



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное  
бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Казанский национальный  
исследовательский технологический  
университет» (ФГБОУ ВО «КНИТУ»)**

К. Маркса ул., 68, Казань, 420015  
тел. 231-42-00, факс 238-56-94,  
e-mail: office@kstu.ru; http://www.kstu.ru,  
ОКПО 02069639, ОГРН 1021602854965,  
ИНН/КПП 1655018804/165501001

Председателю совета  
Д 212.183.05  
по защите диссертаций на  
соискание ученой степени  
кандидата, доктора наук, при  
ФГБОУ ВО «Орловский  
государственный университет  
имени И.С. Тургенева»

24.10.2018 № 100-1455/6-в-1-1/01

Кузнецовой Е.А.

Уважаемая Елена Анатольевна!

ФГБОУ ВО «КНИТУ» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по защите диссертации Зайцевой Ирины Игоревны на тему «Разработка технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного сырья», 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 212.183.05 по адресу: 302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29; ФГБОУ ВО «ОГУ имени И.С. Тургенева».

Приложения:

1. Сведения о ведущей организации – на 1 стр. в 1 экз;
2. Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет – на 2 стр. в 1 экз.

Ректор



С.В. Юшко

Решетник О.А.  
(843)2314200

## Сведения о ведущей организации

по диссертационной работе соискателя Зайцевой Ирины Игоревны на тему «Разработка технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного сырья», 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 «Казанский национальный исследовательский технологический университет»
Сокращенное название организации в соответствии с Уставом	ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс, адрес организации	420015, Российская Федерация, Республика Татарстан, Казань, ул.К.Маркса, 68
Web-сайт	<a href="http://www.kstu.ru">http://www.kstu.ru</a>
Телефон	+7 (843) 231-42-16, +7 (843) 231-42-00
Адрес электронной почты	<a href="mailto:office@kstu.ru">office@kstu.ru</a>

Ректор



С.В. Юшко



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

1	Борисова С.В. Использование комплексных пищевых смесей в производстве мучного изделия / С.В. Борисова, М.М. Гизатуллина, З.Ш. Мингалеева, О.А. Решетник// Вестник Казанского технологического университета. –2013.–Т 16.–№13. –С. 159–161
2	Мингалеева З.Ш. Целесообразность применения комплексной добавки в производстве печенья крекер / З.Ш. Мингалеева, О.В. Старовойтова, Е.Л. Киляков, Е.В. Журавко, О.А. Решетник// Товаровед продовольственных товаров.– 2013. – № 8–С. 5–9
3	Мингалеева З.Ш. Разработка технологических решений использования дрожжей с улучшенными биотехнологическими свойствами при производстве хлебобулочных изделий / З.Ш. Мингалеева, О.В. Старовойтова, О.А. Решетник // Вестник Казанского технологического университета. –2013.–Т 16.–№15.– С. 108–110
4	Старовойтова О.В. Активация дрожжей <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> в технологии приготовления хлеба / О.В. Старовойтова, А.А. Садриева, З.Ш. Мингалеева, О.А. Решетник // Вестник Казанского технологического университета. –2014. –Т 17.–№1.–С. 235–237
5	Гизатуллина М.М. Опытнo-промышленная линия по производству мучных изделий, приготовленных во фритюре / М.М. Гизатуллина, З.Ш. Мингалеева, О.А. Решетник // Вестник Казанского технологического университета. –2014. –Т 17.–№22. –С. 244–245
6	Ямашев Т.А. Влияние картофельной клетчатки KF-200 на альвеографические характеристики пшеничного теста / Т.А. Ямашев, Е.А. Архипов, Р.Р. Гайнуллин, Г.М. Мусина, А.И. Салахова, О.А. Решетник// Вестник Казанского технологического университета. –2014.–Т 17.–№24.–С. 181–184
7	Мингалеева З.Ш. Разработка и товароведная оценка национальной мучной кондитерской продукции «Татлы Тэш» / З.Ш.Мингалеева, О.В.Старовойтова, Л.Н. Шишкина, Е.В Журавко. О.А. Решетник //Товаровед продовольственных товаров. – М. - № 7. – 2014.
8	Ивлева А.Р. Влияние лигнина и гемицеллюлозы на адсорбционные свойства растительных волокон / А.Р. Ивлева, А.В. Канарский, Я.В. Казаков, Ю.В. Севастьянова // Вестник Технологического университета. –2015.– Т. 18. –№17. –С. 123–125
9	Мингалеева З.Ш. Изучение возможности применения комплексной добавки растительного происхождения в технологии национального мучного кондитерского изделия во фритюре / З.Ш.Мингалеева, Л.И. Агзамова, М.Ш. Гайфутдинова, О.А. Решетник // Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – №6 (35) – С.67-70
10	Левашов Р.Р. Исследование влияния добавки растительного происхождения на биотехнологические свойства дрожжей <i>Saccharomyces Cerevisiae</i> / Р.Р. Левашов, З.Ш. Мингалеева // Вестник Технологического университета.–2015.– Т. 18.–№18. –С. 268–269
11	Халиуллина Г.А. Влияние природного углеводного сырья на подъемную силу хлебопекарных прессованных дрожжей / Г.А. Халиуллина, А.Ф. Самигуллина, М.М. Богова, С.В. Борисова, О.А. Решетник// Вестник Технологического университета. –2015.– Т. 18.–№18.–С. 272–273
12	Ивлева А.Р. Адсорбционные свойства пищевой клетчатки, полученной из вторичных ресурсов переработки зерновых культур / А.Р. Ивлева, З.А. Канарская, В.М. Гематдинова //Вестник Технологического университета.–2016.– Т. 19.–№ 16. – С. 118–120
13	Левашов Р.Р. Определение оптимальной концентрации биологически активной добавки при производстве хлебобулочного изделия / Р.Р. Левашов, А.В. Данилова, Е.С. Михайлова, З.Ш. Мингалеева//Вестник Технологического университета. –2016.– Т. 19.–№16. –С. 136–137



14	Левашов Р.Р. Исследование факторов, улучшающих потребительские свойства сахарного печенья / Р.Р. Левашов, Е.С. Михайлова, А.В. Данилова, З.Ш. Мингалеева, О.А. Решетник // Вестник Технологического университета. – 2016. – Т.19. – №17. – С. 176–177
15	Вознюк Е.В. Исследование хлебопекарных свойств амарантовой муки / Е.В. Вознюк, О.Б.Иванченко, М.Л. Доморощенкова, Р.Э. Хабибуллин // Вестник Технологического университета. – 2016. – Т. 19. – №22. – С. 150–153
16	Мингалеева З.Ш. Применение янтарной кислоты при приготовлении хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки / З.Ш.Мингалеева, Л.И.Агзамова, О.А Решетник. // Хлебопродукты. – 2016, – 4. – С.42-44
17	Хузин Ф.К. Разработка технологии диетических хлебобулочных изделий / Ф.К. Хузин, З.А. Хайруллина, А.В. Канарский // Хлебопродукты. – 2016. – №1. – С.54–55
18	Канарская З.А. Тенденции развития технологии кондитерских изделий / З.А. Канарская, Ф.К. Хузин, Ивлева А.Р., В.М. Гематдинова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2016. – №3(69). – С.195–204
19	Мингалеева З.Ш. Влияние янтарной кислоты на качество фритюра и липидов мучного кондитерского изделия / З.Ш.Мингалеева, Л.И.Агзамова, О.А Решетник // Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2016. – №4 (39) – С.79-82
20	Канарская З.А. Технологические особенности использования имбиря в мучных кондитерских изделиях / З.А. Канарская, Ф.К. Хузин, З.А. Хайруллина, В.М. Гематдинова // Хлебопродукты. – 2017. – №1 – С.42–43
21	Мингалеева З.Ш. Исследование процессов окисления подсолнечного и рапсового масел при термической обработке во фритюре / Л.И Агзамова, Р.Р.Левашов, А.И. Низаметдинова, Р.Г. Мусифуллин, О.А. Решетник // Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017-- №1 (42) – С.3–7
22	Хузин Ф.К. Технологические особенности производства хлебобулочных изделий с добавлением пророщенного зерна пшеницы / Ф.К. Хузин, З.А. Хайруллина, З.А. Канарская // Хлебопродукты. – 2017. – №8. – С.50–51
23	Хузин Ф.К. Совершенствование технологии производства хлебобулочного изделия на основе измельченного пророщенного зерна пшеницы / Ф.К. Хузин, З.А. Канарская, А.Р. Ивлева, В.М. Гематдинова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2017. – Т.79. – №1(71). – С.178–187
24	Гематдинова В.М. Получение концентрата бета-глюкана из овсяных отрубей для функциональных продуктов питания / В.М. Гематдинова, З.А. Канарская, А.В. Канарский // Пищевая промышленность. – 2018. – №3. – С.15–17
25	Гематдинова В.М. Влияние бета-глюкана на активность воды в продуктах питания / В.М. Гематдинова, З.А. Канарская, А.В. Канарский // Пищевая промышленность. – 2018. – №8. – С.8–11
26	Хабибрахманова В.Р. Переработка шрота корня солодки. III. использование водного экстракта для интенсификации процесса приготовления дрожжевого теста / В.Р. Хабибрахманова, Л.З. Салахутдинова, Л.Р. Хабибуллина // Вестник Технологического университета. – 2018. – Т.21. – №1. – С.196–199

Ученый секретарь университета  
ФГБОУ ВО «КНИТУ»

З.В. Коновалова

Подпись *Коновалова З.В.*

удостоверяется.

Начальник ОКИД ФГБОУ ВО «КНИТУ»

О.А. Переломов

«29» 10

