

Председателю Диссертационного совета
Д 212.148.11 на базе федерального
государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего
образования «Московский государственный
университет пищевых производств» доктору
технических наук, доценту Карпенко Д. В.

Сведения о ведущей организации

по диссертационной работе Фроловой Александры Евгеньевны на
тему: «Разработка и товароведная оценка обогащенной кондитерской пасты»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения и общественного
питания» (технические науки).

Полное наименование организации в соответствии с Уставом	Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности - филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН»
Сокращенное наименование организации в соответствии с Уставом	ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН
Почтовый индекс, адрес организации	107023, г. Москва, ул. Электрозаводская, д.20, стр.3
Телефон организации	+7 (495) 963-65-35
Адрес электронной почты	conditerprom@mail.ru
Официальный сайт организации	http://wniikp.ru/
Список основных публикаций работников ведущей организации по профилю рассматриваемой работы	
1. SOME ASPECTS OF THE INFLUENCE OF THE CHEMICAL COMPOSITION OF GEL-FORMING RAW MATERIALS ON THE PROPERTIES OF MARMALADE Kondratiev N.B., Kazantsev E.V., Osipov M.V., Petrova N.A., Svyatoslavova I.M. В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Сер. "International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials - Technology of Processing, Storage and Recycling of Plant Crops" 2021. С. 052030.	
2. ВЛИЯНИЕ ВИДА ОРЕХОВОГО СЫРЬЯ НА ПРОЦЕССЫ МИГРАЦИИ ЖИРОВ В ГЛАЗИРОВАННЫХ КОНФЕТАХ С ПРАЛИНОВЫМИ КОРПУСАМИ Кондратьев Н.Б., Зайцева Л.В., Руденко О.С., Казанцев Е.В.,	

Белова И.А. Пищевая промышленность. 2021. № 11. С. 46-49.	
3. ИЗМЕНЕНИЕ ПЛАСТИЧЕСКОЙ ПРОЧНОСТИ ЖИРОВ НЕТЕМПЕРИРУЕМЫХ ЛАУРИНОВОГО И НЕЛАУРИНОВОГО ТИПОВ ПРИ ХРАНЕНИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ Кондратьев Н.Б., Казанцев Е.В., Осипов М.В., Калинкина Е.С., Мазукабзова Э.В. Пищевая промышленность. 2021. № 11. С. 54-58.	ГЛАЗУРИ НА ОСНОВЕ
4. ИЗМЕНЕНИЕ АКТИВНОСТИ ЛИПАЗЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ СТУДНЕОБРАЗОВАТЕЛЕЙ Лаврухин М.А., Баженова А.Е., Руденко О.С., Кондратьев Н.Б. Пищевая промышленность. 2021. № 9. С. 40-41.	
5. ИНГИБИРОВАНИЕ ЛИПОЛИТИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ В МОДЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМАХ Лаврухин М.А., Руденко О.С., Кондратьев Н.Б., Баженова А.Е., Осипов М.В. Хранение и переработка сельхозсырья. 2021. № 2. С. 75-85.	В
6. ИССЛЕДОВАНИЕ РЕОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ГЛАЗИРОВАННЫХ КОНФЕТ В ПРОЦЕССЕ ИХ ХРАНЕНИЯ Осипов М.В., Казанцев Е.В., Кондратьев Н.Б., Руденко О.С., Пестерев М.А. Достижения науки и техники АПК. 2021. Т. 35. № 10. С. 78-82.	ГЛАЗИРОВАННЫХ
8. ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ КАК ФАКТОР МИГРАЦИИ ЖИРОВ В ГЛАЗИРОВАННЫХ САХАРИСТЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ Кондратьев Н.Б., Казанцев Е.В., Руденко О.С., Петрова Н.А., Белова И.А. Вестник российской сельскохозяйственной науки. 2021. № 5. С. 78-80.	МИГРАЦИИ ЖИРОВ В
9. УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ МИГРАЦИИ ВЛАГИ В ЖЕЛЕЙНО-ФРУКТОВОМ МАРМЕЛАДЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОДИФИЦИРОВАННЫХ КРАХМАЛОВ Казанцев Е.В., Петрова Н.А., Руденко О.С., Белова И.А., Кондратьев Н.Б. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2020. № 5-6 (377-378). С. 79-82.	ВЛАГИ В ЖЕЛЕЙНО- ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
10. К ВОПРОСУ ВЛИЯНИЯ СВОЙСТВ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ НА СКОРОСТЬ ВЛАГОПЕРЕНОСА ПРИ ХРАНЕНИИ ЖЕЛЕЙНОГО МАРМЕЛАДА Кондратьев Н.Б., Казанцев Е.В., Руденко О.С., Осипов М.В., Петрова Н.А. Пищевая промышленность. 2020. № 11. С. 48-51.	МАТЕРИАЛОВ

Директор ВНИИ КП - филиал ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН
к.т.н., доцент



С. Л. Белецкий