

Председателю Диссертационного
Совета 24.2.353.05
на базе ФГБОУ ВО «Орловский
государственный университет
имени И.С. Тургенева»
д.т.н. Кузнецовой Е.А.

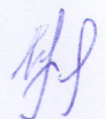
Уважаемая Елена Анатольевна.

Настоящим письмом выражаю свое согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук Пилякиной Вероники Дмитриевны на тему «Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащенного хлеба» по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Прилагаю к письму список основных публикаций по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет, а также необходимые сведения.

Даю свое разрешение на обработку персональных данных и размещение представленных сведений в сети Интернет.

С уважением,
Доктор технических наук, профессор
кафедры зерна, хлебопекарных и кондитерских
технологий Федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего
образования «Российский биотехнологический
университет (РОСБИОТЕХ)» (ФГБОУ ВО
«РОСБИОТЕХ» РОСБИОТЕХ)
125080 г. Москва, Волоколамское шоссе, д.11

 - И.Г. Белявская

Тел. 8 (916) 637-63-77, e-mail: belyavskaya@mgupp.ru

Подпись И.Г. Белявской

Заместитель начальника
отдела кадров

И.Г. Белявская

24.04.2016г.



СПИСОК
опубликованных научных работ Белявской Ирины Георгиевны
по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

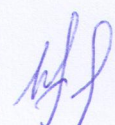
№ п/п	Полное библиографическое наименование публикации	Импакт-фактор журнала	Кол-во цитирований журнала
1.	Белявская И.Г. Прогнозирование срока хранения пшенично-кедровой муки и определение её антиоксидантной емкости / И.Г. Белявская И.Г., Г.Н. Дубцова, И.Р. Осипчук // <i>Пищевые системы</i> . 2026; 9(1):54-61. https://doi.org/10.21323/2618-9771-2026-9-1-54-61	1,057	1109
	Алхамуд А.И. Резистентный крахмал, красная чечевица, белая фасоль, бобовые культуры, физико-химические свойства, амилоза, перевариваемый крахмал / А.И. Алхамуд, О.Е. Бакуменко, И.Г. Белявская, Ю.В. Николаева, В.В. Тарасова, М.С. Околелов // <i>Пищевая промышленность</i> . – 2026. - № 2. – С. 60-64. - DOI: 10.52653/PPI.2026.2.2.012. - EDN: TZPLYO.	0,576	5659
2.	Белявская И.Г. Применение антиокислителей в составе композитной пшенично-кедровой муки в технологии сдобного печенья / И.Г. Белявская, А.В. Самойлов, А.Г. Уварова, И.Р. Осипчук, А.Р. Нагорских // <i>Хлебопродукты</i> . – 2026. - № 3. – С. 56-61. - DOI: 10.32462/0235-2508-2026-35-3-56-61. - EDN: XNJAMB.	0,423	1630
3.	Ломакин А.А. Технологические аспекты и антиоксидантные характеристики мелкоштучных хлебобулочных изделий - снежков, обогащенных калиной и барбарисом / А.А. Ломакин, Г.Н. Дубцова, И.Г. Белявская, И.С. Витол // <i>Пищевая промышленность</i> . – 2025. - № 8. – С. 49-51. - DOI: 10.52653/PPI.2025.8.8.015. - EDN: NPXLKA.	0,576	5659
4.	Селюков И.В. Гликемизирующий эффект потребления продукта на основе амарантовой муки / И.В. Селюков, И.Г. Белявская, М.В. Добыш, В.П. Карагодин // <i>Хлебопродукты</i> . – 2025. - № 1. – С. 45-49. - DOI: 10.32462/0235-2508-2025-34-1-45-49. - EDN: NEJJE.	0,423	1630
5.	Бычкова А.В. Обоснование технологии производства хлебобулочных изделий из цельносмолотой муки с применением порошка каркаде / А.В. Бычкова, И.Г. Белявская // <i>Хлебопечение России</i> . - 2024. – Т.68, № 5. – С. 31-41. - EDN: XIWJEK	0,344	419
6.	Дубцова Г.Н. Инновационные решения обогащения хлебобулочных изделий порошками из плодов калины и барбариса / Г.Н. Дубцова, И.Г. Белявская, И.С. Витол, А.А. Ломакин // <i>Пищевая промышленность</i> . – 2023. - № 6. – С. 21-23/ - DOI: 10.52653/PPI.2023.6.6.006. - EDN: OJEUUI.	0,576	5659
7.	Селюков И.В. Способ производства безглютеновых хлебобулочных изделий на основе амарантовой муки / И.В. Селюков, М.В. Добыш, И.Г. Белявская, Т.Г. Богатырева // <i>Хлебопродукты</i> . – 2023. - № 3. – С. 59-63. - DOI: 10.32462/0235-2508-2023-32-3-59-63. - EDN: GCEGXB.	0,423	1630

8.	Дубцова Г.Н. Исследование структурно- механических свойств мелкоштучных хлебобулочных изделий из пшеничной муки с добавлением порошков из плодов калины и барбариса / Г.Н. Дубцова, И.Г. Белявская, А.А. Ломакин // Хлебопечение России. - 2022. – Т.66, № 6. – С. 41-46. - DOI: 10.37443/2073-3569-2022-1-6-41-46. - EDN: JOCUJR.	0,344	419
9.	Самчук Т.В. Совершенствование технологии хлебобулочных изделий путём применения пшенично-ореховой муки на основе кедрового ореха / Т.В. Самчук, И.Р. Осипчук, И.А. Кечкин, И.Г. Белявская // Хлебопродукты. – 2022. - № 8. – С. 32-35. - DOI: 10.32462/0235-2508-2022-31-8-32-35. - EDN: CGQTAY.	0,423	1630
10.	Кандрокров Р.Х. Влияние соотношения зерна пшеницы и семян конопли в помольной смеси на химические и физико-химические свойства пшенично-конопляной муки / Р.Х. Кандрокров, С.Е. Терентьев, Н.В. Лабутина, М.Ш. Бегеулов, И.Г. Белявская, А.А. Рындин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - № 5-6 (383-384). – С 48-52. - DOI: 10.26297/0579-3009.2021.5-6.9. - EDN: NIFEYD.	0,421	4758
11.	Богатырева Т.Г. Обогащение хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного растительного сырья / Т.Г. Богатырева, И.Г. Белявская, А.А. Муратова // Хлебопродукты. – 2021. - № 6. – С. 48-49. - DOI: 10.32462/0235-2508-2021-30-6-48-49. - EDN: XGPFMU.	0,423	1630

ORCID: 0000-0003-1924-2985
 Researcher ID: S-5370-2016
 Scopus Autor ID: 57913492100
 РИНЦ Autor ID: 273092

Индекс Хирша (Web of Science и Scopus/РИНЦ): 0/1/13

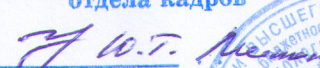
Доктор технических наук, доцент,
 Профессор кафедры зерна, хлебопекарных и
 кондитерских технологий Федерального
 государственного бюджетного образовательного
 учреждения высшего образования «Российский
 биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»
 (ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ» РОСБИОТЕХ)
 125080 г. Москва, Волоколамское шоссе, д.11

 – И.Г. Белявская

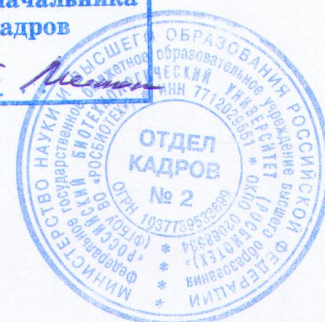
Тел. +7 (916) 637-63-77, e-mail: belyavskaya@mgupp.ru

24.04.2026 г.

Подпись Белявской Ирины Георгиевны заверяю:

Заместитель начальника
 отдела кадров


М.П.



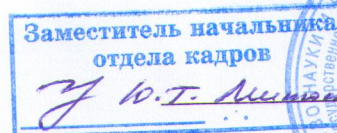
Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Пилякиной Вероники Дмитриевны на тему «Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащенного хлеба», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3. «Пищевые системы»

Фамилия, имя, отчество	Белявская Ирина Георгиевна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук по научной специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент
Телефон	+7 (916) 637-63-77
Адрес электронной почты	belyavskaya@mgupp.ru
Почтовый адрес	125080, г. Москва, ул. Волоколамское шоссе, д. 11
Основное место работы	
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы научного руководителя	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»
Должность	Профессор кафедры зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий

Профессор кафедры зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)», доктор технических наук, доцент

Подпись руки Белявской И.Г.
удостоверяю



«24» апреля 2026 г.