

Председателю
 Диссертационного совета
 Д 212.182.08 при ФГБОУ ВО
 «Орловский государственный
 университет имени И.С.
 Тургенева»
 Кузнецовой Е.А.

Я, Пономарева Елена Ивановна, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Березиной Натальи Александровны на тему: «Научно-практические основы создания поликомпонитных мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности» 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	Пономарева Елена Ивановна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности)	Доктор 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)	профессор
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный инженерный университет технологий»
Наименование подразделения, кафедры	Кафедра «Технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств»
Должность	профессор

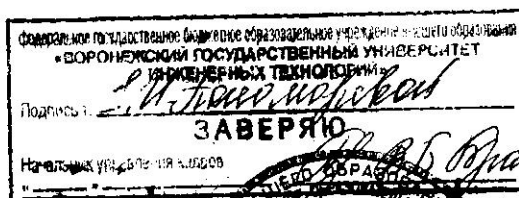
Публикации по теме диссертации

1.	Петриченко В. В. Изучение влияния технологического вспомогательного средства «Enzoway 5.02№ на свойства хлеба и его микробиологические показатели / В. В. Петриченко, Е. И. Пономарева, М. Г. Иванов, Е. В. Зубкова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий, 2017. – Т. 79. – № 1 (71).
----	---

	– С. 165-168. - 0,2п.л./0,1п.л.
2.	Zhuravlev, A. A. Optimization of technological parameters of preparation of dough for rusks of high nutrition value / A. A. Zhuravlev, S. I. Lukina, E. I. Ponomareva, K. E. Roslyakova // Foods and Raw Materials, 2017. – Т. 5. – № 1. – С. 73-80. - 0,2п.л./0,1п.л.
3.	Пат. 2676315 Российская Федерация, А 21 D 13/02 Способ получения хлебопекарной смеси / Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина, И. М. Жаркова, К. К. Полянский, И. С. Быковская; заявитель и патентообладатель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий». - № 2017143589; заявл: 12.11.2017; опубл: 27.12.2018. – 10 с. – 0,2п.л.\0,1п.
4.	Пат. 2668670 Российская Федерация, Способ производства хлебобулочных изделий для профилактического питания / Е. И. Пономарева, Г. О. Магомедов, Е. В. Сахно, А. Ю. Кривошеев; заявитель и патентообладатель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий». - № 20171396932; заявл: 15.09.2016; опубл: 15.11.2017. – 10 с. – 0,2п.л.\0,1п.
5.	Пат. 2654103 Российская Федерация, Способ производства хлеба повышенной пищевой ценности / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Е. А. Габелко, А. В. Ситникова; заявитель и патентообладатель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий». - № 20171396932; заявл: 10.06.2016; опубл: 10.04.2017. – 10 с. – 0,2п.л.\0,1п.
6.	Павловская, С. М. Применение куркумы в технологии хлебобулочных изделий / С. М. Павловская, С. И. Лукина, Е. И. Пономарева // Материалы VII Международной научно-технической конференции, посвященной 90-летию со дня рождения заслуженного деятеля науки РФ, профессора Зубченко А. В. «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений» г. Воронеж, 13-15 июня 2018 г. – Воронеж: ВГУИТ, 2018. – С. 120-123. - 0,2п.л./0,1п.л.
7.	Пономарева, Е. И. Разработка рационального состава ахлоридного хлеба методом статистического моделирования / Е. И. Пономарева, А. Ю. Кривошеев, А. А. Журавлев, С. И. Лукина // Моделирование, оптимизация и информационные технологии, 2018. – Т. 6. - № 1 (20). – С. 199-212. - 0,2п.л./0,1п.л.
8.	Алехина, Н. Н. Ассортимент многокомпонентных смесей для производства хлеба / Н. Н. Алехина, Е. И. Пономарева, Н. А. Головина

	// Сборник статей VIII Международной научно-технической конференции, посвященной 90-летию технологического факультета ВГУИТ «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений» г. Воронеж, 28-29 марта 2019 г. – Воронеж: ВГУИТ, 2019. – С. 18-22. - 0,2п.л./0,1п.л.
9.	Алехина, Н. Н. Биологическая ценность хлеба на основе хлебопекарных смесей / Н. Н. Алехина, Е. И. Пономарева, И. М. Жаркова, А. С. Желтикова // Материалы IX Международной молодежной научной конференции «Молодежь и XXI век – 2019» г. Курск, 21-22 февраля 2019. – Курск: Закрытое акционерное общество «Университетская книга», 2019. – С. 209-21. - 0,2п.л./0,1п.л.

Подпись официального оппонента Томаш



Должность лица, заверяющего сведения Заведующий кафедрой пищевых технологий ФТ

