

Председателю совета по защите
диссертаций на соискание ученой
степени кандидата наук, на соискание
ученой степени доктора наук
Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО
«Воронежский государственный
университет инженерных технологий»
д.т.н., проф. Антиповой Л.В.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Кривошеева Андрея Юрьевича на тему «Разработка технологии и нового ассортимента ахлоридных хлебобулочных изделий с использованием ферментных композиций направленного действия», 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», с планируемым сроком защиты 21 декабря 2018 г. на заседании диссертационного совета Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Иванов Михаил Геннадьевич
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук, специальность 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	-
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ООО «Грейн Ингредиент»
Наименование подразделения	
Должность	Технический директор
Адрес почтовый	125371, Россия, г. Москва, Волоколамское ш., д. 89

Электронная почта	info@enzoway.ru
Номер телефона	8(915)5802289
Публикации по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	
1. Пономарева, Е.И. Оценка качества хлеба из пшеничной муки, полученной с использованием ферментного препарата EnzoWay 5.02 / Е. И. Пономарева, В. В. Петриченко, Д. Ю. Бугримов, Н. Н. Алехина, М. Г. Иванов // Известия вузов. Пищевая технология. – 2016. - № 2-3. – С. 62-66.	
2. Пономарева, Е. И. Изучение микроструктуры и цветности хлеба из муки с улучшенными свойствами / В.В. Петриченко, М.Г. Иванов, Е.И. Пономарева и др. // Хлебопродукты. – 2016. - № 3. – С. 47-49.	
3. Петриченко, В. В. Новая технология повышения выходов муки на мельзаводах / В. В. Петриченко, Ю. А. Вершкова, М. Г. Иванов // Хлебопродукты. – 2014. - № 9. – С. 34-36.	
4. Петриченко, В. В. Исследование влияния применения технологического вспомогательного средства Enzoway 5,02 при гидротермической обработке зерна пшеницы на свойства теста и хлеба / В. В. Петриченко, М. Г. Иванов, Е. И. Пономарева, О. Н. Воропаева //Хлебопродукты. – 2015. - № 5. – С. 51-54.	
5. Патент РФ № 2583620 Способ повышения выхода хлеба и осветления мякиша / Е. И. Пономарева, О. Н. Воропаева, В. В. Петриченко, М. Г. Иванов, А. В. Одинцова. Заявл. 06.02.2015. Опубл. 10.05.2016.	

Технический директор
ООО «Грейн Ингредиент»,
кандидат технических наук



Иванов Михаил Геннадьевич

17.10.2018.

Людмила Александровна
Гусарова
ООО «Грейн Ингредиент»

Борислав В.В.