

Председателю диссертационного
совета Д 212.183.05 при ФГБОУ ВО
«Орловский государственный
университет имени И.С. Тургенева»
Кузнецовой Е.А.

Я, Кузнецова Лина Ивановна, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Орловой Анастасии Михайловны на тему «Разработка технологии сахаросодержащих продуктов из картофеля для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий», 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	Кузнецова Лина Ивановна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности)	Доктор технических наук, специальность 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Ученое звание (по кафедре, специальности)	нет
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности», Санкт-Петербургский филиал ФГАНУ НИИХП (СПбФ ФГАНУ НИИХП)
Должность	Директор

Публикации по теме диссертации

1.	Дубровская, О.Н. Комплексная подкисляющая смесь для ускоренной технологии хлеба с использованием ржаной муки, повышающая его микробиологическую стойкость / Н.О.Дубровская, Л.И. Кузнецова, О.А. Савкина, О.И. Парахина // Материалы Всероссийской научно-практической конференции «Пищевые ингредиенты и инновационные технологии в производстве продукции здорового питания». - СПб: ГНУ ВНИИПАКК. - 2013. - С.53-56.
2.	Дубровская, Н.О. Новая подкисляющая добавка для производства хлеба по ускоренной технологии / Н.О. Дубровская, Л.И. Кузнецова, О.А. Савкина, О.И. Парахина, Т.В. Шеленга // Хлебопечение России. - 2013. - № 6. - С. 30-32.
3.	Парахина, О.И. Разработка безглютеновых хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного растительного сырья / О.И. Парахина, Л.И. Кузнецова, Н.О. Дубровская / Материалы международной научно-практической конференции «Инновационные технологии в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции в условиях ВТО». - 2013. - С. 209-211.
4.	Дубровская, Н.О. Влияние новой подкисляющей смеси на качество ржано-пшеничного хлеба, вырабатываемого по ускоренной технологии / Н.О. Дубровская, Л.И. Кузнецова, О.А. Савкина, О.И. Парахина // Хлебопечение России - № 2 - 2014 - С.21-22.
5.	Дубровская, Н.О. Инновационные технологии хлеба с использованием ржаной муки в дискретных условиях производств / Н.О. Дубровская, О.И. Парахина, Л.И. Кузнецова // VIII Международной конференции молодых учёных и специалистов «Фундаментальные и прикладные исследования по безопасности и качеству пищевых продуктов». – ФГБНУ ВНИИТК. - 2014. - С. 82-85.
6.	Кузнецова, Л.И. Качество ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов длительного хранения / Л.И. Кузнецова, Л.В. Усова, Н.С. Лаврентьева // Сборник научных трудов к 85-летию ВНИИХИ «Научно-практическое обеспечение холодильной промышленности». – Москва. - 2015. - С. 449-453.
7.	Дубровская, Н.О. Производство безглютеновых хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного растительного сырья / Н.О. Дубровская, Л.И. Кузнецова, О.И. Парахина // Хлебопродукты. - 2016. - № 11. - С. 36-37.
8.	Кузнецова, Л.И. Ресурсосберегающие технологии ржано-пшеничного хлеба с использованием вторичной переработки хлебобулочных изделий / Л.И. Кузнецова, О.А. Савкина, Л.В. Усова // Хлебопродукты. - 2017. - № 3. - С. 52-54.

Подпись официального оппонента _____

Должность лица, заверяющего сведения _____





