

Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Саратовский государственный
аграрный университет
имени Н.И. Вавилова
(ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ)
Театральная пл., 1, г. Саратов, 410012
факс: (8452) 23-47-81, тел.: 23-32-92
e-mail: rector@sqau.ru
www.sqau.ru

**ФГБОУ ВО
Воронежский ГАУ,
ФГБОУ ВО «Орловский
государственный
университет имени И.С.
Тургенева»**

от 19.10.2021 № 15-04/6221
на № _____ от _____

ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, ознакомившись с диссертационной работой Стахурловой Анастасии Александровны на тему «Теоретическое обоснование и разработка способа применения амаранта в технологии хлебобулочных изделий», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», выражает согласие выступить в качестве ведущей организации вышеуказанной работы на заседании диссертационного совета Д 212.183.05 на базе ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева».

Отзыв на диссертацию будет выслан в установленные сроки.

Согласны на включение необходимых персональных данных сотрудников организации, участвующих в подготовке и утверждении отзыва организации, в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, их дальнейшую обработку и размещение в сети Интернет.

Приложение: сведения о ведущей организации на 3 л.

Ректор



Д.А. Соловьев

Сведения о ведущей организации

по диссертации Стахурловой Анастасии Александровны на тему: «Теоретическое обоснование и разработка способа применения амаранта в технологии хлебобулочных изделий», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Полное название организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И.Вавилова»
Сокращенное название организации	ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Ведомственная принадлежность организации	Министерство сельского хозяйства
Почтовый индекс и адрес организации	Театральная площадь, 1, г.Саратов, саратовская область, 410012
Официальный сайт организации	https://www.sgau.ru/
Адрес электронной почты	rector@sgau.ru
Телефон	8 (8452) 23-32-92
Сведения о руководителе организации, утверждающем отзыв	Ректор - Соловьев Дмитрий Александрович, доктор технических наук, доцент

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

1	Вебер А.Л. Разработка мероприятий по обеспечению качества и безопасности производства хлеба из пшеничной муки с использованием дисперсии из пророщенного зерна гороха и фасоли отечественной селекции / А.Л. Вебер, С.А. Леонова, Н.П. Жданеева, Т.А. Никифорова // Хлебопродукты. – 2021. – №1. – С. 44-51.
2	Нетреба Ю.К. Влияние нетрадиционных видов муки на качество кексов в результате длительного хранения / Ю.К. Нетреба, М.К. Садыгова // Сборник материалов Международной научно-практической конференции молодых ученых « Инновационные идеи молодых исследователей для агропромышленного комплекса», 24–26 марта 2021 года, Издательство: Пензенский государственный аграрный университет (Пенза) - 2021. – С. 267-269.
3	Кузнецова Л.И. Влияние рецептурных компонентов на качество мучных изделий в процессе хранения / Л.И. Кузнецова, М.К.

	Садыгова, З.Ю. Хапцев // Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационные технологии в агропромышленном комплексе в современных экономических условиях». Волгоград, 10–12 февраля 2021 года. Издательство: Волгоградский государственный аграрный университет (Волгоград). – 2021. – С. 12-18.
4	Перепечина А.И. Использование муки амаранта и натурального подсластителя в рецептуре крема ванильного / А.И. Перепечина, О.Н. Петрова, О.А. Кучнова, Н.В. Неповинных // Сборник статей XII Национальной научно-практической конференции « Технологии и продукты здорового питания», Саратов, 17–18 декабря 2020 года, Издательство: Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова (Саратов). – 2021. – С. 527-533.
5	Фалько Д.О. Совершенствование технологии и рецептуры пшенично-ржаного хлеба / Д.О. Фалько, О.С. Фоменко, М.Э. Карабаева // Сборник статей II Международной научно-практической конференции «Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», Саратов, 24–25 марта 2021 года, Издательство: ООО "Центр социальных агроинноваций СГАУ" (Саратов), 2021. – С. 459-463.
6	Пискунова В.В. Влияние полисахаридов на качество хлеба из композитной смеси пшеничной и гречневой муки / В.В. Пискунова, Г.Е. Рысмухамбетова, Ю.В. Ушакова, Л.В. Карпунина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. - № 5-6 (377-378). – С. 34-37.
7	Романов И.В. Исследование особенностей выпечки хлебобулочных изделий / И.В. Романов, В.А. Буховец // Сборник статей XI Международной научно-практической конференции «Технологии и продукты здорового питания», Саратов, 28–29 ноября 2019 года, Издательство: Пензенский государственный аграрный университет (Пенза). – 2020. – С. 128-130.
8	Филонова Н.Н. Разработка рецептуры хлеба с использованием пайзовой муки для повышения качества хлебобулочных изделий / Н.Н. Филонова, С.В. Яценко, М.К. Садыгова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. - №1 (367). – С. 30-34.
9	Beloglazova K. The effect of biodegradable polymer packaging on the quality of bakery products / Beloglazova K., Rysmukhambetova G., Karpunina L., Konik N., Ivanov D. // Indo-American journal of pharmaceutical sciences. – 2019. - №3. – С. 6256-6259.
10	Шишканов А.А. Использование полисахаридов ксантана и трагаканта в технологии хлебобулочных изделий / А.А. Шишканов, С.Ю. Кожушко, Г.Е. Рысмухамбетова, М.К. Садыгова, Л.В. Карпунина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. - №2-3 (368-369). – С. 41-46.

11	Аникиенко Т.И. Использование продуктов переработки топинамбура в хлебопродуктах / Т.И. Аникиенко, А.Ю. Васильев // Хлебопродукты. – 2019. - №11. – С. 57-59.
12	Ефимова Д.В. Оптимизация дозировки яблочного сока в рецептуре хлебобулочных изделий / Д.В. Ефимова, В.А. Буховец, Н.Л. Моргунова, Т.В. Кириллова // Новые технологии. – 2019. – 31. – 57-58.
13	Буховец В.А. Разработка технологии производства хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности / В.А. Буховец, Д.В. Ефимова, Л.В. Давыдова // Техника и технология пищевых производств. – 2019. - №2. – С. 193-200.
14	Неповинных Н.В. Разработка рецептуры и технологии хлеба с семенами сафлора / Н.В. Неповинных, В.С. Куценкова, В.С. Гринев и др. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. - №5 (58). – С. 52-61.
15	Куценкова В.С. Разработка технологии хлеба повышенной пищевой ценности с добавкой цельносмолотых семян сафлора / В.С. Куценкова, Н.В. Неповинных, В.С. Гринев и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. - №4(370) – С. 36-40.
16	Дмитриев А.А. Использование смеси из нетрадиционных видов муки в производстве хлебобулочных изделий / А.А. Дмитриев, А.И. Малец, С.С. Сорокин и др. // Сурский вестник. – 2019. - №1(5). – С. 13-17.
17	Самышин А.В. Анализ саратовского рынка хлебобулочных изделий / А.В. Самышин, В.А. Буховец, А.А. Синопальникова // Научный вестник Вольского военного института материального обеспечения: военно-научный журнал. – 2018. - №1(45). – С. 106-108.
18	Короткова Л.А. Исследование влияние муки из светлозерной ржи на вязкость тестовых полуфабрикатов / Л.А. Короткова, В.А. Буховец, Н.Л. Моргунова // Сурский вестник. – 2018. - №4. – С. 47-49.

Ректор



Д.А. Соловьев