

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.

Я, Тертычная Татьяна Николаевна, даю согласие на оппонирование диссертации соискателя Шапкариной Альбины Иргалиевны на тему «Разработка мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности на основе тритикалевой муки сорта «Укро»», 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.

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество оппонента	Тертычная Татьяна Николаевна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности)	Доктор сельскохозяйственных наук по специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент кафедры «Технология хранения, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции»
Основное место работы	
Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»
Наименование подразделения, кафедры	Кафедра «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»
Должность	Профессор

Публикации по теме диссертации

1	Тертычная Т.Н. Использование растительных композитов в технологии сдобного печенья [Текст] / Т.Н. Тертычная, Н.Н. Фомина, Е.Ю. Мануковская, И.В. Мажулина // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2014. – №2. – С.23-29.
2	Тертычная Т.Н. Оптимизация рецептуры сдобного печенья с применением перспективных растительных обогатителей [Текст] / Т.Н. Тертычная, Н.Н. Фомина, Е.Ю. Мануковская, В.И. Оробинский, И.В. Мажулина, // Хлебопродукты. – 2014. – №9. – С.55-57.

3	Тертычная Т.Н. Практические аспекты применения тритикалевой муки и плодов шиповника в рецептуре кексов [Текст] / Т.Н. Тертычная, И.В. Мажулина, С.Н. Кривцова // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2014. – №1 (4). – С.75-79.
4	Тертычная Т.Н. Оптимизация рецептуры бисквита с применением тритикалевой муки [Текст] / Т.Н. Тертычная, И.В. Мажулина // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2015. – №2 (5). – С.82-87.
5	Мажулина И.В. Инновационные подходы к созданию рецептур печенья функционального назначения [Текст] / И.В. Мажулина, Т.Н. Тертычная , В.И. Оробинский, О.А. Чаркина, В.С. Агибалова // Хлебопродукты. – 2016. – №1. – С.56-57.
6	Мажулина И.В. Разработка рецептуры кекса функционального назначения с шиповником и брокколи [Текст] / И.В. Мажулина, Т.Н. Тертычная , Е.А. Андрианов, С.Н. Кривцова // Хлебопродукты. – 2017. – №6. – С.40-42.
7	Тертычная Т.Н. Перспективы получения и применения натуральных биологически активных добавок для производства сдобного печенья [Текст] / Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, Е.А. Горбунова // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. – 2017. – №2 (9). – С. 115-123.
8	Манжесов В.И. Натуральные биокорректоры для функциональных продуктов питания [Текст] / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная , В.Л. Пашенко // Пищевая промышленность. – 2017. – № 11. – С.56-59.
9	Мажулина И.В. Разработка рецептуры кекса функционального назначения с продуктами переработки боярышника и льна [Текст] / И.В. Мажулина, Т.Н. Тертычная , Е.А. Андрианов // Хлебопродукты. – 2018. – №5. – С.45-47
10	Тертычная Т.Н. Разработка рецептуры кекса высокой пищевой ценности [Текст] / Т.Н. Тертычная, А.А. Шевцов, И.В. Мажулина, Е.А. Шабунина // Актуальная биотехнология. – 2018. – №3 (26). – С.515.

Профессор, доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО «ВГАУ им. Петра I»



Тертычная
Татьяна
Николаевна

394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
Тел. +7 (473) 253-86-51,
8-910-348-06-63
e-mail: tertychnaya777@yandex.ru

