



Председателю совета Д 212.182.08
по защите диссертаций на соискание
ученой степени доктора технических
наук, на соискание ученой степени
кандидата технических наук при
ФГБОУ ВО «ПГУ»
Кузнецовой Е.А.

Уважаемая Елена Анатольевна!

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени Императора Петра I» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Серegiной Татьяны Владимировны на тему «Разработка обогащенных макаронных изделий с антиоксидантными свойствами», 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», на заседании диссертационного совета Д 212.182.08, при ФГБОУ ВО «ПГУ», расположенном по адресу: 302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29.

Ректор



Бухтояров Н.И.

Исп. Манжесов В.И.
Тел. 8(473)253-74-88

Сведения о ведущей организации

По диссертационной работе Серegiной Татьяны Владимировны на тему «Разработка обогащенных макаронных изделий с антиоксидантными свойствами», 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»

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени Императора Петра I»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ
Ведомственная принадлежность	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Почтовый индекс, адрес организации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1.
Вэб-сайт	http://www.vsau.ru
Телефон	+7(473)253-86-51
Адрес электронной почты	main@vsau.ru

«Верно»

Ректор

« Н » 2016 г.



Бухтояров Н.И.

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

1.	Дерканосова, Н.М. Формирование и оценка потребительских свойств макаронных изделий в зависимости от сортовых особенностей пшеницы / Н.М. Дерканосова, И.А. Сорокина // В книге: Проблемы экспертизы, повышения и стабилизации потребительских свойств товаров: коллективная монография / под ред. Н.М. Дерканосовой. - Воронеж, - 2011. - С. 32-59
2.	Сорокина, И.А. Антиоксидантная активность в формировании потребительских свойств товаров растительного происхождения / И.А. Сорокина, Н.М. Дерканосова // Материалы международной научно-практической конференции «Стратегии развития региона: инфраструктура, экономика, инновации, безопасность, качество» - Воронеж: «Научная книга», 2011, С. 229-233
3.	Курчаева, Е.Е. Использование люпиновой муки для производства функциональных продуктов / Е.Е. Курчаева, Т.Н. Тертычная, И.В. Максимов, В.И. Манжесов // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2011. - № 10. - С. 63-64
4.	Котик, О.А. Применение антиоксидантов при производстве творожных продуктов / О.А. Котик, Н.В. Королькова, А.А. Колобаева, А.А. Мерзликина // Вестник Воронежского государственного аграрного университета. - 2012. - № 2. - С. 211-213
5.	Чусова, А.Е. Получение подсластителя из растительного сырья / А.Е. Чусова, Н.И. Алексеева, Н.Д. Верзилина, К.К. Полянский // Пиво и напитки. - 2013. - № 1. С. - 24-27
6.	Тертычная, Т.Н. Использование растительных композитов в технологии сдобного печенья / Т.Н. Тертычная, Н.Н. Фомина, Е.Ю. Мануковская, И.В. Мажулина // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. - 2014. - № 2. - С. 23-29
7.	Ясакова, Ю.В. Влияние функциональных композитных смесей с пребиотическими свойствами на функционально-технологические свойства и ароматобразование колбасных хлебов / Ю.В. Ясакова, Е.Е. Курчаева, И.А. Глотова, О.И. Ходыкина // Актуальные направления научных исследований XXI века: теория и практика. - 2014. Т. 2. - № 4-3 (9-3). С. - 487-491
8.	Курчаева, Е.Е. Использование сырья растительного и животного происхождения для получения мясных изделий функционального значения / Е.Е. Курчаева, В.И. Манжесов, И.В. Максимов, М.Г. Сысоева, Е.С. Мельникова, Ю.В. Ясакова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2014. - № 4. - С. 70-76

Продолжение

9.	Тертычная, Т.Н. Применение плодов черноплодной рябины в технологии хлеба высокой пищевой ценности / Т.Н. Тертычная, Е.Ю. Мануковская, Н.Н. Фомина, В.И. Оробинский, Е.Е. Курчаева, И.В. Мажулина // Хлебопродукты. - 2014. - № 10. - С. 56-58
10.	Бессонова, Л.П. Оптимизация рецептуры хлеба повышенной пищевой ценности диабетического назначения / Л.П. Бессонова, А.А. Шевцов, И.В. Мажулина, Т.Н. Тертычная // Хлебопродукты. - 2014. - № 2. - С. 36-37
11.	Тертычная, Т.Н. Практические аспекты применения тритикалевой муки и плодов шиповника в рецептуре кексов / Т.Н. Тертычная, И.В. Мажулина, С.Н. Кривцова // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. - 2015. - № 1. - С. 75-79
12.	Сысоева, М.Г. Разработка кисломолочного продукта с применением растительного сырья / М.Г. Сысоева, С.В. Калашникова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2015. - № 5 (34). - С. 27-30
13.	Сорокина, И.А. Комплексный критерий оптимизации в условиях конфликта частных показателей качества зерна пшеницы / И.А. Сорокина, Е.В. Панина, А.А. Ртищев // Материалы III Международной научно-практической конференции «Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности» / Ч. 2 - Воронеж, ФГБОУ ВПО Воронежский ГАУ, 2015 - С. 80-84

«Верно»

Ректор

« 25 » 01 2016 г.



Бухтояров Н.И.