

Сведения о научном консультанте
по диссертации Гумерова Тимофея Юрьевич
**«Научно-практическое обоснование формирования качества специализированных
продуктов питания для лиц, работающих в особо вредных условиях труда»,**
представленной на соискание ученой степени доктора технических наук
по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Наименование организации, дата и номер приказа о назначении научным руководителем	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет» Назначен научным руководителем – приказ № 6320-с от 24.09.2019
Фамилия, имя, отчество	Мингалеева Замира Шамиловна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которым защищена диссертация)	Доктор технических наук Специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет» 420015, Российская Федерация, Республика Татарстан, Казань, ул. К.Маркса, 68 Тел. / Факс: +7 (843) 238-56-94 – Отдел канцелярии и делопроизводства Тел.: +7 (843) 231-42-16 – Отдел канцелярии и делопроизводства E-mail: office@kstu.ru Тел. +7(843)231-95-84 – Кафедра Технологии пищевых производств E-mail: mingaleeva06@mail.ru
Наименование подразделения, кафедры	Кафедра технологии пищевых производств
Должность	Заведующий кафедрой

**Список основных публикаций научного консультанта
по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях
за последние 5 лет (не более 15)**

1.	The study of the possibility of using the additive of plant origin for improvement the quality of yeast and wheat bread / E.V. Savelyeva, E.E. Zinurova, Z.Sh. Mingaleeva , A.V. Maslov, O.V. Starovoitova, S.V. Borisova, O.A. Reshetnik // Journal of Environmental Treatment Techniques. – 2019. – Special Issue on Environment, Management and Economy. – P. 999-1002.
2.	Совершенствование технологии хлеба белого из муки пшеничной высшего сорта / З.Ш. Мингалеева , А.В. Маслов, О.В. Старовойтова, О.А. Решетник // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. – Т. 59. – № 6. – С. 29-33.
3.	Маслов, А.В. Применение грибного порошка вёшенки обыкновенной для активации прессованных хлебопекарных дрожжей / А.В. Маслов, З.Ш. Мингалеева , О.А. Решетник // Индустрия питания. – 2020. – Т. 5. – № 4. – С. 38-44.
4.	Мингалеева, З.Ш. Влияние пророщенной спельты на качество хлеба белого в процессе хранения / З.Ш. Мингалеева, А.В. Маслов, О.В. Старовойтова, С.В. Борисова, О.А. Решетник // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – Т. 60. – № 1. – С. 102-107.
5.	Гумеров, Т. Ю. О безопасности и качестве зернового продукта / Т. Ю. Гумеров, Т.А. Коршунов, З.Ш. Мингалеева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. – Т. 71. – № 6. – С. 94-100.
6.	Применение методов обобщенного приведенного градиента и дробного факторного эксперимента при оптимизации состава пищевой комплексной добавки для хлеба повышенной пищевой ценности / А.В. Маслов, А.И. Биктагирова, Л.И. Агзамова, З.Ш. Мингалеева // Индустрия питания. – 2021. – Т. 6. – № 3. – С. 5-14.
7.	Применение методов обобщенного приведенного градиента и дробного факторного эксперимента при оптимизации состава пищевой комплексной добавки для хлеба повышенной пищевой ценности / А.В. Маслов, А.И. Биктагирова, Л.И. Агзамова, З.Ш. Мингалеева // Индустрия питания. – 2021. – Т. 6. – № 3. – С. 5-14.
8.	Гумеров, Т. Ю. О безопасности пищевого продукта «Злаковый батончик» / Т. Ю. Гумеров, К. Е. Тумурзина, З. Ш. Мингалеева , Е. Ю. Тарасова // Вестник НЦБЖД. – 2022. – № 1(51). – С. 111–119.
9.	Безопасность и качество пищевых продуктов / Т. Ю. Гумеров, И. А. Гафарова, З.Ш. Мингалеева , О. А. Решетник // Безопасность жизнедеятельности. – 2022. – Т. 257. – № 5. – С. 3-9.
10.	Гумеров, Т.Ю. Разработка рецептур и оценка показателей качества и безопасности злаковых продуктов / Т.Ю. Гумеров, З.Ш. Мингалеева , О.А. Решетник // Индустрия питания. – 2022. – Т. 7. – № 1. – С. 70-81.

11.	Изучение показателей безопасности зернового продукта «Злаковый батончик» / Т.Ю. Гумеров, А.Р. Усманова, З.Ш. Мингалеева , Е.Ю. Тарасова // Пищевые системы. – 2022. – Т. 5. – № 1. – С. 14-22.
12.	Изучение влияния комплексной растительной добавки на свойства мучных смесей и пшеничного теста / А.В. Маслов, З.Ш. Мингалеева , Т.А. Ямашев, Н.Ф. Шibaева // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52. – № 3. – С. 511-525
13.	Effects of a Plant-Based Additive on the Properties of Flour and Dough during Fermentation / A.V. Maslov, Z.Sh. Mingaleeva , T.A. Yamashev, O.V. Starovoitova // Food Processing: Techniques and Technology. – 2023. – Vol. 53. – № 2. – P. 347-356.
14.	Применение комплексной пищевой добавки «Константа» для повышения микробиологической устойчивости пшеничного хлеба / С. В. Борисова, Н.У. Мухаметчина, Г.С. Сагдеева, З.Ш. Мингалеева , О.В. Старовойтова // Хлебопродукты. – 2023. – № 2. – С. 31-35.

Подпись научного консультанта

З.Ш. Мингалеева

Верно

Ученый секретарь ФГБОУ ВО «Казанский
национальный исследовательский
технологический университет»

И.А. Загидуллина

