



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 16.05.22 № 03.02.12-148
 на № 38-01/34607 15.03.2022г.

Председателю совета по защите
 диссертаций на соискание учёной
 степени кандидата наук, на соискание
 учёной степени доктора наук
 Д 212.148.03 при ФГБОУ ВО
 «Московский государственный
 университет пищевых производств»
 д-ру техн. наук, профессору
 Цыгановой Т.Б.

Уважаемая Татьяна Борисовна!

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Миневич Ирины Эдуардовны на тему «Научное обоснование и разработка научно-практических основ технологий глубокой переработки семян льна с получением ингредиентов для создания продуктов здорового питания», представленной к защите на соискание ученой степени доктора технических наук по научной специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Отзыв о диссертационной работе будет представлен в диссертационный совет Д 212.148.03, действующий на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет пищевых производств», в установленный срок.

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 «Internet»

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 в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «КубГТУ»

Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования РФ (Минобрнауки России)
Почтовый индекс, адрес организации	350072, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2
Веб-сайт	https://kubstu.ru
Телефон	(861)255-84-01
Адрес электронной почты	adm@kgtu.kuban.ru
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертационной работы	
1	Yanova M.A., Sharopatova A.V., Roslyakov Yu.F., Dzobelova V.B. Application efficiency of new raw materials in the production of flour confectionery products with increased nutritional value В сборнике: IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. III International Scientific Conference: AGRITECH-III-2020: Agribusiness, Environmental Engineering and Biotechnologies. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. 2020. С. 82091.
2	Зверев С.В., Зубцов В.А., Лобанов В.Г., Росляков Ю.Ф., Глухова Е.В. Льняной жмых в белковых пищевых добавках Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2020. № 5-6 (377-378). С. 93-97.
3	Росляков Ю.Ф., Вершинина О.Л., Гончар В.В., Сацюк К.А., Березанская А.С. Мука из семян льна в производстве обогащенных хлебобулочных изделий. В сборнике: Инновационные исследования и разработки для научного обеспечения производства и хранения экологически безопасной сельскохозяйственной и пищевой продукции. Сборник материалов III Международной научно-практической конференции. Краснодар, 2019. С. 226-232.
4	Росляков Ю.Ф., Вершинина О.Л., Гончар В.В., Шульга А.С. Продукты переработки семян льна в производстве мучных кондитерских изделий. В сборнике: Инновационные исследования и разработки для научного обеспечения производства и хранения экологически безопасной сельскохозяйственной и пищевой продукции. Сборник материалов III Международной научно-практической конференции. Краснодар, 2019. С. 232-234.
5	Вершинина О.Л., Гончар В.В., Росляков Ю.Ф., Еремина А.Е., Симонян Э.А. Особенности технологии безглютеновых хлебобулочных изделий. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2019. № 2-3 (368-369). С. 39-41.
6	Вершинина О.Л., Гончар В.В., Росляков Ю.Ф., Тычина А.В. Использование безглютеновой гречневой муки в производстве хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2019. № 5-6 (371-372). С. 35-38.

7	Почицкая И.М., Росляков Ю.Ф., Литвяк В.В., Андрианов А.М., Кашин И.М. Моделирование взаимодействия редуцирующих сахаров с аминокислотами методом теории функционала плотности. Проблемы развития АПК региона. Махачкала, 2019. № 1 (37). С. 237-245.
8	Росляков Ю.Ф., Вершинина О.Л., Гончар В.В. Влияние температурных режимов ик-обработки на функциональные свойства белков арахиса. Пищевая промышленность: наука и технологии. Минск, 2019. Т. 12. № 4 (46). С. 49-52.
9	Вершинина О.Л., Росляков Ю.Ф., Гончар В.В. Мучные композитные смеси в производстве пшеничных сортов хлеба. В сборнике: «Инновации в индустрии питания и сервисе». Электронный сборник материалов III Международной научно-практической конференции, посвященной 100-летию ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет». Краснодар, 2018. С. 325-327.
10	Почицкая И.М., Росляков Ю.Ф., Литвяк В.В., Комарова Н.В., Юденко А.Н. Исследование влияния реакции меланоидинообразования на содержание аминокислот в модельных пищевых системах. Вопросы питания. 2018. Т. 87. № 5. С. 95-101.
11	Почицкая И.М., Росляков Ю.Ф., Литвяк В.В., Юденко А.Н. Влияние термической обработки на аминокислотный состав белого пшеничного хлеба. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2018. № 2-3 (362-363). С. 104-108.
12	Lobanov V., Slepokurova Yu., Zharkova I., Koleva T.Ya., Roslyakov Yu., Krasteva A. Economic effect of innovative flour-based functional foods production. Foods and Raw Materials. 2018. Т. 6. № 2. С. 474-482.
13	Литвяк В.В., Оспанкулова Г.Х., Шаймерденова Д.А., Юркштович Н.К., Бутрим С.М., Росляков Ю.Ф. Атлас: морфология полисахаридов. Астана: Изд-во «EDIGE», 2016. 335с.
14	Инновационные разработки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Росляков Ю.Ф. В сборнике: Устойчивое развитие, экологически безопасные технологии и оборудование для переработки пищевого сельскохозяйственного сырья; импортоопережение. Сборник материалов международной научно-практической конференции. Краснодар, 2016. С. 10-15.
15	Жаркова И.М., Кучменко Т.А., Мирошниченко Л.А., Росляков Ю.Ф. Изучение органолептических показателей хлеба из амарантовой муки. Хлебопродукты. 2016. № 11. С. 41-43.
16	Росляков Ю.Ф., Вершинина О.Л., Гончар В.В. Новые мучные изделия с использованием нетрадиционного растительного сырья. В сборнике: Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века. IV Международная научно-практическая конференция. Краснодар, 2015. С. 163-167.

17	Шаповалов Е.Н., Асмаева З.И., Росляков Ю.Ф. Разработка технологии хлебобулочных изделий функционального назначения. В сборнике: Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века. IV Международная научно-практическая конференция. Краснодар, 2015. С. 180-182.
18	Михайлов В.А., Вершинина О.Л., Росляков Ю.Ф. Влияние белковой арахисовой массы на хлебопекарные свойства пшеничной муки. В сборнике: Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века. IV Международная научно-практическая конференция. Краснодар, 2015. С. 83-85.
19	Гончар В.В., Вершинина О.Л., Росляков Ю.Ф. Нетрадиционное сырьё для производства мучных кондитерских изделий. В сборнике: Современные достижения в исследовании натуральных пищевых добавок. Сборник материалов международной научно-технической Интернет-конференции. Краснодар, 2014. С. 17-20.
20	Шульга А.С., Вереса Е.А., Гончар В.В., Росляков Ю.Ф. Использование полножирной льняной муки для обогащения заварных пряничных изделий. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2013. № 4 (334). С. 44-46.

Ведущая организация подтверждает, что соискатель не является ее сотрудником и не имеет опубликованных научных работ по теме диссертации, подготовленных на базе ведущей организации или в соавторстве с ее сотрудниками.

Проректор по научной работе и инновациям ФГБОУ ВО «КубГТУ»,
канд. техн. наук, доцент

С.А. Удодов

16 мая 2022 г.

