

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., проф. Антиповой Л.В.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Чешинского Валерия Леонидовича на тему «Научно-практическое обеспечение адаптации способа получения сбивного хлеба к машинной технологии», 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 ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Корячкина Светлана Яковлевна
Ученая степень	Доктор технических наук
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.01 «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»; 05.18.15 «Технология продуктов общественного питания»
Ученое звание	Профессор
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Приокский государственный университет»
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Заведующая кафедрой «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»
<p>Публикации по специальности 05.18.01 – «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»</p> <p>1. Корячкина, С.Я. Разработка технологии хлеба из целого зерна с использованием продуктов переработки овощей [Текст] / С.Я. Корячкина, О. Л.</p>	

Ладнова, Л.Н. Арнаутова, Е.Н. Холодова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2014. - № 4. С. 47-51
2. Корячкина, С.Я. Применение творога при производстве хлебобулочных изделий / С.Я. Корячкина, О. Л. Ладнова // Материалы Международной научно-практической конференции «Техника и технологии продуктов питания: Наука. Образование. Достижения. Инновации». – УланУдэ: Изд-во ВСГУТУ.- С.201
3. Корячкина, С.Я. Использование диабетических добавок при производстве хлеба функционального назначения / С.Я. Корячкина, О. Л. Ладнова, Е.Н. Холодова // Материалы Международной научной конференции «Актуальные проблемы СКФО в условиях формирования туристско-рекреационного кластера» / под. Ред. Т.А. Шебзуховой, И.М. Першина, Е.А. Семеновой, Н.С. Лимаревой – Пятигорск. ФГАОУ ВПО «СКФУ» (филиал) в г. Пятигорск. - 2013. – Т ₁ – 272-278 с.
4. Пат. № 2494627 Российская Федерация, МПК А21D13/02. Способ производства зернового хлеба / С.Я. Корячкина, Е.А. Кузнецова, Л.В. Черепнина, А.А. Кульнева; патентообладатель ФГБОУ ВПО «Государственный университет - УНПК». - № 2012114339/13; заявл. 11.04.12; опубл. 10.10.13; Бюл.№ 28
5. Корячкина, С.Я. Комплексная оценка качества пшеничного хлеба с добавлением инулина и олигофрукты [Текст] / С.Я. Корячкина, Д. К. Ахмедова, Т.В. Матвеева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.- 2011. - № 3. С. 40-45
6. Корячкина, С.Я. Использование сиропа цветков клевера лугового в производстве пшеничного хлеба [Текст] / С.Я. Корячкина, Е. А. Кузнецова, А.В. Ковалева // Хлебопродукты, 2011. - № 5. - С. 44-45

Заведующая кафедрой «Технология
хлебопекарного, кондитерского и
макаронного производства»

ФГБОУ ВО «ПГУ» «Приокский государственный университет »

Доктор технических наук, профессор
302020, г. Орел, Наугорское шоссе, 29

Телефон (факс): (4862) 41-66-84

E-mail: txkmp@ostu.ru

_____ С. Я. Корячкина