

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

Я, Бочкарева Ирина Анатольевна, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Аптрахимова Дениса Рафаиловича на тему: «Разработка и оценка потребительских свойств макаронных изделий повышенной пищевой ценности» по специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

### Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Бочкарева Ирина Анатольевна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников по которой защищена диссертация)	Кандидат 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)	—
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Оренбургский государственный университет» 460018, г. Оренбург, просп. Победы, д. 13 Тел.: (35-32) 77-67-70 osu.ru
Наименование подразделения, кафедры	Факультет прикладной биотехнологии и инженерии, кафедра машин и аппаратов химических и пищевых производств
Должность	Старший преподаватель

### Публикации по теме диссертации

1	Оптимизация процесса производства макаронных изделий специального назначения с использованием тыквенной мезги // Вестник Оренбургского государственного университета. – 2014. – № 9 (170). – С. 226-230. Соавторы: Попов В.П., Зинюхина А.Г.
---	--

2	Биотехнологические аспекты использования тыквенной мезги для производства макаронных изделий // Университетский комплекс как региональный центр образования, науки и культуры : материалы Всерос. науч.-метод. конф. – Оренбург, 2014. – С. 1151-1155.
3	Методы оценки макаронных качеств зерна // Наука и образование: фундаментальные основы, технологии, инновации», посвященной 60-летию Оренбургского государственного университета : материалы междунар. науч.-метод. конференции – Оренбург, 2015. – С. 59-64
4	Влияние твердозерности зерна на его макаронные свойства // Международный научно-исследовательский журнал. – 2015. – № 11 (42). – С. 68-74. (по перечню ВАК). Соавторы: Медведев П.В., Федотов В.А.
5	Маркетинговые исследования на рынке макаронных изделий в г. Оренбурге // Актуальные проблемы торгово-экономической деятельности и образования в современных условиях : материалы XI Междунар. науч.-практ. конференции. – Оренбург : Оренбургский филиал РЭУ им. Плеханова Г.В., 2016. – С. 127-139.
6	Методы оценки макаронных качеств зерна пшеницы // Международный научно-исследовательский журнал. – 2016. – № 1 (43). – С. 55-59. (по перечню ВАК). Соавторы: Медведев П.В., Федотов В.А.
7	Системный подход к формированию качества макаронных изделий // Хлебопродукты. – 2016. – № 8. – С. 61-73. (по перечню ВАК). Соавторы: Медведев П.В., Федотов В.А.
8	Факторы формирования качества макаронных изделий // Университетский комплекс как региональный центр образования, науки и культуры : материалы Всерос. науч.-метод. конф. (с междунар. Участием. – Оренбург : ОГУ, 2016. – С. 1353-1356. Соавторы: Медведев П.В., Федотов В.А.
9	Изучение потребительских предпочтений на рынке макаронных изделий в г. Оренбурге // Промышленность: новые экономические реалии и перспективы развития : материалы I Всероссийской науч.-практ. конференции (с межд. участием). – Оренбург : ООО «Типография «Агентство Пресса», 2017. – С. 182-191.

Старший преподаватель  
кафедры машин и аппаратов химических  
и пищевых производств  
к.т.н.

Проректор по научной работе  
д.т.н., профессор



Бочкарева И.А.

Жаданов В.И.