

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ НАУЧНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
КОНДИТЕРСКОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»
(ФГБНУ ВНИИКП)

107023, г. Москва,
Электrozаводская ул., д.20 стр. 3
ИНН/КПП 7718013601/771801001
ОГРН 1027739235435
л/с 20736У42230 УФК по
г. Москве, р/с 40501810600002000079
Отделение 1 Москва, БИК 044583001
E-mail: conditerprom@mail.ru
(495)963-65-00
№ 53 от 27.03. 2017 г

Председателю совета по защите
диссертаций на соискание
ученой степени кандидата наук,
на соискание ученой степени
доктора наук Д 212.035.01 при
ФГБОУ ВО «Воронежский
государственный университет
инженерных технологий»
д.т.н., проф. А.Н. ОСТРИКОВУ

Уважаемый Александр Николаевич!

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Саранова Игоря Александровича на тему «Научное обеспечение развития процессов распылительной сушки и агломерации концентратов цикория и ячменного солода при получении продуктов функционального назначения», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальностям 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств» и 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», защита которой состоится на заседании диссертационного совета Д 212.035.01 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

Согласны на включение данных об организации и персональных данных лиц, подготовивших отзывы на диссертационную работу, в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы и их дальнейшую обработку, и размещение в сети «Интернет».

ВРИО директора



Т.В. Савенкова

Исполнитель: Мизинчикова И.И.
(495) 963-65-35

Сведения о ведущей организации

по диссертации Саранова Игоря Александровича на тему: «Научное обеспечение развития процессов распылительной сушки и агломерации концентратов цикория и ячменного солода при получении продуктов функционального назначения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств» и 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства».

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности»
Сокращенное наименование организации	ФГБНУ «ВНИИКП»
Почтовый адрес	107023 г. Москва, ул. Электровзаводская, д. 20, стр. 3
Веб-сайт	http://wniikp.ru
Телефон	+7(495)963-65-00
Адрес электронной почты	conditerprom@mail.ru
Публикации	
Кондратьев Н.Б., Святославова И.М., Ходак А.П., Савенкова Т.В. Особенности оценки пищевой ценности кондитерских изделий здорового питания // Кондитерское производство. – 2011. – № 6. – С. 9–11	
Святославова И.М., Кондратьев Н.Б., Рысева Л.И., Савенкова Т.В., Самойлов А.В., Ефимова Н.В. Научный подход к обоснованию выбора жиров для кондитерских изделий различных групп // Кондитерское производство. - 2011. – № 4. – С. 34-35	
Рысева Л.И., Линовская Н.В., Кондратьев Н.Б., Скокан Л.Е. Заменители масла какао лауринового типа. Состав и технологические особенности // Кондитерское производство. – 2012. – № 3. – С. 14–15	
Кондратьев Н.Б., Савенкова Т.В. Некоторые аспекты оценки качества мучных кондитерских изделий на основе фруктового сырья // Хлебопродукты. – 2012. – № 12. – С. 50-51	
Кондратьев Н.Б. Оценка качества кондитерских изделий. Повышение сохранности кондитерских изделий. – М.: Издательство «Перо», 2015. – 250 с.	
Белова И.А., Кондратьев Н.Б., Савенкова Т.В., Руденко О.С., Осипов М.В., Парашина Ф.И., Мамонова Ю.А., Южакова К.В. Использование показателей химического состава сырья для оптимизации рецептур кондитерских изделий // Вестник Российской сельскохозяйственной науки – 2016. – № 2. – С. 8-10	

Савенкова Т.В., Кондратьев Н.Б. Масложировые продукты для кондитерской промышленности и оценка их качества. С56 Современные тенденции развития производства жировых продуктов: наука, технологии, бизнес // под ред. В.А. Тутельяна, А.П. Нечаева. – М.: СППИ, 2016. – 424 с.

Главный научный сотрудник, нач. отдела современных методов оценки качества ФГБНУ «ВНИИКП»

д.т.н., проф. МГУТУ им К.Г. Разумовского



Н.Б. Кондратьев

Подпись Н.Б. Кондратьева заверено

Начальник отдела кадров



О.А. Керби