

Председателю диссертационного совета
24.2.353.05 при ФГБОУ ВО
«Орловский государственный
университет имени И.С. Тургенева»
д.т.н., проф. Кузнецовой Е.А.

Я, Леонова Светлана Александровна, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Маслова Александра Васильевича на тему «Разработка пищевой комплексной добавки на основе растительного сырья и ее применение при производстве хлебобулочных изделий» по специальности 4.3.3. – Пищевые системы.

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество оппонента	Леонова Светлана Александровна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень, наименование отрасли науки, научных специальностей, по которым защищена диссертация	доктор технических наук, специальность 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание	доцент
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ
Ведомственная принадлежность	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Полное наименование кафедры, лаборатории	Кафедра технологии общественного питания и переработки растительного сырья
Должность	Профессор
Почтовый индекс, адрес организации	450001, Приволжский федеральный округ, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. 50-летия Октября, 34
Веб-сайт организации	https://www.bsau.ru
Телефон	+7(347)228-07-19
Адрес электронной почты	bgau@ufanet.ru
Ректор	Габитов Илдар Исмагилович

Являетесь ли Вы работником (в том числе по совместительству) организации, где работает соискатель ученой степени, его научный руководитель?	Не являюсь
Являетесь ли Вы работником (в том числе по совместительству) организации, где ведутся научно-исследовательские работы, по которым соискатель ученой степени является руководителем или работником организации-заказчика или исполнителем (соисполнителем)?	Не являюсь

Публикации по теме диссертации

1	Технологические приемы переработки зерна полбы в продукты питания / Е.В. Бадамшина, С.А. Леонова, А.А. Черненкова, Н.Н. Чибрикина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. – Т. 54. – № 1. – С. 10-16.
2	Патент № 2700463 С1 Российская Федерация, МПК А21D 8/02. Способ приготовления хлеба : № 2018137538 : заявл. 23.10.2018 : опубл. 17.09.2019 / А.Л. Вебер, С.А. Леонова, Н.Г. Казыдуб, А.И. Забудский, М. Жиардо, Л.А. Надточий ; заявитель Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» (ФГБОУ ВО Омский ГАУ).
3	Нигматуллина, Д.И. Исследование влияния нутовой муки и порошка шиповника на органолептические и физико-химические показатели хлебцев / Д.И. Нигматуллина, С.А. Леонова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2020. – Т. 64. – № 5. – С. 72-76.
4	Сравнительная оценка показателей качества и безопасности зерна тритикале нового сорта Башкирская 3 и сорта Башкирская короткостебельная трёх селекционных линий: АД 46332, АД 63248 и АД 63938 / Е.В. Бадамшина, Р.Р. Ишбердина, С.А. Леонова, И.Т. Гареева // Хлебопродукты. – 2020. – № 9. – С. 34-36.
5	Разработка мероприятий по обеспечению качества и безопасности производства хлеба из пшеничной муки с использованием дисперсии из пророщенного зерна гороха и фасоли отечественной селекции / А.Л. Вебер, С.А. Леонова, Н.П. Жданеева, Т.А. Никифорова // Хлебопродукты. – 2021. – № 1. – С. 44-51.

6	Совершенствование рецептуры приготовления калача московского с использованием тритикалевой муки/ Е.В. Бадамшина, С.А. Леонова, А.Х. Шакирзянов, Р.С. Кираев // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. – Т. 68. – № 3. – С. 8-12.
7	Тритикалевая мука – сырье для производства хлебных палочек / Е.В. Бадамшина, С.А. Леонова, О.Ю. Калужина, И.Т. Гареева, Е.И. Кощина, А.Х. Шакирзянов, И.К. Каримов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. – Т. 69. – № 4. – С. 66-71.
8	Использование тритикалевых отрубей в производстве хлебцев / Е.В. Бадамшина, С.А. Леонова, О.Ю. Калужина, И.Т. Гареева, Е.И. Кощина, А.Х. Шакирзянов, Н.И. Лещенко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. – Т. 70. – № 5. – С. 11-15.
9	Влияние сортовых особенностей на технологию переработки зерна тритикале селекции Республики Башкортостан / Е.В. Бадамшина, Н.И. Лещенко, О.Ю. Калужина, С.А. Леонова // Вестник КрасГАУ. – 2022. – № 7, Т. 184. – С. 86-94.
10	Рациональное использование вторичного сырья крупяного производства / Т.А. Никифорова, С.Г. Пономарев, И.А. Хон, С.А. Леонова // Хлебопродукты. – 2022. – № 12. – С. 57-60.
11	Патент № 2789342 С1 Российская Федерация, МПК А21D 8/02, А21D 2/36, А21D 2/38. Способ производства хлеба : № 2022105213 : заявл. 25.02.2022 : опубл. 01.02.2023 / А.Л. Вебер, Е.В. Бадамшина, С.А. Леонова, Е.И. Кощина, О.Ю. Калужина ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет».
12	Никифорова, Т.А. Побочные продукты переработки проса – перспективные источники биологически активных веществ / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин, С.А. Леонова // Хлебопродукты. – 2023. – № 8. – С. 37-39.

Официальный оппонент: д.т.н.,
доцент, профессор кафедры
технологии общественного питания
и переработки растительного сырья
Федерального государственного
бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Башкирский государственный
аграрный университет»

450001, г. Уфа,
ул. 50-летия Октября, 34
Тел. +7 (347) 228-07-19
e-mail: bgau@ufanet.ru



Леонова Светлана Александровна

18.10.2022

Ученый секретарь Ученых советов  Р. Р. Султанова

Страница 3 из 3

