

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

Я, Жаркова Ирина Михайловна, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Стахурловой Анастасии Александровны на тему «Теоретическое обоснование и разработка способа применения амаранта в технологии 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	Жаркова Ирина Михайловна
Гражданство	РФ
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 «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ «ВГУИТ»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Полное наименование кафедры, лаборатории	Кафедра технологии хлебопекарного кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств
Должность	профессор
Почтовый индекс, адрес организации	394036, г.Воронеж, пр. Революции, д. 19
Веб-сайт организации	https://vsuet.ru/
Телефон	+7 (473) 255-42-67
Адрес электронной почты	zharir@mail.ru
Ректор	Попов Василий Николаевич
Являетесь ли Вы работником (в	Не являюсь

<p>том числе по совместительству) организации, где работает соискатель ученой степени, его научный руководитель?</p>	
<p>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)?</p>	<p>Не являюсь</p>

Публикации по теме диссертации

1. Алехина Н.Н. Оценка функциональных свойств и показателей безопасности зернового хлеба с амарантовой мукой / Н.Н. Алехина, Е.И. Пономарева, И.М. Жаркова, А.В. Гребенщиков // Техника и технология пищевых производств. - 2–21. – Т. 51. №2. – С. 323-332.
2. Слепокурова Ю.И. Особенности развития рынка функциональных хлебобулочных изделий / Ю.И. Слепокурова, И.М. Жаркова, Ю.К. Казиминова, А.А. Самохвалов, М.Ю. Тихонова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2020. - № 1 (373). - С. 102-105.
3. Жаркова И.М. Использование порошкообразных продуктов переработки растительного сырья в технологиях мучных изделий / И.М. Жаркова, С.Я. Корячкина, В.П. Корячкин, В.Г. Густинович, Ю.К. Казиминова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2020. - № 1 (373). - С. 6-10.
4. Жаркова И.М. О некоторых разработках мучных изделий для безглютенового и геродиетического питания / И.М. Жаркова, А.А. Самохвалов, В.Г. Густинович, Н.Н. Алехина и др. // Биотехнологические аспекты управления технологиями пищевых продуктов в условиях международной конкуренции: Сборник статей по материалам Всероссийской (национальной) научно-практической конференции. Курган, 19 марта 2019 г., Издательство: Курганская государственная сельскохозяйственная академия им. Т.С. Мальцева (Лесниково). – 2019. – С. 278-281.

5. Zharkova I.M. Optimization of processing parameters of amaranth grits before grinding into flour / I.M. Zharkova, Y.A. Safonova, Y.I. Slepokurova // Journal of Physics: Conference Series. Ser. "International Conference Information Technologies in Business and Industry 2018 - Microprocessor Systems and Telecommunications" - 2018. - С. 032156.

6. Жаркова И.М. Исследование энергетических затрат на перевариваемость амарантовой муки в эксперименте на тест-организмах / И.М. Жаркова, Ю.Н. Труфанова, А.В. Гребенщиков // Гастроэнтерология Санкт-Петербурга. - 2018. - № 2. - С. 65-65а.

7. Жаркова И.М. Исследование влияния параметров обработки зерна амаранта перед помолом на свойства полученной муки / И.М. Жаркова, Ю.А. Сафонова, А.А. Самохвалов // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2018. - Т. 80. № 4 (78). - С. 41-48.

8. Бавыкина И.А. Эффективность продуктов из амаранта в безглютеновом питании детей с непереносимостью глютена / И.А. Бавыкина, А.А. Звягин, И.М. Жаркова, Л.А. Мирошниченко // Вопросы питания. - 2017 - Т. 17. № 6. - С. 59-65.

9. Жаркова И.М. Амарант: научно-практические аспекты применения в пищевой промышленности: монография / И.М. Жаркова – Воронеж: ВГУИТ, 2016. – 198 с.

10. Жаркова И.М. Исследование биологической ценности безглютенового хлеба из амарантовой муки и кукурузного крахмала / И.М. Жаркова, Ю.Н. Труфанова // Гастроэнтерология Санкт-Петербурга. – 2016. - №1-2. – С. М11-М11.

Жаркова Ирина Михайловна

И.М. Жаркова 21.10.2021

