

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, Никитин Игорь Алексеевич, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Зайцевой Ирины Игоревны на тему «Разработка технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного сырья», 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	Никитин Игорь Алексеевич
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
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент по специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
Наименование подразделения, кафедры	Институт технологий пищевых производств и технологического менеджмента, кафедра «Технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств»
Должность	Заведующий кафедрой

Публикации по теме диссертации

1	Никитин И.А. Фрагментарное исследование рынка функциональных продуктов питания из безглютенового сырья / И.А. Никитин, В.Г. Кулаков, Е.С. Коровина, А.И. Пыресева // Хлебопродукты. –2016.–№11.–С.29–31
2	Поснова Г.В. Разработка технологии кекса функциональной направленности на основе продуктов переработки топинамбура / Г.В. Поснова, Н.Г. Семенкина, И.А. Никитин , Ю.Н. Труфанова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. –2017.–Т.79.–№1(71).–С.152–157
3	Семенкина Н.Г. Разработка технологии бараночных изделий с добавлением гречневой и ячменной муки с повышенной пищевой ценностью / Н.Г. Семенкина.

	О.Е. Тюрина, И.А. Никитин // Хлебопродукты. – 2017. – №7. – С.40–42
4	Никитина М.А. Применение метода имитационного моделирования при разработке рецептуры безглютенового печенья / М.А. Никитина, И.А. Никитин , В.Г. Кулаков // Cloud of Science. – 2017. – Т. 4. – № 3. – С. 376–383
5	Труфанова Ю.Н. Применение люпиновой муки и лакулозы в технологии песочного полуфабриката для диетического профилактического питания / Ю.Н. Труфанова, И.М. Жаркова, М.В. Ткач, И.А. Никитин // Хлебопечение России. – 2017. – №4. – С. 25–29
6	Семенкина Н.Г. Изучение возможности применения овсяной муки в производстве дрожжевых слоеных изделий / Н.Г. Семенкина, И.А. Никитин , Я.С. Фадеева, О.Е. Тюрина // Хлебопечение России. – 2017. – №5. – С. 29–32
7	Семенкина Н.Г. Использование амарантовой муки в производстве слоёных хлебобулочных изделий / Н.Г. Семенкина, О.Е. Тюрина, И.А. Никитин , Е.В. Филатова // Хлебопродукты. – 2018. – №3. – С. 42–45
8	Семенкина Н.Г. Моделирование рецептуры безглютеновых пряников с заданным показателем пищевой активности / Н.Г. Семенкина, И.А. Никитин , И.Р. Мираков // Хлебопродукты. – 2018. – №7. – С. 36–39
9	Никитин И.А. Разработка рецептов безглютеновых пряников с улучшенными потребительскими свойствами / И.А. Никитин, Н.Г. Семенкина, Г.В. Поснова // Хлебопродукты. – 2018. – №8. – С. 34–37

Заведующий кафедрой технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, кандидат технических наук, доцент ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Никитин
Игорь Алексеевич

109004, г. Москва, ул. Земляной Вал, д.73
Тел. +7 (495)670-44-20
e-mail: nikitinia@mgutm.ru

Подпись заверяю
Директор Департамента правового и кадрового обеспечения



Ж.Н. Диброва