

Председателю диссертационного совета  
Д 212.183.05 при федеральном  
государственном бюджетном  
образовательном учреждении высшего  
образования Орловский  
государственный университет им. И.С.  
Тургенева  
Кузнецовой Е.А.

Я, Мартиросян Владимир Викторович, даю согласие на оппонирование диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук Бочкаревой Ирины Анатольевны на тему «Разработка методов определения макаронных свойств зерна и способов регулирования технологических параметров производства макаронных изделий с заданными потребительскими свойствами» по специальности: 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Фамилия, имя, отчество оппонента	Мартиросян Владимир Викторович
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности)	Доктор технических наук, научная специальность - 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент по кафедре «Технология пищевых производств»
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»
Должность	Заместитель директора по научной работе

#### Публикации по теме диссертации

1.	Мартиросян, В.В. Получение сухого экстракта биологически активных веществ / В.В. Мартиросян // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2013.-№3.-С. 13-14
----	--

2.	Мартirosян, В.В. Исследование профилактических свойств экструзионных продуктов обогащенных инулином / Р.Н. Саленко, В.В. Мартirosян, Е.В. Жиркова, В.Д. Малкина // Пищевая промышленность. - 2013.-№3.-С. 24-26
3.	Малкина, В.Д. Модификация свойств растительного сырья в процессе экструзионной обработки: монография / В.Д. Малкина, В.В. Мартirosян, Е.В. Жиркова // Пятигорск: РИА-КМВ. - 2013. - 165 с
4.	Genkina, N.K. Thermal behavior of maize starches with different amylose/amylopectin ratio studied by DSC analysis / N.K. Genkina, S.S.Kozlov, V.V. Martirosyan, V.I. Kiseleva // Starch/Starke. - July 2014. - Volume 6. - Issue 7-8. - p. 700-706
5.	Мартirosян, В.В. Экструзионные продукты профилактического назначения / В.В.Мартirosян, Е.В.Жиркова, В.Д.Малкина, Х.А.Балуян // Вопросы питания. 2016. Т. 85. № 2. С. 294
6.	Жиркова, Е.В. Применение отечественных экструзионных ингредиентов в хлебопекарном производстве / Е.В. Жиркова, В.В. Мартirosян, В.Д.Малкина, Т.А.Севрюкова // Хлебопродукты. 2016. № 2. С. 36-39
7.	Genkina, N.K. Two types of amylose-lipid inclusion complexes detected in maize extrudates by DSC-analysis International/ Genkina N.K., Kiseleva V.I., Martirosyan V.V. // Conference on thermal analysis and Calorimetry in Russia (RTAC-2016) (September 16-23, 2016, St. Petersburg, Russia). Vol I. – St. Petersburg, SPbPU Publisher, 2016. – p. 578-58
8.	Zhirkova, E.V. Chemical composition and antioxidant activity of corn hybrids grain of different pigmentation Zhirkova E.V., Skorokhodova M.V., Martirosyan V.V., Sotchenko E.F., Malkina V.D., Shatalova T.A. Foods and Raw Materials. 2016. Т. 4. № 2. С. 85-91
9.	Киселева, В.И. Энзимрезистентные свойства крахмалов из зерна кукурузы отечественной селекции / В.И. Киселева, В.В. Мартirosян, Е.В. Жиркова // Сборник научных трудов форума «Наука – главный фактор инновационного прорыва в пищевой промышленности». – М.: Издательский комплекс «Буки веди». – 2017. – С. 85-88

Заместитель директора, по научной работе

ФГАНУ «Научно-исследовательский институт

хлебопекарной промышленности»,

доктор технических наук



В.В. Мартirosян

Подпись Мартirosяна В.В.

Заверяю

Ученый секретарь




О.Е. Тюрина