

**Председателю  
Диссертационного совета  
Д 212.182.08 при ФГБОУ ВО «ПГУ»  
Кузнецовой Е.А.**

Я, Белявская Ирина Георгиевна, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Серegiной Татьяны Владимировны на тему «Разработка обогащенных макаронных изделий с антиоксидантными свойствами» по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Фамилия, имя, отчество оппонента	Белявская Ирина Георгиевна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности)	Кандидат технических наук, шифр специальности - 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 государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Московский государственный университет пищевых производств»
Наименование подразделения, кафедры	Кафедра «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов»
Должность	Доцент

**Публикации по теме диссертации**

1.	Белявская, И.Г. Льняная мука – источник антиоксидантов в хлебобулочных изделиях здорового питания / И.Г. Белявская [и др.] // Пищевая промышленность. – 2015. - № 4. – С. 32-34.
2.	Патент 2536927 РФ, МПК: А23 L 1/16 Состав теста для производства макаронных изделий / И.Г. Белявская, А.В. Емельянова, В.Я. Черных, М.Я. Лямин - № 2013117697/13; заявлен 17.04.2013 г.; опубл. 27.12.2014.

3.	Белявская, И.Г. Антиоксидантные свойства хлебобулочных изделий, обогащенных экстрактом зеленого чая / И.Г. Белявская, А.Г. Уварова // Материалы IV международной научно-технической конференции «Актуальные направления фундаментальных и прикладных исследований», North Charleston, 2014. – С. 153-157.
4.	Белявская, И.Г. Антиоксидантная емкость хлеба из цельнозернового зерна пшеницы/ И.Г. Белявская, А.В. Пыльнева, Е.Н. Асадчих, В.П. Хотченков, А.О.Ружицкий, Б.Ц.Зайчик, А.Г. Уварова // Хлебопродукты. – 2014. - № 3. – С. 44-45.
5.	Белявская, И.Г. Определение антиоксидантной емкости хлебобулочных изделий с продуктами переработки овощей/И.Г. Белявская, Н.В. Родичева, В.Я. Черных, В.П.Хотченков, А.О.Ружицкий, Б. Ц.Зайчик// Хлебопродукты. – 2013. - № 11. – С. 52-53.
6.	Алексеенко, Е.В. Влияние условий биокатализа ягод облепихи на выход сока и физиологически функциональных ингредиентов / Е.В. Алексеенко, Ю.М. Дикарева, С.Е. Траубенберг, Н.В. Осташенкова, И.Г. Белявская // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. - № 9. – С. 38-40.
7.	Белявская, И.Г. Определение антиоксидантной емкости хлебобулочных изделий со спирулиной/И.Г. Белявская, В.Я. Черных, Л.Н. Гришина В.П. Хотченков, А.О. Ружицкий, Б.Ц. Зайчик // Хлебопродукты. – 2012. - № 5. – С. 46-47.
8.	Белявская, И.Г. Определение антиоксидантной емкости хлебобулочных изделий с продуктами переработки морских водорослей/И.Г. Белявская В.Я. Черных, В.А. Акимов, Ю.Н. Чиркина, В.П. Хотченков, А.О. Ружицкий, Б. Ц. Зайчик // Хлебопродукты. – 2012. - № 10. – С. 60-62.
9.	Белявская, И.Г. Определение антиоксидантной емкости хлебобулочных изделий с рисовой мукой / И.Г. Белявская, Т.Г. Богатырева, Д.Ч. Нгуен, В.П. Хотченков, А.О. Ружицкий, Б.Ц. Зайчик // Хлебопродукты. – 2011. - № 12. – С. 50-51.

Доцент кафедры «Высокотехнологичные  
производства пищевых продуктов»  
ФГБОУ ВПО «МГУПП»,  
к.т.н., доцент

*И.Г. Белявская*  
И.Г. Белявская  
Подпись \_\_\_\_\_  
Начальник  
отдела кадров \_\_\_\_\_  
«22» \_\_\_\_\_ 2014 г.