

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.

ФГБНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации 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 о ведущей организации

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»
Сокращенное наименование организации	(ФГБНУ НИИХП)
Ведомственная принадлежность	Федеральное агентство научных организаций
Почтовый индекс, адрес организации	107553, Россия, г. Москва, ул. Б.Черкизовская, д.26-А
Веб-сайт	<a href="http://www.gosniihp.ru">http://www.gosniihp.ru</a>
Электронная почта	<a href="mailto:info@gosniihp.ru">info@gosniihp.ru</a>
Номер телефона	(499) 161-41-44
Факс	(499) 161-41-44
Публикации по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,	

плодоовощной продукции и виноградарства»

1. Нечаев, А. П. Пищевые ингредиенты в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий [Текст] / А. П. Нечаев, Л. Г. Ипатова, А. П. Косован. – коллективная монография. – М. : ДеЛи, 2013. – 528 с.

2. Косован, А. П. Инновационное развитие хлебопечения России [Текст] / А. П. Косован / монография. – М. : КТ «Буки-Веди», 2014. – 324 с.

3. Косован, А. П. Инновационные технологии зернового хлеба с использованием ржаной муки [Текст] / А. П. Косован, Л. И. Кузнецова // Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук. – 2011. – № 1. – С. 37-39.

4. Технологии производства хлебобулочных изделий на основе овощных порошков [Текст] / В. Я. Черных, В. Ю. Митин, Н. В. Радичева, О. А. Годунов // Хлебопечение России. – 2014. – № 4. – С. 32-36.

5. Определение антиоксидантной емкости хлебобулочных изделий с продуктами переработки овощей [Текст] / И. Г. Белявская, Н. В. Радичева, В. Я. Черных [и др.] // Хлебопродукты. – 2013. – № 11. – С. 52-53.

6. Технология пшеничного хлеба с инулином [Текст] / М. В. Чистова, В. Я. Черных, В. В. Тарасова [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 7. – С. 42-45.

7. Цыганова, Т. Б. Новая технология производства хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности [Текст] / Т. Б. Цыганова, В. П. Ангелюк, В. А. Буховец // Хлебопечение России. – 2011. – № 5. – С. 28-31.

8. Перспективы использования семян льна и льняной муки [Текст] / Т. Б. Цыганова, И. Э. Миневич, В. А. Зубцов, Л. Л. Осипова // Хлебопечение России. – 2014. – № 4. – С. 18-20.

9. Цыганова, Т. Б. Влияние продуктов переработки расторопши пятнистой на микрофлору полуфабрикатов и микробиологическую чистоту хлеба [Текст] / Т. Б. Цыганова, Н. Г. Семенкина, Т. В. Быковченко // Хлебопечение России. – 2013. – № 6. – С. 27-29.

10. Цыганова, Т. Б. Улучшение качества хлебобулочных изделий на основе регулирования свойств воды [Текст] / Т. Б. Цыганова, О. А. Гакова // Хлебопечение России. – 2012. – № 1. – С. 20-21.

Директор ФГБНУ  
Научно-исследовательский институт  
хлебопекарной промышленности,  
д.э.н., проф.

А. П. Косован