

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., профессору Антиповой Л.В.  
доктора сельскохозяйственных наук  
Тертычной Т.Н.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Перфиловой Ольги Викторовны на тему: «Переработка вторичного фруктово-овощного сырья с использованием электрофизических методов: расширение ресурсного потенциала и ассортимента продуктов повышенной пищевой ценности, разработка инновационных технологических решений», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» на заседании диссертационного совета Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

Даю свое согласие на включение необходимых персональных данных в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, их дальнейшую обработку и размещение в сети «Интернет».

#### Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Тертычная Татьяна Николаевна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень	Доктор сельскохозяйственных наук, специальность 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Ученое звание	Доцент кафедры «Технология хранения, переработки и стандартизации сельскохозяйственной продукции»
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»
Наименование подразделения	Кафедра «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»
Должность	Профессор
Адрес почтовый	394087, Россия, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1
Электронная почта	tertychnaya777@yandex.ru
Номер телефона	8-910-348-06-63

Публикации по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

1. Курчаева Е.Е. Инновационные подходы к созданию продуктов питания функциональной направленности / Е.Е. Курчаева, Е.С. Артемов, И.А. Глотова, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, О.И. Ходыкина // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. - 2015. - № 1. - С. 65-71.
2. Агibalова В.С. Разработка рецептуры хлеба профилактического назначения с применением муки из цельносмолотого зерна сорго и морковного порошка // В.С. Агibalова, Т.Н. Тертычная, Е.Е. Курчаева, И.В. Мажулина, Е.А. Андрианов // Хлебопродукты. - 2015. - № 6. - С. 46-47.
3. Агibalова В.С. Использование перспективных добавок растительного происхождения для повышения биологической ценности хлеба // В.С. Агibalова, И.В. Мажулина, Т.Н. Тертычная // Хлебопродукты. - 2016. - № 10. - С. 54-55.
4. Тертычная, Т.Н. Перспективы получения и применения натуральных биологически активных добавок для производства сдобного печенья / Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, Е.А. Горбунова // Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции. - 2017. - № 2 (9). - С. 115-123.
5. Манжесов, В.И. Натуральные биокорректоры для функциональных продуктов питания / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, В.Л. Пашенко // Пищевая промышленность. - 2017. - № 11. - С. 56-59.
6. Тертычная, Т.Н. Перспективные фитообогагатели в производстве хлебобулочных изделий: монография / Т.Н. Тертычная, В.С. Агibalова, В.И. Манжесов, И.В. Мажулина. – Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет им. Императора Петра I, 2017. – 158 с.
7. Тертычная, Т.Н. Функциональные продукты питания с использованием микроводоросли *Dunaliella Salina* / Т.Н. Тертычная, И.В. Мажулина, А.А. Шевцов, Е.А. Шабунина // Хлебопродукты. - 2018. - № 10. - С. 55-58.
8. Мажулина, И.В. Разработка рецептуры кекса функционального назначения с продуктами переработки боярышника и льна / И.В. Мажулина, Т.Н. Тертычная, Е.А. Андрианов // Хлебопродукты. - 2018. - № 5. - С. 45-47.

Профессор кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, доктор сельскохозяйственных наук, доцент

Тертычная Татьяна Николаевна

