

107553, Россия, Москва, ул. Б. Черкизовская, д. 26А
ИНН/КПП 7718635320/771801001.
Тел./факс (495) 025-41-44
E-mail: info@gosniihp.ru Сайт: www.gosniihp.ru

№ 45-И – 01/70
от 21 марта 2024 г

Председателю совета Д 24.2.353.05
по защите диссертаций на соискание
ученой степени доктора наук, на
соискание ученой степени доктора
наук при ФГБОУ ВО Орловский
государственный университет имени
И.С. Тургенева
Кузнецовой Е.А.

Уважаемая Елена Анатольевна!

Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Куницыной Татьяны Олеговны на тему «Разработка и оценка качества хлебобулочных изделий и вафельных стаканчиков с соевой окарой», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.3 «Пищевые системы» на заседании диссертационного совета Д 24.2.353.05 при ФГБОУ ВО Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева, расположенный по адресу: 302026, г. Орел, ул. Комсомольская, 95.

Директор ФГАНУ НИИХП
к.т.н., доцент



Костюченко М.Н.

Исп. В.В. Мартиросян
Тел. 8 (495) 025-41-44

Сведения о ведущей организации

По диссертационной работе Куницыной Татьяны Олеговны на тему «Разработка и оценка качества хлебобулочных изделий и вафельных стаканчиков с соевой окарой», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности: 4.3.3 «Пищевые системы»

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГАНУ НИИХП
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования РФ
Почтовый индекс, адрес организации	107553, Москва, ул. Черкизовская д.26А
Официальный сайт организации	http://www.gosniihp.ru
Телефон	+7 (495) 025-4144
Адрес электронной почты	info@gosniihp.ru

«Верно»

Директор ФГАНУ НИИХП

«21» марта 2024 г



Костюченко М.Н.

Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

1.	Kostyuchenko, Marina Effect of long, low-temperature fermentation on properties of dough and quality of rich bakery products made from wheat flour.// Marina Kostyuchenko, Natalia Kolotova, Irina Tyurina, Natalia Golubko, Olga Tyurina– Text:// Agro-Bio-Technologies 2023 - Innovative Solutions for the Development of the Industry. Production and Processing Kaliningrad, Russia May 5, 2023. Published Online: 28 July 2023.
2.	Моисеенко, А.Г Повышение микробиологической безопасности мультизерновых хлебобулочных изделий. / А.Г. Моисеенко, В.В. Мартиросян, О.Е. Тюрина, М.Н. Костюченко// Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023 – №2-3. – С.47-50.
3	Martirosyan, Vladimir V The Beneficial Effect of Selenium-Enriched Broccoli on the Quality Characteristics of Bread/ Vladimir V. Martirosyan, Marina N. Kostyuchenko , Tatyana I. Kryachko , Valentina D. Malkina , Elena V. Zhirkova and Nadezhda A. Golubkina// Processes .- 2023- № 11(10), 3037
4	Носова, М.В. Влияние мультиэнзимных композиций на качество хлеба при ускоренной технологии. / М.В. Носова, Г.Ф. Дремучева// Пищевая промышленность. – 2023 – № 5. – С.48-50.
5	Костюченко, М.Н. Влияние длительного брожения при пониженных температурах на свойства пшеничного теста/ Костюченко М.Н., Тюрина О.Е., Тюрина И.А., Пешкина И.П. // Хлебопечение России. – 2022 – №1. – С.30-34.
6.	Kostyuchenko, M. N. Evaluation of the efficiency of specialized bakery products with natural ingredients in the nutrition of the population M. N. Kostyuchenko, O. E. Tyurina, A. Y. Veselova, I. A. Tyurina, A. P. Kosovan. – Text:// 7th International scientific conference on food science: chemistry, rheology, technology (Cfscrt2021) Production and Processing Moscow, Russia 24 June 2021.-Volume number: 2478: https://doi.org/10.1063/5.0100890 Published Online: 09 September 2022.
7.	Пат. №2759223 Российская Федерация, А21D2/36 Композитные смеси для производства хлебобулочных изделий, предназначенных для детского питания / М.Н. Костюченко, О.Е. Тюрина, Е.В. Невская, И.А. Тюрина, Г.Ф. Дремучева, А.Е. Борисова, И.П. Пешкина; заявитель и патентообладатель Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» - № 2019141239 заявл. 13.12.2019., опубл. 11.11.2021. бюл. №32 – 7 с.
8.	Пат. № 2759226 Российская Федерация, А21D2/36 Смесь высокобелковая для производства хлебобулочных изделий / М.Н. Костюченко, В.В. Мартиросян, О.Е. Тюрина, Е.В. Невская, И.А. Тюрина, А.Е Борисова; заявитель и патентообладатель Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» - № 2020143899, заявл.10.03.2021; опубл. 11.11.2021. бюл. №32 – 7 с.
9.	Костюченко, М.Н. Перспективы развития органического производства хлебобулочных изделий в России / М.Н. Костюченко, И.И. Шапошников, А.П. Косован // Хлебопечение России. – 2021. - № 4. – С. 14-17.
10.	Костюченко, М.Н. Реологические свойства муки пшеничной

