

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., профессору Антиповой Л.В.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Апаршевой Веры Викторовны на тему: «Совершенствование технологий хлебобулочных изделий, обогащенных региональными растительными ингредиентами», 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», на заседании 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» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Жаркова Ирина Михайловна
Гражданство	Гражданин России
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	кандидат 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)	Доцент
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Наименование подразделения	Кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств
Должность	Доцент
Адрес почтовый	394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19
Электронная почта	meatech@yandex.ru
Номер телефона	(473)255-42-67

Публикации по специальности 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

1. Жаркова, И.М. Нетрадиционные сырьевые источники для обогащения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий белком и пищевыми волокнами [Текст] / И.М. Жаркова, Т.Н. Малютина // XLVIII отчетная научная конференция за 2009 год: Материалы XLVIII отчетной научной конференции за 2009 год Воронеж: Воронежский государственный лесотехнический университет им. Г.Ф. Морозова, 2010. – 54 с.

2. Жаркова, И.М. Влияние нетрадиционной растительной муки на качество клейковины пшеничной муки [Текст] / И. Жаркова, Т. Малютина, Е. Ахтемиров // Хлебопродукты. – 2011. - № 11. – С. 44-45.

3. Жаркова, И.М. Технологические аспекты применения амарантовой муки при производстве безглютеновых кексов [Текст] / И. М. Жаркова // Хлебопродукты. – 2012. - № 5. – С. 40.

4. Жаркова, И.М. О возможности применения амарантовой муки для производства безглютенового хлеба [Текст] / И.М. Жаркова, А.А. Кликонос, Л.А. Мирошниченко // Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство: Материалы Международной научно-технической конференции Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 414-418 с.

5. Жаркова, И.М. Применения амарантовой муки при производстве безглютеновых кексов [Текст] / И. М. Жаркова // Хлебопродукты. – 2014. - № 5. – С. 40-41.

6. Жаркова, И.М. Земляной миндаль (чуфа) – рецептурный компонент для сдобных булочных изделий [Текст] / И. М. Жаркова, А.А. Кликонос, Л.А. Мирошниченко // Хлебопечение России. – 2014. - № 2. – С. 26-27.

7. Санина, О.Ю. Современные способы повышения пищевой ценности хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки (обзор) [Текст] /О.Ю. Санина, И. М. Жаркова // Международный студенческий научный вестник. – 2015. - № 3-2. – С. 258-260.

8. Жаркова, И.М. О роли заквасок и подкислителей при дискретном способе производства хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки [Текст] / И. М. Жаркова, М.А. Проскурина, Ю.Ф. Росляков // Хлебопродукты. – 2015. - № 6. – С. 54-56.

9. Жаркова, И.М. Исследование запаха хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки, приготовленного на разных заквасках и подкислителе [Текст] / И. М. Жаркова, Т.А. Кучменко, Ю.Ф. Росляков, В.В. Сотников // Хлебопродукты. – 2015. - № 8. – С. 47-49.

доцент кафедры технологии
хлебопекарного, кондитерского,
макаронного и зерноперерабатывающего
производств ФГБОУ ВО «Воронежский
государственный университет
инженерных технологий»
доцент, к.т.н.

Жаркова Ирина Михайловна