



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

*N 45-У-Ор/ЗУБ
от 28.12.2019г*

Председателю диссертационного
совета Д 212.183.05 при
федеральном государственном
бюджетном образовательном
учреждении высшего образования
Орловский государственный
университет им. И.С. Тургенева
Кузнецовой Е.А.

Уважаемая Елена Анатольевна!

«Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Федотова Виталия Анатольевича на тему «Совершенствование методологии оценки технологических свойств зерна и прогнозирования качества хлебобулочных и макаронных изделий из пшеничной муки», 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 212.183.05, при ФГБОУ ВО «ОГУ им. Тургенева И.А.», расположенном по адресу: 302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29.

Директор ФГАНУ НИИХП, кандидат
технических наук, доцент

М.Н.Костюченко

«*28*» *декабря* 2019 г.

Сведения о ведущей организации

По диссертационной работе Федотова Виталия Анатольевича на тему «Совершенствование методологии оценки технологических свойств зерна и прогнозирования качества хлебобулочных и макаронных изделий из пшеничной муки», 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 Российской Федерации
Почтовый индекс, адрес организации	107553, Россия, Москва, ул. Б. Черкизовская, д.26А
Вэб-сайт	http://www.gosniihp.ru
Телефон	+7 (495)025-41-44
Адрес электронной почты	info@gosniihp.ru

«Верно»

Директор ФГАНУ НИИХП, кандидат технических наук, доцент



М.Н.Костюченко

28.12.2019

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

1.	Оценка показателей качества и безопасности зерна пшеницы для выработки зернового хлеба/ О.А. Маркитова, Е.В.Жиркова, В.В.Мартиросян // «Хлебопечение России». – 2019.- №1.- С.25-28.
2.	К вопросу взаимосвязи количества белка и качества клейковины пшеничной муки./ О.А.Савкина, Л.И. Кузнецова, М.С. Бурькина // «Хлебопечение России». – 2019.- №1.- С.29-30.
3.	Обеспечение качества хлебобулочных изделий – стратегическая задача государства./ М.Н. Костюченко, А.П. Косован// «Контроль качества продукции» – 2019.- № 9.- С.8-13.
4.	Информационно-измерительные системы контроля физико-химических характеристик при замесе пшеничного теста / В.Я. Черных, А.С. Максимов, В.А. Брызун, А.В. Артаномов // «Хлебопродукты». - 2018. - №2. - С. 4-9.
5.	Разработка биотехнологии пшеничного хлеба высокого качества и микробиологической стойкости для условий дискретного производства / Л.И. Кузнецова, О.А. Савкина, О.И. Парахина, М.Н. Локачук, Е.Н. Павловская, Л.В. Усова // «Хлебопродукты». - 2018. - №12. - С. 41-48.
6.	The development of gluten-free sourdough bread technology with rowan powder / N. Dubrovskaya, O. Savkina, L. Kuznetsova, O. Parakhina // Agronomy Research. - 2018. - Special Issue 2. - PP. 1360-1372.
7.	Перспективы использования низкопентозановой ржи для хлебопекарных целей / В.Д. Кобылянский, Л.И. Кузнецова, О.В. Солодухина Н.С. Лаврентьева М.А. Тимина // Российская сельскохозяйственная наука. - 2018. - №6. - С. 3-6.
8.	Технология производства заварного хлеба на основе термофильной закваски / Л.И. Кузнецова, Н.С. Лаврентьева, Л.В. Усова // Журнал «Хлебопечение России». - 2017. - №2. - С. 34-36.
9.	Effect on quality of pasta adding of finely dispersed amaranth flour / G.K. Iskakova, V.Ya. Chernykh, B.Zh. Muldabekova, G.A. Umirzakova // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. - India. - Volume 8. - Issue 2. - 2017. - PP. 127-136.
10.	Improvement of macaroni products technology on the basis of flour from plant raw materials / G.K. Iskakova, V.Y. Chernykh, M.P. Bayisbayeva, B.Zh. Muldabekova, G.A. Umirzakova // Journal of Engineering and Applied Sciences. – 2017. - Volume 12. - Issue 5. - PP. 1120-1125.

11.	A study of factors which influence mould spoilage in flat (Sourdough) bread / L. Kuznetsova, O. Savkina // Agronomy Research. - IET 2017. - Vol. 15. - No. 2. - PP. 1348-1357.
12.	Development of gluten-free bread with unconventional raw ingredients of high nutritional value and antimicrobial activity / N. Dubrovskaya, O. Savkina, L. Kuznetsova, O. Parakhina // Agronomy Research. - IET 2017. - Vol. 15. - No. Spec.2. - PP. 1276-1286.

«Верно»
 Директор ФГАНУ НИИХП, кандидат
 технических наук, доцент



28.12.2019

М.Н.Костюченко