

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**



**федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего  
образования**

**«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ Н.В. ПАРАХИНА»  
(ФГБОУ ВО Орловский ГАУ)**

ул. Генерала Родина, 69, г. Орел,  
Орловская область, 302019

тел. (4862) 76-15-17, 76-41-01, 76-34-64

факс: 76-41-01

E-mail: [rector@orelsau.ru](mailto:rector@orelsau.ru); [office1@orelsau.ru](mailto:office1@orelsau.ru)

ОКПО 05013607 ОГРН 1025700824698

ИНН/КПП 5753000457/575301001

*18.10.2023 № 01-5020*

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

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

Уважаемая Елена Анатольевна!

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Маслова Александра Васильевича на тему: «Разработка пищевой комплексной добавки на основе растительного сырья и ее применение при производстве хлебобулочных изделий», 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.

И.о. ректора

Н.А. Березина

Исп. Р.Б. Шестаков  
Тел. +7 (4862) 76-18-65

## Сведения о ведущей организации

по диссертации Маслова Александра Васильевича на тему: «Разработка пищевой комплексной добавки на основе растительного сырья и ее применение при производстве хлебобулочных изделий», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. «Пищевые системы».

Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина»
Сокращенное наименование организации	ФГБОУ ВО Орловский ГАУ
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс и адрес организации	302019, Российская Федерация, Орловская область, г. Орёл, ул. Генерала Родина, д.69
Официальный сайт организации	<a href="https://www.orelsau.ru/">https://www.orelsau.ru/</a>
Адрес электронной почты	rector@orelsau.ru
Телефон	+7 (4862) 76-15-17
Сведения о руководителе организации, утверждающем отзыв	Ректор – Масалов Владимир Николаевич, доктор биологических наук, доцент

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

1	Комоликова, И.В. Расстойка теста из пшеничной муки высшего сорта с применением УЗ-кавитации в холодильно-расстоечном шкафу / И.В. Комоликова, А.С. Комоликов // Профессия инженер : Сборник статей по материалам XI Всероссийской молодежной научно-практической конференции, Орел, 14 апреля 2023 года / Под общей редакцией А.Л. Севостьянова. – Орел: Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина, 2023. – С. 697-702.
2	Использование продуктов переработки топинамбура при производстве крекера / Т.Н. Лазарева, О.С. Киреева, С.А. Жучков, М.В. Яркина // Пищевая индустрия в современных условиях: тренды и инновации :

	сборник научных статей Международной научно-практической конференции, Орел, 19 апреля 2023 года. Том ВЫПУСК 1. – Орел: Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина, 2023. – С. 49-54.
3	Комоликов, А.С. Влияние времени обработки и частоты ультразвука на качество выпеченных хлебобулочных изделий / А.С. Комоликов // Животноводство в современных условиях: новые вызовы и пути их решения : Материалы международной научно-практической конференции, посвящённой 70-летию со дня рождения профессора А.М. Гуськова, Орел, 26 октября 2022 года. – Орел: Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина, 2023. – С. 107-111.
4	Исследование влияния внесения улучшителей на хлебопекарные свойства пшеничной муки / О.В. Евдокимова, И.В. Бутенко, О.С. Никитенко, Е.А. Алфимова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2022. – № 1, Т. 72. – С. 10-15.
5	Березина, Н.А. Исследование влияния соевой окары на качество вафельных стаканчиков / Н.А. Березина, Т.О. Куницына, Л.А. Самофалова // Хлебопродукты. – 2022. – № 2. – С. 42-48.
6	Куницына, Т.О. Исследование влияния соевой окары при производстве сдобных хлебобулочных изделий / Т.О. Куницына, Н.А. Березина, Л.А. Самофалова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2022. – № 3, Т. 74. – С. 9-15.
7	Кандроков, Р.Х. Сравнительная характеристика потенциальных мукомольных свойств помольных партий зерна твердой пшеницы промышленных мельниц / Р.Х. Кандроков, Н.А. Березина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2022. – № 2. – С. 120-131.
8	Патент № 2732439 С1 Российская Федерация, МПК А21D 2/36. Обогащенные ржано-пшеничные вафельные хлебцы : № 2020102646 : заявл. 22.01.2020 : опубл. 16.09.2020 / О.А. Ковалева, О.С. Киреева, Е.М. Здрабова, Н.Н. Поповичева ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина».
9	Березина, Н. А. Поликомпонентные пшеничные мучные смеси с соевой окарой / Н.А. Березина, Т.О. Куницына, Л.А. Самофалова // Хлебопечение России. – 2022. – № 1. – С. 35-41.
10	Показатели белково-протеиназного комплекса зерна полбы сорта Руно / М.А. Михайлова, Е.А. Кузнецова, И. Ю. Солохина, В.А. Гаврилина, Е.А. Кузнецова, А.Р. Денисова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2022. – № 2, Т. 73. – С. 71-74.
11	Оценка минерального профиля дикорастущего растительного сырья и продуктов его переработки для создания продуктов питания

	функциональной направленности / К. А. Лещуков, О. А. Ковалева, О. С. Киреева, Лазарева Т. Н., Поповичева Н. Н. // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2022. – Т. 84, № 4(94). – С. 103-109.
12	The use of secondary raw materials of food production for bakery flour mixtures / N. A. Berezina, I. A. Nikitin, S. E. Terentiev Y. A. Tryabas, M. V. Klokonos // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science : Mechanization, engineering, technology, innovation and digital technologies in agriculture Сер. 3, Smolensk, 25 января 2021 года. Vol. 723. – Smolensk: IOP PUBLISHING LTD, 2021. – P. 032094.
13	Исследование ассортимента мучных кондитерских изделий специализированного назначения / Т.Н. Лазарева, А.П. Вайвода, С.Я. Корячкина, Е.Д. Полякова, В.И. Крюков // Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг : Материалы XI Международной научно-практической конференции, Орёл, 26 ноября 2021 года. – Орёл: Издательство «Картуш», 2022. – С. 129-133.
14	Березина, Н.А. Модельные мучные смеси с соевой окарой / Н.А. Березина, Т.О. Куницына, Л.А. Самофалова // Рациональное использование сырья и создание новых продуктов биотехнологического назначения : Материалы V международной научно-практической интернет-конференции по актуальным проблемам в области биотехнологии, Орел, 08 декабря 2022 года. – Орел: Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина, 2022. – С. 217-226.
15	Киреева, О.С. Функциональные вафельные хлебцы для профилактики йоддефицитных состояний / О. С. Киреева // Основы здорового питания и пути профилактики алиментарно-зависимых заболеваний : Материалы V Школы молодых ученых с международным участием, Москва, 09-11 ноября 2022 года. – Москва: Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи, 2022. – С. 36-37.
16	Березина, Н.А. Исследование влияния соевой окары на качество вафельных стаканчиков / Н.А. Березина, Т.О. Куницына, Л.А. Самофалова // Хлебопродукты. – 2022. – № 2. – С. 42-48.
17	Киреева, О.С. Применение природного йодсодержащего ингредиента в рецептуре обогащенных вафельных хлебцев / О.С. Киреева // Пищевые системы. – 2021. – Т. 4, № 3S. – С. 121-124.
18	Куницына, Т.О. Исследование технологических свойств смесей пшеничной и ржаной муки с соевой окарой / Т.О. Куницына, Н.А. Березина, Л.А. Самофалова // Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России : Материалы VI Международной научно-практической конференции,

	Орёл, 15–31 марта 2021 года. – Орёл: Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева, 2021. – С. 115-118.
19	Куницына, Т.О. Влияние соевой окары на качество хлебобулочных изделий / Т.О. Куницына, Н.А. Березина // Актуальные проблемы технологии продуктов питания, туризма и торговли : Сборник научных трудов II Всероссийской (национальной) научно-практической конференции, Нальчик, 30 сентября 2021 года. – Нальчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный аграрный университет имени В.М. Кокова», 2021. – С. 123-125.
20	Анализ комплексных хлебопекарных улучшителей для пшеничных хлебобулочных изделий / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, И. В. Бутенко, О.С. Никитенко, Е.А. Алфимова // Новые концептуальные подходы к решению глобальной проблемы обеспечения продовольственной безопасности в современных условиях : сборник научных статей 9-й Международной научно-практической конференции, Курск, 12 ноября 2021 года / Юго-Западный государственный университет. – Курск: Юго-Западный государственный университет, 2021. – С. 180-186.

И.о. ректора



Наталья Александровна Березина

18.10.2023