



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАУЧНО – ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»
(ФГАНУ НИИХП)**

**Federal State Autonomous Scientific Institution
“Scientific Research Institute for the Baking Industry”**

Отмечен благодарностью Президента РФ (№210-рп от 14 мая 2002года)

107553, Россия, Москва, ул. Б. Черкизовская, д. 26А тел./факс (499) 161-41-44, 161-42-73
E-mail: info@gosniihp.ru Сайт: www.gosniihp.ru

№
от

Председателю совета Д 212. 182.08
По защите диссертаций на соискание
ученой степени доктора наук, на
соискание ученой степени доктора
наук при ФГБОУ ВО Орловский
государственный университет имени
И.С. Тургенева

Уважаемая Елена Анатольевна!

Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Березиной Натальи Александровны на тему «Научно-практические основы создания поликомпонентных мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности: 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» на заседании диссертационного совета Д 212.182.08 при ФГБОУ ВО Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева, расположенный по адресу: 302026, г. Орел, ул. Комсомольская, 95.

Директор ФГАНУ Научно-
исследовательский институт
хлебопекарной промышленности
к.т.н., доцент

Костюченко М.Н.

Исп. В.В. Мартиросян
Тел. 8 (495) 025-41-44

Сведения о ведущей организации

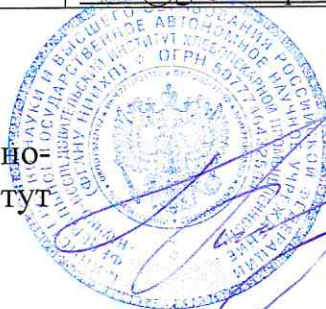
По диссертационной работе Березиной Натальи Александровны на тему «Научно-практические основы создания поликомпонентных мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности: 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГАНУ НИИХП
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования РФ
Почтовый индекс, адрес организации	107553, Москва, ул. Черкизовская д.26 А
Официальный сайт организации	http://www.gosnihp.ru/
Телефон	+7(499) 025-41-44
Адрес электронной почты	info@gosnihp.ru

«Верно»

Директор ФГАНУ
исследовательский
хлебопекарной промышленности

Научно-
институт



Костюченко М.Н

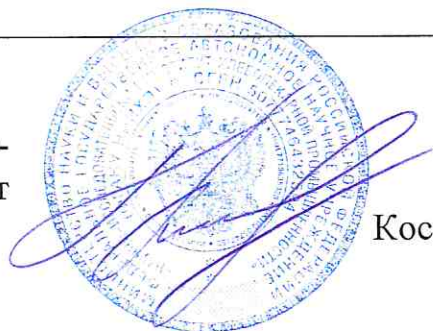
« ____ » _____ 2019

Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

1	Костюченко, М.Н. Тенденции развития промышленности России / М.Н. Костюченко, Хлебопечение России. - 2017 - №3. - С. 7-9.
2	Мартиросян, В.В. Экструзивные продукты назначения / В.В. Мартиросян, Е.В. Жирова, В.Д. Малкина, Х.А. Балуюн. // Вопросы питания. - 2016 - Т.85. - №2. - С. 294
3	Чубенко, Н.Т. О стратегическом плане повышения качества пищевой продукции / Н.Т. Чубенко // Хлебопечение России. - 2016 - №4. - С. 8
4	Дубровская, Н.О. Использование рябинового порошка в технологии ржано-пшеничного хлеба на КМКЗ / Н.О. Дубровская, Л.И. Кузнецова, О.И. Парахина, М.Н. Локачук // Хлебопродукты. 2017. - № 9. - С. 46-48.
5	Цыганова, Т.Б. Система обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе анализа рисков и определения критических контрольных точек / Т.Б. Цыганова, С.О. Смирнов // Хлебопродукты. - 2016 - №6. С.38-41
6	Савкина, О.А. Разрыхление теста. Дрожжи или закваски / О.А. Савкина, Л.И. Кузнецова, Н.Т. Чубенко // Хлебопечение России. 2016. - № 3. - С. 15-17.
7	Лаврентьева, Н.С. Хлебопекарные свойства муки из зерна ржи с низким содержанием водорастворимых пентозанов / Н.С., Лаврентьева, Л.И. Кузнецова, В.Д. Кобылянский, Е.В. Жирнова // Хлебопечение России. 2016. - № 6. - С. 32-34.
8	Кузнецова, Л.И. Технологии производства заварного хлеба на основе термофильной закваски / Л.И. Кузнецова, Н.С. Лаврентьева, Л.В. Усова // Хлебопечение России. 2017. - № 2. - С. 34-36.
9	Кузнецова, Л.И. Ресурсосберегающие технологии ржано-пшеничного хлеба с использованием вторичной переработки хлебобулочных изделий / Л.И. Кузнецова, О.А. Савкина, Л.В. Усова // Хлебопродукты. 2017. - № 3. - С. 52-54.
10	Лаврентьева, Н.С. Хлебопекарные свойства муки из зерна низкопентозановой ржи сорта Берегиня / Н.С. Лаврентьева, Л.И. Кузнецова, Т.А. Гаврилова, О.В. Солодухина // Хлебопродукты. 2019. - № 6. - С. 36-39.

«Верно»

Директор ФГАНУ Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности
« ____ » _____ 2019



Костюченко М.Н