

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 Магомедова Магомеда Гасановича на тему: «Научно-практическое обеспечение производства пищевых концентратов из фруктового-овощного сырья и пищевых продуктов функционального назначения на их основе», представленной на соискание ученой степени доктора 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.

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	Мартиросян Владимир Викторович
Гражданство	Гражданин России
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор 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 кафедре «Технология пищевых производств»
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт кукурузы»
Наименование подразделения	Лаборатория «Качества и переработки кукурузы»

Должность	Ведущий научный сотрудник
Адрес почтовый	357528 Ставропольский край, г. Пятигорск, ул. Ермолова, 14-Б
Электронная почта	976067@mail.ru
Номер телефона	(8793) 97-60-67
Публикации по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»	
1. Мартиросян В.В. Применение кукурузной муки для улучшения показателей качества хлебобулочных изделий [Текст] / В. В. Мартиросян, Е.Ф. Сотченко, Ю.В. Сотченко // Кукуруза и сорго. - № 1. – 2011. - с. 28-29	
2. Черных В.Я. Определение структурно-механических свойств экструдатов [Текст] / В.Я. Черных, В.В. Мартиросян, В. Д. Малкина, // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. - N 12. - с. 22-24.	
3. Мартиросян В.В. Безотходная технология производства продукции из арбузов с использованием растительных компонентов [Текст] / В.В. Мартиросян, М.В. Хуказова // Материалы V международной научно-практической конференции «Инновационные направления в пищевых технологиях», Пятигорск: «РИА-КМВ». - 2012. – с. 344-346.	
4. Мартиросян В.В. Влияние экструзионной обработки пшеничных отрубей на кристалличность полисахаридов [Текст] / В.В. Мартиросян, Е.В. Жиркова, В.Д. Малкина // Хранение и переработка сельхозсырья. - №10. – 2012. - с. 43-45.	
5. Мартиросян В.В. Влияние экструдатов зерна пшеницы на качество хлебобулочных изделий [Текст] / В.В. Мартиросян // Хлебопечение России. – 2013. - N 2. - С. 28-30	
6. Мартиросян В.В. Получение сухого экстракта биологически активных веществ [Текст] / В.В. Мартиросян // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – N 3. – С. 13-14	
7. Щеглов Н.Г. Повышение антиоксидантной активности мясорастительных консервов[Текст] / Н.Г. Щеглов, О.С. Шалдырван, В.В. Мартиросян // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – N 4. – С. 28-30	
8. Genkina, N.K. Thermal behavior of maize starches with different amylose/amylopectin ratio studied by DSC analysis / N.K. Genkina, S.S. Kozlov, V.V. Martirosyan, V.I. Kiseleva // Starch/Starke. - July 2014. -Volume 6. - Issue 7-8. – p. 700–706	

9. Жиркова Е.В. Применение отечественных экструзионных ингредиентов в хлебопекарном производстве [Текст] / Е.В. Жиркова, В.В.Мартирисян, В.Д. Малкина, Т.А. Севрюкова // Хлебопродукты. – 2016. - №2.- с. 36-40

10. Патент РФ 2482683 «Способ производства хлебобулочных изделий» // Дибияева М.С., Мартирисян В.В., Щеглов Н.Г., Акопова В.В., Хачатурян Э.Е – № 2011132128/13; заявлен 29.07.2011г.; опубликован 27.05.2013 г., бюллетень № 15.

11. Патент РФ 2501308 «Способ производства пищевого продукта из плодового сырья» // Мартирисян В.В., Шалдырван О.С., Щеглов Н.Г., Малкина В.Д., Жиркова Е.В. - № 2011119101/13, заявлен 13.05.2011 г., опубликован 20.12.2013 г., Бюл. № 35.

Ведущий научный сотрудник
ФГБНУ ВНИИ кукурузы,
доктор технических наук



В.В. Мартирисян

Подпись Мартирисяна В.В.

Заверяю:

ученый секретарь

ФГБНУ ВНИИ кукурузы, к.с.х.н.



Т.И. Борщ

26.05.2016г.