

## Сведения о ведущей организации

по диссертации Серегиной Наталии Владимировны, соискателя

на тему: «Исследование и оценка товароведных и технологических свойств вторичных продуктов переработки ячменя» по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» на соискание ученой степени кандидата технических наук

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение профессионального высшего образования «Орловский государственный институт экономики и торговли»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВПО ОрелГИЭТ
Ведомственная принадлежность	Министерство образования и науки Российской Федерации
Почтовый индекс, адрес	302028 г. Орел, Октябрьская, 12
Вэб-сайт	<a href="http://www.orelgiet.ru">http://www.orelgiet.ru</a>
Телефон	(4862) 43-51-63
Адрес электронной почты	E-mail: <a href="mailto:ogiet@ogiet.ru">ogiet@ogiet.ru</a>

«Верно»

Ректор

«06» марта 2015 г.



Н.И. Лыгина

Исполнитель:  
Паршутина И.Г.  
телефон 8 (4862) 43-54-88

**Список основных публикаций работников ведущей организации  
по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях  
за последние 5 лет (не более 15):**

1	Батурина, Н.А. Современное состояние и проблемы формирования рынка зерна / Н.В. Батурина, А.К. Тарабанько// Научные записки ОрелГИЭТ. - 2010. - № 2. - С. 420-422.
2	Паршутина, И.Г. Кексы с добавками нетрадиционного растительного сырья / И.Г. Паршутина, Н.В. Батурина, М.В. Власова// Вестник ОрелГИЭТ. - 2012. - № 4 (22). - С. 169-174.
3	Паршутина, И.Г. Новые подходы к созданию качественных и безопасных продуктов питания / И.Г. Паршутина, М.В. Власова// Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2013. - № 9. - С. 240-246.
4	Перспективы использования нетрадиционного растительного сырья в экологически безопасных технологиях производства пищевых продуктов: монография / [Паршутина И. Г. и др.] ; под общ.ред. Паршутиной И. Г. - Орел:ОрелГИЭТ. - 2012.
5	Полынкoва, Н.Э. Хлебобулочные изделия с пищевыми волокнами, полученными из оболочек зерна гороха / Н.Э. Полынкoва, Н.В. Шелепина, И.Г. Паршутина// Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2014. - № 2-3. - С. 38-41.
6	Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания: коллективная монография / [Музалевская Р. С. и др.] ; под общ.ред. Паршутиной И. Г. – Воронеж. - 2011.
7	Шелепина, Н.В. Исследование химического состава и безопасности оболочек зерна современных сортов гороха / Н.В. Шелепина, Н.Э. Полынкoва, И.Г. Паршутина// Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2013. - № 8. - С. 90-93.
8	Шелепина, Н.В. Оболочки зерна гороха – перспективное вторичное сырье для получения пищевых волокон / Н.В. Шелепина, Н.Э. Полынкoва// Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2012. - № 5-6 (329-330). - С. 113-114.
9	Шелепина, Н.В. Характеристика зародышевых продуктов из зерна гороха / Н.В. Шелепина// Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2013. - № 8. - С. 229-233.

«Верно»

Ректор ФГБОУ ВПО Орел ГИЭТ

Н.И. Лыгина

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

