

Сведения о научном консультанте (руководителе)

По диссертации (ФИО соискателя) Симаковой Инны Владимировны

Тема Научные и прикладные аспекты обеспечения безопасности продукции быстрого питания

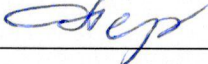
По специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Наименование организации, дата и номер приказа о назначении научным руководителем	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова Выписка из протокола №3 заседания ученого совета ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» от 17 октября 2013 г.
Фамилия, имя, отчество	Перкель Роман Львович
Гражданство	РФ
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	доктор технических наук по специальности 05.18.06 «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
Ученое звание (по кафедре, специальности)	профессор кафедры технологии и организации питания ФГБОУ ВПО «Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет»
Основное место работы	
Полное наименование организации (почтовый индекс, адрес, телефон, web-сайт, электронный адрес организации)	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет» (ФГБОУ ВПО «СПбГТЭУ») 194021 Санкт-Петербург, ул. Новороссийская, д. 50 тел. 297-43-42 web-сайт: www.spbtei.ru e-mail: rector@spbtei.ru
Наименование подразделения, кафедры	кафедра технологии и организации питания
Должность	профессор

Список основных публикаций научного руководителя по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет:

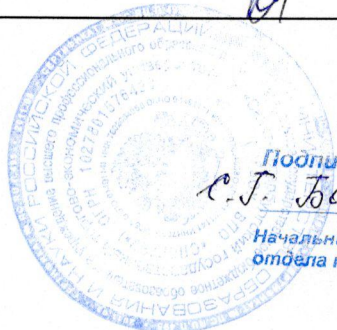
1.	Перкель, Р.Л. Оценка показателей безопасности картофеля «фри», изготовленного в сетях «быстрого питания» Санкт-Петербурга/ И.В. Симакова, Р.Л. Перкель, А.Г. Воловей, М.Н. Куткина // Вестник Саратовского госагроуниверситета им. Н.И. Вавилова. -2013. - №10. – С. 47-50.
2.	Перкель, Р.Л. Способ очистки фритюрного жира с использованием природных адсорбентов / Р.Л. Перкель, И.В. Симакова, А.С Носова // Патент РФ №2528030 от 15.07.2014

3.	Перкель, Р.Л. Проблемы безопасности жирового компонента пищевых продуктов. Качество и безопасность продукции в рамках гармонизации государственной политики в области здорового питания населения: Коллективная монография. - Спб.: Изд-во «ЛЕМА», 2012, с. 39-44.
4.	Перкель, Р.Л. Биологическая оценка безопасности фритюрных жиров в клиническом эксперименте на животных/ И.В. Симакова, А.А. Терентьев, И.Ю. Домницкий, А.Г. Воловей, Р.Л. Перкель, М.Н. Куткина // Вестник Саратовского госагроуниверситета им. Н.И. Вавилова. -2014. - №8. – С.57-62
5.	Перкель, Р.Л. Проблемы обеспечения безопасности продукции быстрого питания, жаренной во фритюре / И.В. Симакова, А.Г. Воловей, Р.Л. Перкель, М.Н. Куткина// Вопросы питания. 2015. № 5. С. 112-120.
6.	Перкель, Р.Л. Клинические исследования безопасности фритюрных жиров, содержащих транс-изомеры олеиновой кислоты / И.Ю. Домницкий, А.А.Терентьев, Р.Л. Перкель, И.В. Симакова // Научное обозрение. – 2015. -№ 2 – С. 52-56.
7.	Перкель, Р.Л. Контроль качества растительных масел с использованием современных инструментальных методов анализа / Р.Л. Перкель, Н.И. Пилипенко, Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова //Товаровед продовольственных товаров, 2012, №11 - С. 40-46.
8.	Перкель, Р.Л. Жиры нового поколения для кулинарной продукции: молекулярный состав и технология получения / Р.Л. Перкель, М.Н. Куткина //Инновационные технологии в области пищевых продуктов и продукции общественного питания функционального и специализированного назначения: Коллективная монография.- Спб.: Изд-во «ЛЕМА», 2012, С. 57-66.

Подпись научного консультанта _____  / Перкель Р.Л.

Верно:

Ученый секретарь _____  / Божук С.Г.



Подпись Р.Л. Перкеля;
 С.Г. Божук
 Начальник
 отдела кадров
 "ЗАВЕРЯЮ"
 И.С. Перкова