

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

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Бакаевой Ирины Александровны на тему «Разработка технологии хлеба повышенной пищевой ценности на густой закваске из биоактивированного зерна пшеницы», 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» в диссертационном совете Д 212.035.04 при ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

#### Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Дерканосова Наталья Митрофановна
Гражданство	Гражданин России
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор 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)	Профессор
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I»
Наименование подразделения	Кафедра товароведения и экспертизы товаров
Должность	Заведующий кафедрой
Адрес почтовый	394087, Россия, г. Воронеж, ул. Мичурина, д. 1

Электронная почта	main@technology.vsau.ru
Номер телефона	(473)253-77-26
Публикации по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»	
1. Дерканосова, Н. М. Потребительские свойства зернового хлеба из тритикале [Текст] / Н. М. Дерканосова, М. А. Калина // Товаровед продовольственных товаров. – 2010. – № 7. – С. 26-30.	
2. Дерканосова, Н. М. Исследование процесса подготовки зерна тритикале для производства зернового хлеба [Текст] / Н. М. Дерканосова, М. А. Калина // Товаровед продовольственных товаров. – 2010. – № 6. – С. 10-12.	
3. Белокурова, Е. В. Обоснование дозировки хмелевого экстракта сенсорным методом на примере ржано-пшеничного хлеба [Текст] / Е. В. Белокурова, Н. М. Дерканосова, А. В. Калач // Хлебопечение России. – 2011. – № 1. – С. 19-21.	
4. Формирование потребительских свойств функциональных пищевых продуктов [Текст] : моногр. / Н. М. Дерканосова, Е. Ю. Ухина, Н. И. Дерканосов. – Воронеж, 2012. – 143 с.	
5. Интенсификация биохимических процессов при брожении жидкой закваски [Текст] / Н. М. Дерканосова, Т. Н. Тертычная, И. В. Мажулина // Хлебопродукты. – 2013. – № 7. – С. 49-51.	
6. Анализ безопасности зерна пшеницы [Текст] / В. И. Котарев, Н. М. Дерканосова, Л. П. Попова // Хлебопродукты. – 2013. – № 7. – С. 49-51.	
7. Шеламова, С. А. Повышение потребительских свойств хлебобулочных изделий [Текст] / С. А. Шеламова, Н. М. Дерканосова, Ю. А. Тырсин // Вестник Воронежского государственного аграрного университета. – 2014. – № 1-2. – С. 174-181.	
8. Статистическая оценка хлебопекарного потенциала пшеницы [Текст] / Н. М. Дерканосова, М. Д. Горожанина, Л. Ш. Довтаев, Л. П. Попова // Хлебопродукты. – 2014. – № 2. – С. 60-62.	
9. Разработка способов получения и применения натурального пищевого красителя [Текст] / Н. М. Дерканосова, В. К. Гинс, О. А. Лупанова, И. И. Андропова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – № 1. – С. 18-23.	

Зав. кафедрой товароведения  
и экспертизы товаров  
ФГБОУ ВПО «Воронежского  
государственного аграрного  
университета имени  
императора Петра I»,  
проф., д.т.н.

Дерканосова Наталья Митрофановна