использование пивной дробины при приготовлении ржано-пшеничного хлеба, песочно-отсадного печенья и коврижки // Научно-практич.конф. «Проблемы глубокой переработки с/х сырья и экологич. безопасности в производстве продуктов питания XXI века». РАСХН.Углич. 4-7 сентября 2001.Труды. С. 425-428 |

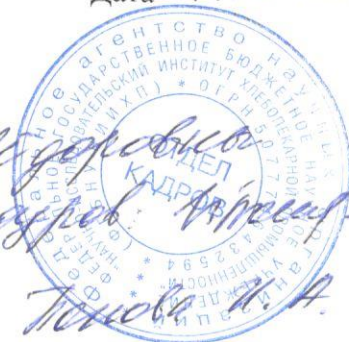
|    |   |
|----|---|
| 5. | Веселова, А. Ю. Влияние бетулинсодержащего экстракта бересты на качество хлебобулочных изделий /А. Ю. Веселова, М.Н. Костюченко, Г.Ф. Дремучева // Хлебопечение России, 2014. - № 3 С. 16-17  |
| 6. | Веселова, А. Ю. Влияние овощных и фруктовых порошков на органолептические показатели хлебных палочек диабетического назначения /А.Ю. Веселова, М. Н. Костюченко, Г.Ф. Дремучева, С.А. Смирнова // Хлебопечение России, 2014. - № 5 – С. 18-20 |

Подпись

*Т. Дремучева*

Дата *11.01.2015*

*Подпись Дремучевой Тамиры Владимировны завершено, на основании отчета кадров.*



*Толстова И. А.  
11.01.2016г.*