

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Московский государственный университет
пищевых производств»
(ФГБОУ ВО «МГУПП»)**

Волоколамское шоссе, дом 11, Москва, 125080
тел:8 (499)750-0111 (доб. 65-67)

E-mail: delo@mgupp.ru

<http://www.mgupp.ru>

ОКПО 02068634, ОГРН 1037739533699,

ИНН/КПП 7712029651/774301001

29 04 2019 № 38-04/392

На № _____

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.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации 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.

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».

Сведения о ведущей организации

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств»
Сокращенное наименование организации в соответствии с	ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых

уставом	производств»; ФГБОУ ВО «МГУПП»; Московский государственный университет пищевых производств; МГУПП
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый адрес	125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11.
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	http://mgupp.ru
Адрес электронной почты	mgupp@mgupp.ru
Номер телефона	+7(499) 750-01-11
<p>Публикации по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства</p>	
<p>1. Дубцова, Г. Н. Использование природных антиоксидантов при производстве хвороста / Г. Н. Дубцова, И. А. Дедова, И. У. Кусова, Д. И. Быстров // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2015.- № 2 (64). - С. 214-218.</p>	
<p>2. Дубцова, Г. Н. Функциональные хлебобулочные изделия для людей с высокой физической активностью / Г. Г. Дубцов, М. Р. Цалоева, И. У. Кусова, А. Р. Богданов // Хлебопродукты. - 2015.- № 4. - С. 48-49.</p>	
<p>3. Широков, А.В. Расширение ассортимента хлебобулочных изделий, обогащённых ценными компонентами вторичного сырья / А. В. Широков, С. М. Козырева, Л. О. Широкова, Т. И. Демидова // Хлебопродукты. - 2015.- № 3. - С. 44-46.</p>	
<p>4. Belyavskaya, I. G. Justification of calcium lactate usage in bread making / I. G. Belyavskaya, T. G. Bogatyreva, N. V. Labutina, T. A. Yudina // Journal of Fundamental and Applied Sciences. - 2016. - Т. 8. - № S2. - С. 1458-1462.</p>	
<p>5. Чернышова, В. А. Влияние льняной муки на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки / В.А. Чернышова, Н. В. Лабутина, И. Г. Белявская, Т. Г. Богатырева, Т. А. Юдина // Пищевая промышленность. - 2016. - № 5. - С. 66-69.</p>	
<p>6. Кондратьев, Н. Б. Исследование мармелада на основе овощного сырья для идентификации и совершенствования технологии его производства / Н. Б. Кондратьев, М. В. Осипов, О. С. Руденко, Е. В. Казанцев, И. А. Белова, К. В. Южакова, А. П. Нечаев // Кондитерское производство. - 2016. - № 3. - С. 22-25.</p>	
<p>7. Алексеенко, Е. В. Исследование влияния предварительной обработки ягод брусники с применением композиции ферментных препаратов на химический состав сока / Е. В. Алексеенко, Е. А. Быстрова, Ю. М. Дикарева // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2017. - Т. 79. - № 1 (71). - С. 282-289.</p>	

8. Лабутина, Н. В. Полуфабрикаты белково-сбивных кондитерских изделий длительного хранения с пищевыми волокнами / Н. В. Лабутина, Е. Н. Молчанова, О. А. Суворов, Н. Д. Посохов, Д. Г. Мустафина // Кондитерское и хлебопекарное производство. - 2018. - № 11-12 (178). - С. 44-47.
9. Козловская, А. Э. Оценка терапевтической эффективности использования хлебобулочного изделия «Чемпион» в питании пациентов с заболеваниями сердечно-сосудистой системы / А. Э. Козловская, Н. В. Лабутина, В. Н. Сергеев // Хлебопродукты. - 2017.- № 5. - С. 48-49.
10. Ефремова, Ю. Г. Сублимированные антиоксиданты нового поколения / Ю. Г. Ефремова, Е. А. Бережная, И. А. Барковская, Т. Н. Данильчук, И.С. Краснова // Вестник науки. - 2018. - Т. 5. - № 9 (9). - С. 125-129.
11. Быстрова, Е. А. Высокоэффективные способы предобработки ягод брусники в технологиях порошковых полуфабрикатов / Е. А. Быстрова // Пищевая промышленность. - 2018. - № 4. - С. 8-12.
12. Белявская, И. Г. Антиоксидантные свойства хлебобулочных изделий из пшеничной муки с использованием нетрадиционных видов сырья // И. Г. Белявская // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2018. - № 3. - С. 8-19.

И.о. проректора по научной работе
ФГБОУ ВО «Московский
государственный университет
пищевых производств»
д.х.н., профессор



Ю.В. Бабин