

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.

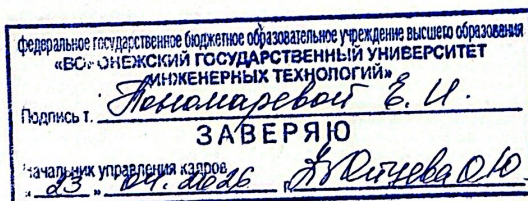
Прилагаю к письму список основных публикаций по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет, а также необходимые сведения.

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

С уважением,
Доктор технических наук, профессор
кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского,
макаронного и зерноперерабатывающего производств
Федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Воронежский государственный университет
инженерных технологий» (ФГБОУ ВО «ВГУИТ»)
394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д.
19

Е.И. Пономарева

Тел.: 8-961-613-17-06; e-mail: elena6815@yandex.ru



СПИСОК
опубликованных научных работ
Пономаревой Елены Ивановны
по специальности
4.3.3 – Пищевые системы

№ п/п	Полное библиографическое наименование публикации	Импакт-фактор журнала	Кол-во цитирований журнала
1.	Алёхина Н.Н. Исследование качества овсяного печенья, обогащенного вторичным продуктом переработки гороха / Н.Н. Алёхина, Е.И. Пономарева, В.Н. Нартова // Известия высших учебных заведений. пищевая технология/ - 2025. - № 5-6 (402). – С. 111-115. - DOI: 10.26297/0579-3009.2025.5-6.17. - EDN: JJKZHO.	0,421	672
2.	Пономарева Е.И. Разработка рецептурного состава сырцовых пряников, обогащенных нетрадиционными видами сырья / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, В.Н. Нартова // Хлебопродукты. – 2025. - № 1. – С. 30-33. - DOI: 10.32462/0235-2508-2025-34-1-30-33. - EDN: BHMKYE.	0,423	400
3.	Пономарева Е.И. Повышение пищевой ценности кексов и оценка их качества / Е.И. Пономарева, Н.Н. Федорченко, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Л.А. Никитина // Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета. – 2024. – Т.27, №3. – С. 385-399. - DOI: 10.21443/1560-9278-2024-27-3-385-399. - EDN: UFKGKI.	0,662	472
4.	Лукина С.И. Разработка нового состава обогащённого хлеба из пшеничной муки / С.И. Лукина, Е.И. Пономарева, Н.Н. Алёхина, Х.Ю. Боташева, А.А. Антипова // Хлебопродукты. – 2024. - № 11. – С. 46-51. - DOI: 10.32462/0235-2508-2024-33-11-46-51. - EDN: KJRKZI	0,423	400
5.	Алёхина Н.Н. Мука из дроблёного гороха - перспективное сырьё для производства продуктов питания / Н.Н. Алёхина, Е.И. Пономарева, В.Н. Ивакина // Хлебопродукты. – 2024. - № 5. – С. 48-51. - DOI: 10.32462/0235-2508-2024-33-5-48-51. - EDN: EENEGF.	0,423	400
6.	Пономарева Е.И. Эффективность применения пророщенных семян льна в производстве хлебобулочных изделий / Е.И. Пономарева, Н.Н. Алёхина, С.И. Лукина, Ю.П. Губарева, Х.Ю. Боташева // Хлебопродукты. – 2023. - № 6. – С. 44-46. - DOI: 10.32462/0235-2508-2023-32-6-44-46. - EDN: XCZPAG.	0,423	400
7.	Федорченко Н.Н. Разработка кекса, обогащенного мукой из абрикосовых косточек / Н.Н. Федорченко, Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, И.А. Бакаева // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – Продукты здорового питания. - 2023. - № 4. – С. 56-61. - DOI: 10.24412/2311-6447-2023-4-56-61. - EDN: ODWFHN.	0,544	389

8.	Иванова Н.Г. Расширение ассортимента булочных изделий улучшенной пищевой ценности / Н.Г. Иванова, И.А. Никитин, Н.М. Годова, Е.И. Пономарева, С.Е. Терентьев // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – Продукты здорового питания. - 2022. - № 3. – С. 160-167. - DOI: 10.24412/2311-6447-2022-3-160-167. - EDN: JCTSCE.	0,544	389
9.	Пономарева Е.И. Оптимизация дозировок нетрадиционных видов сырья в рецептуре хлеба профилактической направленности / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, А.А. Журавлев, С.М. Павловская // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2021. - № 4 (382). – С. 55-59. - DOI: 10.26297/0579-3009.2021.4.11. - EDN: YFGLBV.	0,421	672
10.	Лукина С.И. Разработка рецептурного состава обогащённых сдобных сухарей с нетрадиционными видами сырья / С.И. Лукина, Е.И. Пономарева, С.М. Павловская, Х.Ю. Боташева // Хлебопродукты. – 2021. - № 4. – С. 48-50. - DOI: 10.32462/0235-2508-2021-30-4-48-50. - EDN: NAHRLB.	0,423	400
11.	Алёхина Н.Н. Оценка функциональных свойств и показателей безопасности зернового хлеба с амарантовой мукой / Н.Н. Алёхина, Е.И. Пономарева, И.М. Жаркова, А.В. Гребенщиков // Техника и технология пищевых производств. - 2021. – Т. 51, № 2. – С. 323-332. - DOI: 10.21603/2074-9414-2021-2-323-332. - EDN: BSQLEY.	1,678	1025

ORCID: 0000-0003-2310-2838

Researcher ID: V-9852-2017

Scopus Autor ID: 57190420064

РИНЦ Autor ID: 412740

Индекс Хирша (РИНЦ): 22

Доктор технических наук, профессор
кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского,
макаронного и зерноперерабатывающего производств
Федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Воронежский государственный университет
инженерных технологий» (ФГБОУ ВО «ВГУИТ»)
394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д.
19

Пономарева

Е.И. Пономарева

Тел. 8(961)613-17-06, e-mail: elena6815@yandex.ru

23.04.2026 г.

Подпись Пономаревой Елены Ивановны заверяю:



Начальник
УПРАВЛЕНИЯ КАДРАМИ
ОЙЦЕВА О.И.

23.04.2026