

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный
университет генетики,
биотехнологии и инженерии
имени Н.И. Вавилова»

(ФГБОУ ВО Вавиловский университет)
410012, Саратовская область, г. Саратов,
пр-кт им. Петра Столыпина, зд. 4, стр.3
факс: (8452) 23-47-81, тел.: 23-32-92
e-mail: rector@vavilovsar.ru
www.vavilovsar.ru

от 23.04.2026 № 15-04/3572
на № _____

Председателю
Диссертационного совета 24.2.353
при ФГБОУ ВО «Орловский
государственный университет им.
И.С. Тургенева»
д.т.н., профессору

Е.А. Кузнецовой

Уважаемая Елена Анатольевна!

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Пилякиной Вероники Дмитриевны на тему «Применение экструдатов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащенного хлеба», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы на заседании Диссертационного совета 24.2.353.05 при ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева», расположенном по адресу: ул. Комсомольская, д. 95, Орловская область, г. Орел, 302026.

Приложение: Сведения о ведущей организации – на 2 л. в 1 экз.

С.А. Макаров
Врио ректора



С.А. Макаров

Исполнитель: Рысмухамбетова Г.Е.
Телефон: 8(951) 889-64-23

Сведения о ведущей организации

По диссертационной работе Пилякиной Вероники Дмитриевны на тему «Применение экстрактов высокобелкового растительного сырья в технологии обогащенного хлеба», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс, адрес организации	410012, г. Саратов, пр-кт им. Петра Столыпина зд. 4, стр. 3
Веб-сайт организации	https://www.vavilovsar.ru/
Адрес электронной почты	rector@vavilovsar.ru
Телефон	8 (8452) 23-32-92
Сведения о руководителе организации, утверждающем отзыв	Ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет – Соловьев Дмитрий Александрович, доктор технических наук

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

1.	Никонорова Ю.Ю. Влияние текстурированной сорговой муки на показатели качества кексов / Ю.Ю. Никонорова, М.К. Садыгова, О.А. Малахова // Вестник КрасГАУ. – 2026. - №1. – С. 283-294. - DOI: 10.36718/1819-4036-2026-1-283-294. - EDN: RBZDJS.
2.	Сорокин С.С. Конструирование безглютенового хлеба с улучшенными свойствами / С.С. Сорокин, Г.Е. Рысмухамбетова, А.И. Соловьева // Хлебопечение России. – 2025. – Т. 69, № 3-4. – С. 20-35. - EDN: FDNVMY.
3.	Карабаева М.Э. Разработка и исследование качественных характеристик ржаных галет / М.Э. Карабаева, Н.А. Колотова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2025. - № 3 (92). – С. 80-85. - DOI: 10.33979/2219-8466-2025-92-3-80-85. - EDN: RBRQEV.
4.	Сорокин С.С. Экономическая эффективность производства безглютеновых хлебобулочных изделий / С.С. Сорокин, Г.Е. Рысмухамбетова, А.И. Соловьёва, С.С. Зюзина, Т.Б. Ледяев // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2025. - № 5 (94). – С. 116-121. - DOI: 10.33979/2219-8466-2025-94-5-116-121. - EDN: VWWEDK.
5.	Соловьева А.И. Совершенствование технологии безглютенового хлеба из композитных смесей муки / А.И. Соловьева, Б.Д. Андреевна, Ю.В. Ушакова, Г.Е. Рысмухамбетова // Новые технологии. – 2024. – Т.20, №1. – С. 130-142. - DOI: 10.47370/2072-0920-2024-20-2-130-142. - EDN: YBINEZ.
6.	Филина Д.К. Использование нетрадиционного растительного сырья в технологии бездрожжевых галет / Д.К. Филина, Ю.Д. Новикова, И.А. Ахметжанов, Н.В. Неповинных // Индустрия питания. – 2024. - Т.9, №1. – С. 26-34. - DOI: 10.29141/2500-1922-2024-9-1-3. - EDN: DPXYVJ.

7.	Домахина М.Д. Определение реологических свойств безглютеновых смесей для бисквитных изделий / М.Д. Домахина, Ю.В. Ушакова, К.Е. Белоглазова, Г.Е. Рысмухамбетова, Т.Б. Кулеватова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - №1 (391). – С. 68-71. - DOI: 10.26297/0579-3009.2023.1.10. - EDN: ZEMTJD.
8.	Рысмухамбетова Г.Е. Проектирование пряничного изделия на основе безглютеновых растительных композиций / Г.Е. Рысмухамбетова, К.Е. Белоглазова, Ю.В. Ушакова, И.В. Зирук // Новые технологии. – 2023. – Т.19, №1. – С. 51-60. - DOI: 10.47370/2072-0920-2023-19-1-51-60. - EDN: WTKAQB.
9.	Садыгова М.К. Композитные смеси для производства хлебных палочек и их реологический профиль / М.К. Садыгова, А.Р. Абушаева, И.А. Осыка, Р.С. Карпенко, Ш.А. Турсунбаева // Вестник Камчатского государственного технического университета. – 2023. - №66. – С. 18-28. - DOI: 10.17217/2079-0333-2023-66-18-28. - EDN: UFDASF.

Врио ректора
 ФГБОУ ВО Вавиловский университет
 кандидат технических наук, доцент
 «23» апреля 2026 г.

С.А. Макаров

