

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Горбатовой Анастасии Викторовны на тему «Научное обеспечение процесса получения сливочно-растительных спредов, сбалансированных по жирнокислотному составу», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств»

Фамилия, имя, отчество	Яковлев Евгений Алексеевич
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Ученое звание (по кафедре, специальности)	нет
Телефон	8 (960) 131-88-19
Адрес электронной почты	e.yakovlev@evdakovo.ru
Почтовый адрес	394068 Воронеж, ул. Беговая, д. 158, кв.7
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ОАО «Евдаковский масложировой комбинат»
Должность	Директор по разработке и продвижению продукции ОАО «Евдаковский масложировой комбинат»
Публикации	
Влияние рецептурных компонентов на качество кремов на основе растительных масел [Текст] / Е.А. Яковлев // Кондитерское производство. – 2011. - № 2. – С. 24-25.	
Технологические аспекты производства конфет с кремовыми корпусами на основе жиров специального назначения [Текст] / Е.А. Яковлев // Кондитерское производство. – 2012. - № 4. – С. 14-15.	
Технологические свойства кремов на основе растительных жиров [Текст] / Е.А. Яковлев // Молочная промышленность. – 2014. - № 2. – С. 78.	
Роль жира в формирование технологических свойств кремов на растительных маслах [Текст] / Е.А. Яковлев // Пищевая промышленность. – 2014. - № 2. – С. 74-75.	
Новый подход к оценке твердости кондитерских жиров [Текст] / Е.А. Яковлев // Кондитерское производство. – 2013. - № 5. – С. 22.	

Официальный оппонент

Яковлев Е.А.