



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Кубанский государственный
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КубГТУ»)
Московская ул., д. 2, Краснодар, 350072
Тел. (861) 255-03-85, Факс (861) 259-65-92
Телетайп-211548 Наука
E-mail: adm@kgtu.kuban.ru
http://www.kubstu.ru
ИНН 2310018876, ОГРН 1022301604610
от 18.08.18 № 03.02.18/89
вз № 68-0402-228/1 от 07.08.18.

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-ру техн. наук, профессору
Антиповой Л.В.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации

по диссертационной работе Барсуковой Ирины Георгиевны на тему: «Разработка технологии пастильных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности и срока годности в низком ценовом сегменте», 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 образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет»
Сокращенное наименование организации	ФГБОУ ВО «КубГТУ»
Ведомственная принадлежность	Министерство образования и науки РФ
Почтовый индекс, адрес организации	350072, Россия, Краснодарский край г. Краснодар, ул. Московская, д. 2
Веб-сайт	https://kubstu.ru/
Электронная почта	adm@kgtu.kuban.ru
Номер телефона	(861) 255-03-85
Факс	(861) 259-65-92
Публикации по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения	

и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства»
1. Гончар, В.В. Медико-биологическая оценка сбивных сахаристых кондитерских изделий, полученных с использованием концентрированного сока топинамбура [Текст] / В.В. Гончар, Ю.Ф. Росляков, М.И. Дождалева // Пищевая наука и технология. - 2013. - Т. 25.- № 4. - С.67-69.
2. Росляков, Ю.Ф. Научные разработки для хлебопекарной и кондитерской отраслей [Текст] / Ю.Ф. Росляков, О.Л. Вершинина, В.В. Гончар // Ассоциация Технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания». Воронеж, 2016. - № 6 (14). - С. 42-47.
3. Красина, И.Б. Реологические свойства жевательных конфет без сахара [Текст] / И.Б. Красина, А.Н. Есина, Н.А. Тарасенко, А.В. Митракова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. - № 2-3 (326-327). - С. 90-92.
4. Зоря, В.В. Нетрадиционные сырьевые ресурсы для кондитерских изделий [Текст] / В.В. Зоря, Ц.Д. Саркисян, И.Б. Красина // Электронный сборник материалов международной научно-практической конференции «Инновационные технологии в пищевой и перерабатывающей промышленности» - Краснодар, 2012. - С. 277-279.
5. Красина, И.Б. Кондитерские изделия без сахара в питании диабетиков [Текст] / И.Б. Красина, Т.А. Карачанская, Т.Б. Карапетян, Г.М. Арутюнян // Техника и технология пищевых производств. - 2009. - №11.- С. 40-43.
6. Дождалева, М.И. Исследование условий и сроков безопасного хранения диабетических сбивных сахаристых кондитерских изделий, приготовленных с использованием концентрированного сока топинамбура [Текст] / М.И. Дождалева, В.В. Гончар, Ю.Ф. Росляков // материалы III Международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века». Краснодар : Изд-во ГОУ ВПО "КубГТУ", 2013. – С. 250-251.
6. Росляков, Ю.Ф. Новые мучные изделия с использованием нетрадиционного растительного сырья [Текст] / Ю.Ф. Росляков, О.Л. Вершинина, В.В. Гончар // материалы IV Международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века». Краснодар : Изд-во ГОУ ВПО "КубГТУ", – 2015. - С. 163-167.
7. Красина, И.Б. Применение стевиозида и пищевых волокон камецель fw200 в кондитерских изделиях без сахара [Текст] / И.Б. Красина, Т.А. Карачанская, Н.К. Данович, А.В. Красюк // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 4. – С. 43-45.
8. Росляков, Ю.Ф. Хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия нового поколения [Текст] : учебное пособие для студентов высших

<p>учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки бакалавриатов 19.03.02 (260100.62) и магистров 19.04.02 (260100.68) "Продукты питания из растительного сырья" / Ю. Ф. Росляков, О. Л. Вершинина, В. В. Гончар ; М-во образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВПО "Кубанский гос. технологический ун-т", Ин-т пищевой промышленности, Каф. технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского пр-ва. - 2-е изд., перераб. и доп. - Краснодар : КубГТУ, 2014. - 187 с.</p>
<p>9. Литвяк В.В. Крахмал и крахмалопродукты [Текст] : монография / В.В. Литвяк, Ю.Ф. Росляков, С.М. Бутрим, Л.Н. Козлова, Кубанский государственный технологический университет, Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию. – Краснодар, 2013. – 204 с.</p>
<p>10. Красина И.Б. Мучные кондитерские изделия для нутрициональной коррекции при сахарном диабете [Текст] : монография / И.Б. Красина, Н.А. Тарасенко, Т.А. Карачанская. – Краснодар : Издательский дом - Юг, 2010. – 202 с.</p>
<p>11. Гончар В.В. Использование порошка из клубней топинамбура в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий [Текст] / В.В. Гончар, О.Л. Вершинина, Ю.Ф. Росляков // Хлебопродукты. 2013. – № 10. – С. 46-47.</p>
<p>12. Красина, И.Б. Новые продукты для функционального питания [Текст] : И.Б. Красина, Л.В. Мушта, А.В. Лозовой / Успехи современного естествознания. 2005. – № 5. – С. 53-55.</p>
<p>13. Куракина, А.Н. Исследование реологических свойств жевательных конфет, приготовленных на изомальтулозе [Текст] / А.Н. Куракина, И.Б. Красина, З.А. Баранова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2014. – № 1 (337). – С. 66-70.</p>
<p>14. Красина, И.Б. Статистические методы обработки экспериментальных данных [Текст] : учебное пособие для обучающихся по программам высшего образования направления подготовки 190400 "Промышленная экология и биотехнология" (квалификация (степень) "магистр") / И. Б. Красина, Л. М. Данович; М-во образования и науки Российской Федерации, Федеральное гос. бюджетное образовательное учреждение высш. проф. образования "Кубанский гос. технологический ун-т". - Краснодар : КубГТУ, 2015. - 235 с.</p>
<p>15. Красина, И. Б. Биологически активные добавки из стевии в производстве мучных кондитерских изделий [Текст] / И. Б. Красина; Федеральное агентство по образованию, Гос. образовательное учреждение высш. проф. образования "Кубанский гос. технологический ун-т". - Краснодар : Изд-во ГОУ ВПО "КубГТУ", 2007. - 121 с.</p>
<p>16. Дождалева, М.И. Разработка технологий и рецептур диабетических сахаристых кондитерских изделий с использованием продуктов переработки клубней топинамбура изделий [Текст] /</p>

М.И. Дождалева, В.В. Гончар, Т.В. Калашнова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2011. – № 2-3 (320-321). – С. 66-68.

17. Шмалько, Н.А. Амарант в пищевой промышленности [Текст] : монография / Н.А. Шмалько, Ю.Ф. Росляков. – Краснодар : Просвещение-Юг. – 2011. – 489 с.

18. Росляков, Ю.Ф. Дефекты хлебобулочных и макаронных изделий [Текст] / под ред. д-ра техн. наук, проф. Рослякова Ю.Ф. - Краснодар: ООО «Книга», 2014. - 180 с.

Проректор по научной работе
д-р техн. наук



Подгорный Сергей Александрович