

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	Никитин Игорь Алексеевич
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук по научной специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент по специальности «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Основное место работы – ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Наименование подразделения	Кафедра технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств
Должность	Заведующий кафедрой
Публикации по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»	
1. Конотоп, Н.С. Современные способы декорирования кондитерских изделий [Текст] / Н.С. Конотоп, Г. В. Поснова, И.А. Никитин// Кондитерское производство, 2011, № 5. С. 26-27	
2. Пащенко, Л.П. Разработка технологии ржано-пшеничного хлеба функционального назначения для предприятий общественного питания [Текст] / Л.П. Пащенко, Я. П. Коломникова, В.Л. Пащенко, И.А. Никитин //Хлебопродукты, 2012, № 12. С. 59-61	
3. Труфанова, Ю. Н. Разработка модифицированной технологии производства хлеба с белковыми добавками [Текст] / Ю.Н. Труфанова , И.А. Никитин //Хлебопечение России, 2013, № 6. С. 24-26	
4. Малкина, В.Д. Перспективы развития современного хлебопечения. На Евразийском форуме «Хлеб и здоровье планеты» [Текст] / В.Д. Малкина, И.А. Никитин, В. Г. Смирнов, М.Н. Костюченко// Хлебопечение России, 2014, № 5. С. 41-42	
5. Цыганова, Т.Б. Влияние воды, обработанной кавицией, на качество и антиоксидантную емкость хлебобулочных изделий [Текст] / Т.Б. Цыганова, И.А. Никитин, О. А. Гакова, В.В.Калюжный, Б.Ц. Зайчик, Ю.Н. Труфанова // Хлебопечение России, 2015, № 4. С. 20-22	

Заведующий кафедрой технологии
Переработки зерна, хлебопекарного,
макаронного и кондитерского производств
ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Кандидат технических наук, доцент
109004. Москва, ул. Земляной вал, 73
Тел. 8 (929)6443626
e-mail: nikito.igor@gmail.com

_____ И. А. Никитин