

Председателю диссертационного совета
24.2.353.05 на базе ФГБОУ ВО «Орловский
государственный
университет имени И.С. Тургенева»
д.т.н., проф. Кузнецовой Е.А.

Уважаемая Елена Анатольевна!

Я, Никитин Игорь Алексеевич, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Саргсяна Мартина Александровича на тему «Разработка способа обогащения пшеничного хлеба композицией из цинка, иммобилизованного на хитозане» по специальности 4.3.3. «Пищевые системы».

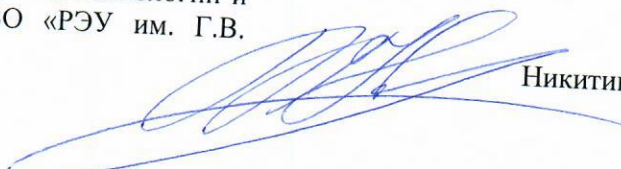
Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Никитин Игорь Алексеевич
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук, специальность 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
Ученое звание	доцент
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Полное наименование подразделения, кафедры, лаборатории	Кафедра пищевых технологий и биоинженерии
Должность	Заведующий кафедрой
Почтовый индекс, адрес организации	115054, Российская Федерация, г. Москва, Стремянный переулок, д.36
Веб-сайт организации	https://rea.ru
Телефон	+7 (495) 800-12-00 (доб.1097)
Адрес электронной почты	Nikitin.IA@rea.ru
Являетесь ли Вы работником (в том числе по совместительству) организации, где работает соискатель ученой степени, его научный руководитель?	Не являюсь
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 (соискателем)?	Не являюсь

Публикации по теме диссертации

1.	Ivanova, N.G. Iodine and iron fortified muffin technology / N.G. Ivanova, I.A. Nikitin, S.N. Rodionova, E.A. Krasnova, Z.I. Makharov // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering. Krasnoyarsk, Russian Federation, – 2021. – P. 12014.
2.	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.
3.	Никитин, И.А. Разработка технологии хлеба ржано-пшеничного, обогащённого кальцием, для потребителей с генетической предрасположенностью к нарушению минеральной плотности костной ткани / И.А. Никитин, С.В. Терентьев, М.В. Клоконос // Хлебопродукты. – 2022. – № 5. – С. 35-39.
4.	Тефилова, С.Н. Расширение ассортимента мучных кондитерских изделий для специализированного питания / С.Н. Тефилова, Д.А. Велина, О.А. Орловцева, М.В. Клоконос, М.В. Мануковская, Д.Б. Маламуд, И.А. Никитин // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2023. – Т. 85, № 2(96). – С. 59-65.
5.	Балашова, М.С. Использование пищевых продуктов, фортифицированных метилированными формами витаминов группы В, для профилактики гипергомоцистеинемии / М.С. Балашова, Ш. Муталлибзода, Д.А. Велина, О.Б. Швабская, В.В. Горбачев, И.А. Никитин // Кардиоваскулярная терапия и профилактика. – 2023. – Т. 22, № 9. – С. 25-33.
6.	Клоконос, М.В. Оптимизация нутриентного состава пищевой смеси при учете индивидуальных ограничений потребителей / М.В. Клоконос, В.И. Карпов, И.А. Никитин, Ю.Ю. Забалуева, Т.С. Бычкова, А.А. Ковалев // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. – № 5 (82). – С. 60-66.
7.	Клоконос, М.В. Применение новых видов улучшителей хлебопекарных свойств муки при производстве хлебобулочных изделий / М.В. Клоконос, Н.Г. Иванова, И.А. Никитин, С.В. Краус, Н.Н. Ушакова // Хлебопечение России. – 2024. – Т. 68, № 3. – С. 26-39.
8.	Муталлибзода, Ш. Комплексная оценка показателей качества и безопасности витаминизированного сахарного печенья / Ш. Муталлибзода, И.А. Никитин, Н.А. Березина, С.Н. Тефилова, О.А. Орловцева, Е.Э. Клейн // Хлебопродукты. – 2024. – № 12. – С. 54-60.
9.	Горбачев, В.В. Оценка перспективности применения хелатных форм Zn для создания новых видов продуктов питания / В.В. Горбачев, И.А. Никитин, С.Л. Тихонов, М.С. Балашова, С.Н. Тефилова, Д.М. Зиборов, Д.А. Велина, Е.Э. Клейн // Пищевые системы. – 2024. – Т. 7, № 4. – С. 568-574.
10.	Горбачев, В.В. Пищевая хемофобия как фактор изменения стратегии разработки продуктов питания, обогащенных селеном и цинком / В.В. Горбачев, И.А. Никитин, М.С. Балашова, Д.А. Велина, А.Ю. Шаззо // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2024. – № 5-6. – С. 69-75.

Официальный оппонент: д.т.н., доцент,
заведующий кафедрой пищевых технологий и
биоинженерии, ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.
Плеханова»



Никитин Игорь Алексеевич

подпись *И.А. Никитин*

удостоверено

Специалист по работе с персоналом

А.В. Тихонова

12.12.2024

Управление
персонала

