

Председателю
Диссертационного совета
Д 212.182.08 при ФГБОУ ВО
Приокский государственный
университет
Кузнецовой Е.А.

Я, Магомедов Газибег Омарович, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Лупановой Оксаны Александровны на тему: «Разработка технологии и оценка потребительских свойств кондитерских изделий с красителями из амаранта» по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество оппонента	Магомедов Газибег Омарович
Гражданство	Россия
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, 05.18.12 - Процессы и аппараты пищевых производств
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Профессор по кафедре технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств
Основное место работы	ФГБОУ ВО Воронежский государственный университет инженерных технологий
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Наименование подразделения, кафедры	кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств
Должность	Заведующий кафедрой

Публикации по теме диссертации

1.	Магомедов, Г.О. Полуфабрикаты из топинамбура в производстве фруктово-желейного мармелада [Текст]/ Г.О. Магомедов, Л.П. Пащенко, М.Г. Магомедов, В.В. Астрединова, Н.С. Липовская, Н.И. Мусаев//Кондитерское производство. – 2011. №4. – С.38-39
2.	Магомедов, Г.О. Перспективы использования продуктов переработки клубней топинамбура в производстве пастило-мармеладных кондитерских изделий [Текст] / Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, М.Г. Магомедов, В.В. Астрединова, А.А. Литвинова, И.Г. Барсукова// Актуальная биотехнология. 2012. №4. – С.11-15
3.	Магомедов, Г.О. Способ получения мини - зефира на желатине (маршмеллоу) функционального назначения с использованием гуммиарабика [Текст] / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, А.Я. Олейникова, А.А. Журавлев, И.В. Попова// Экономика. Инновации. Управление качеством. –2013. - № 1. –С. 34-39
4.	Магомедов, Г.О. Разработка технологии функционального зефира [Текст] / Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, И.Г. Барсукова, Е.О. Кулдошина, Е.А. Тищенко// Кондитерское и хлебопекарное производство. –2013. – № 9. – С. 38-39
5.	Магомедов, Г.О. Применение продуктов переработки топинамбура в производстве диетического зефира [Текст] / Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, И.Г. Барсукова, М.Г. Магомедов, В.Г. Ламзина, А.С. Китаева //Материалы XV международной научно-практической конференции «Современные проблемы техники и технологии пищевых производств». – Б.: Издательство АлтГТУ, 2014. – С. 88-92
6.	Магомедов, Г.О. Мучные композитные безглютеновые смеси [Текст] / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, Т.А. Шевякова, И.В. Плотникова, Д.В. Седых// Хлебопродукты. – 2014. - №1. – С. 46-48
7.	Магомедов, Г.О. Сбивные безглютеновые мучные кондитерские изделия на основе амарантовой муки [Текст] / Г.О. Магомедов, Т.А. Кучменко, Т.А. Шевлякова, И.В. Плотникова, Ю.А. Чернышева, Е.А. Мазина// Хлебопродукты. – 2014. - №6. – С. 47-49
8.	Магомедов, Г.О. Свекловичные начинки для мучных кондитерских изделий [Текст] / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, М.Г. Магомедов, Т.А. Шевякова, А.В. Семушева, Ю.А. Символокова// Хлебопродукты. – 2014. - №8. – С. 44-46
9.	Магомедов, Г.О. Применение концентрированной пасты из топинамбура в производстве мармелада [Текст] / Г.О. Магомедов, М.Г. Магомедов, Л.А. Лобосова, А.А. Литвинова, И.Х. Арсанукаев, С.Н. Журахова// Кондитерское производство. –2015. – № 2. – С. 6-9
10.	Магомедов, Г.О. Влияние овощных порошков на показатели качества сбивных изделий [Текст] / Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, М.Г. Магомедов, П.Н. Савин, М.В. Ожерельева// Кондитерское производство. – 2015. - №4. – С. 11-13

