

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.

ФГБОУ ВПО «Тамбовский государственный технический университет» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации 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, 19.

Согласны на включение необходимых персональных данных сотрудников организации, участвующих в подготовке и утверждении отзыва организации в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, их дальнейшую обработку и размещение в сети «Интернет».

Сведения о ведущей организации

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет»
Сокращенное наименование организации	ФГБОУ ВПО «ТГТУ»
Ведомственная принадлежность	Министерство образования и науки Российской Федерации
Почтовый индекс, адрес организации	392000, Тамбовская область, г. Тамбов, ул. Советская, д. 106
Веб-сайт	http://www.tstu.ru
Электронная почта	tstu@admin.tstu.ru
Номер телефона	(4752) 63-10-19
Факс	(4752) 63-06-43

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

1. Апаршева, В. В. Порошок из плодов рябины и шиповника в технологии производства пшеничного хлеба / Апаршева В. В., Дворецкий Д. С. // Хлебопечение России. - 2011. - № 4. - С. 22-23.

2. Дворецкий, Д. С. Совершенствование технологии производства пшеничного хлеба с использованием растительного сырья / Дворецкий Д. С., Апаршева В. В. // Вопросы современной науки и практики. Университет им. В. И. Вернадского. – 2011. – № 2(33). – С. 375-380.

2. Зеленина, Л. С. Разработка поликомпонентных пищевых систем методами компьютерного моделирования / Зеленина Л. С., Зюзина О. В. // Вестник Тамбовского государственного технического университета. - 2011. - Т. 17. - № 4. - С. 992-1001.

3. Автоматизированное проектирование сложных многокомпонентных продуктов питания: учебное пособие для студентов направлений 240700 - Биотехнология и 260100 - Продукты питания из растительного сырья // Муратова Е. И. [и др.]. – Минобрнауки РФ, Федеральное гос. бюджетное образовательное учреждение высш. проф. образования "Тамбовский гос. технический ун-т". - Тамбов, 2011. – 78 с.

4. Разработка модуля оптимизации рецептур продовольственных продуктов в составе автоматизированной информационной системы / Дворецкий С. И., Муратова Е. И., Толстых С. Г., Толстых С. С. // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2012. - № 3 (53). - С. 59-64.

5. Ресурсосберегающие технологии – основа конкурентоспособности современной пищевой и перерабатывающей промышленности / Дворецкий Д. С., Долгунин В. Н., Зюзина О. В., Муратова Е. И., Нагорнов С. А., Страшнов Н. М., Хабарова Е. В. // Вопросы современной науки и практики. Университет им. В.И. Вернадского. - 2013. - № 3 (47). - С. 282-291.

6. Смолихина, П. М. Проектирование рецептур кондитерских изделий функционального назначения / Смолихина П. М. // Кондитерское производство. - 2014. - № 6. - С. 16-18.

7. Муратова, Е. И. Решение задачи оптимизации при проектировании сложных многокомпонентных продуктов питания / Муратова Е. И., Толстых С. Г., Дворецкий С. И. // Математические методы в технике и технологиях - ММТТ. - 2014. - № 9 (68). - С. 186-189.

8. Дворецкий, Д. С. Комплексное использование биомассы микроводоросли *Chlorella Vulgaris* / Дворецкий Д. С., Пешкова Е. В., Темнов М. С. // Актуальные направления научных исследований XXI века: теория и практика. - 2014. - Т. 2. - № 4-3 (9-3). - С. 478-482.

9. Моделирование процесса культивирования биомассы *Chlorella Vulgaris* с повышенным содержанием липидов / Дворецкий Д. С., Пешкова Е. В., Акулинин Е. И., Темнов М. С. // Математические методы в технике и технологиях - ММТТ. - 2015. - № 2 (72). - С. 37-40.

10. Смолихина, П. М. Исследование реологических свойств конфетных масс для обоснования режимов производства конфет / Смолихина П. М., Муратова Е. И. // Материалы Международной научной конференции III-го Балтийского морского форума "Инновации в технологии продуктов здорового питания". Калининград, 2015. - С. 306-313.

Ректор ФГБОУ ВПО «Тамбовский государственный
технический университет»,
д.т.н., проф.

М. Н. Краснянский