

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 Киреевой Елены Ивановны на тему «Разработка хлебобулочных изделий функционального назначения с использованием гидролизата из моллюсков», 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, д. 19.

Даю согласие на включение персональных данных в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, их дальнейшую обработку и размещение в сети «Интернет».

#### Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Белокурова Елена Владимировна
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 по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»
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 сервиса и ресторанного бизнеса

Должность	Доцент
Адрес почтовый	394036, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
Электронная почта	zvezdamal@mail.ru
Номер телефона	(473)255-42-67
<p>Публикации по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»</p>	
<p>1. Белокурова, Е. В. Обоснование дозировки хмелевого экстракта сенсорным методом на примере ржано-пшеничного хлеба / Белокурова Е. В., Дерканосова Н. М., Калач А. В. // Хлебопечение России. - 2011. - № 1. - С. 19-21.</p>	
<p>2. Анализ потребительских предпочтений в отношении обогащенных хлебобулочных изделий / Малютина Т. Н., Белокурова Е. В., Дерканосова Н. М., Калина М. А. // Материалы IV Международной научно-практической конференции «Управление торговлей: теория, практика инновации». - 2011. - С. 195-199.</p>	
<p>3. Белокурова, Е. В. Зависимость структурно-механических свойств хрустящих хлебцев от дозировки стабилизирующего компонента / Белокурова Е. В. // Хлебопродукты. - 2012. - № 1. С. 54-55.</p>	
<p>4. Возможность повышения комплексных показателей качества булочных изделий внесением продуктов переработки перегородок грецкого ореха / Белокурова Е. В., Курова М. А., Кузнецова М. А. // Актуальная биотехнология. - 2013. - № 3 (6). - С. 9-11.</p>	
<p>5. Белокурова, Е. В. Пищевые сухие композитные смеси в производстве мучных кулинарных и хлебобулочных изделий функционального назначения / Белокурова Е. В., Дерканосова А. А. // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2013. - № 2 (56). - С. 119-124.</p>	
<p>6. Белокурова, Е. В. Возможность использования продукта переработки листьев облепихи в производстве булочных изделий / Белокурова Е. В., Курова М. А., Кузнецова М. А. // Актуальная биотехнология. - 2014. - № 2 (9). - С. 52-54.</p>	
<p>7. Белокурова, Е. В. Разработка технологии кексов с использованием добавок из плодов шиповника майского (Rosa Majalis) / Белокурова Е. В., Костюкова М. А., Курова М. А. // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2014. - № 4 (62). - С. 142-146.</p>	

8. Белокурова, Е. В. Пробиотические сыворотки в технологии булочных изделий / Белокурова Е. В., Солохин С. А. // Международный научно-исследовательский журнал. - 2015. - № 11-2 (42). - С. 18-19.

9. Разработка технологии мучных изделий повышенной пищевой ценности для предприятий общественного питания / Белокурова Е. В., Коломникова Я. П., Солохин С. А., Литвинова Е. В. // Хлебопродукты. - 2015. - № 1. - С. 56-58.

Доцент кафедры сервиса и ресторанного бизнеса  
ФГБОУ ВО «Воронежского  
государственного университета  
инженерных технологий»,  
доц., к.т.н.

Белокурова Елена Владимировна