

Сведения о научном руководителе
 по диссертации Маслова Александра Васильевича
**«Разработка пищевой комплексной добавки на основе растительного сырья и ее
 применение при производстве хлебобулочных изделий»,**
 представленной на соискание ученой степени кандидата 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, профессор

**Список основных публикаций научного руководителя
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.	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.
4.	Маслов, А.В. Применение грибного порошка вёшенки обыкновенной для активации пресованных хлебопекарных дрожжей / А.В. Маслов, З.Ш. Мингалеева , О.А. Решетник // Индустрия питания. – 2020. – Т. 5. – № 4. – С. 38-44.
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.	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.
8.	Изучение влияния комплексной растительной добавки на свойства мучных смесей и пшеничного теста / А.В. Маслов, З.Ш. Мингалеева , Т.А. Ямашев, Н.Ф. Шиббаева // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52. – № 3. – С. 511-525.
9.	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.
10.	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.

11.	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.
12.	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.

Подпись научного руководителя

З.Ш. Мингалеева

Верно

Ученый секретарь ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет»

З.В. Коновалова

Подпись Мингалеевой З.Ш.
Коноваловой З.В.

удостоверяю.
 Начальник отдела по работе с
 сотрудниками ФГБОУ ВО «КНИТУ»

А.Р. Уренцов

«29» 08 20 23

