

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.

Я, Романов Александр Сергеевич, выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента 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 на соискание учёной степени доктора технических наук по специальности: 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», на заседании диссертационного совета Д 212.148.03, действующего при ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» по адресу: 125080, г. Москва, Волоколамское ш., 11.

Сведения об оппоненте
по диссертации 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»

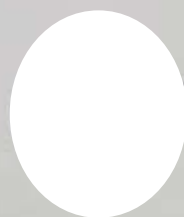
Фамилия, имя, отчество	Романов Александр Сергеевич
Учёная степень, № диплома	Доктор технических наук, ДК № 004080
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Учёное звание, № аттестата	Профессор, ПР № 008365
Полное наименование организации, являющееся основным местом работы	Некоммерческое образовательное частное учреждение дополнительного профессионального образования «Международная промышленная академия»
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Заведующий кафедрой пищевых производств

Список публикаций по профилю рассматриваемой работы

1. I. Nazimova E.V., Markov A.S., Sergeeva I.Yu., **Romanov A.S.** Changes in the biochemical properties of yeast during oxygen saturation of semi-finished bakery products. 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. 022005.
2. **Романов А.С.**, Марков А.С. Растительные ингредиенты в хлебопекарной промышленности: опыт и перспективы применения. В книге: Актуальные проблемы хранения и переработки сельскохозяйственного сырья. Коллективная монография. Кемерово, 2020. С. 54-62.
3. Позднякова О.Г., Захаренко М.А., Назимова Е.В., **Романов А.С.** Технологические аспекты получения экстракта из плодов шиповника и его применение при производстве хлеба. Достижения науки и техники АПК. 2019. Т. 33. № 12. С. 102-106.
4. Марков А.С., Маркова Ю.В., **Романов А.С.** Оценка методов определения объёма хлеба и хлебобулочных изделий. Хлебопродукты. 2019. № 2. С. 44-46.
5. Позднякова О.Г., Клявзо Р.С., **Романов А.С.** Разработка технологии производства хлеба с добавлением солодовой муки. В сборнике: Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике. материалы XVII Международной научно-практической конференции. 2018. С. 338-342.
6. **Романов А.С.**, Марков А.С., Маркова Ю.В., Павлова А.О. Комплексная хлебопекарная смесь. Патент на изобретение RU 2613494 С, 16.03.2017. Заявка № 2016109124 от 14.03.2016.
7. Марков А.С., **Романов А.С.**, Маркова Ю.В. Разработка оптического метода определения объёма хлебобулочных изделий. В сборнике: Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений. Материалы VI Международной научно-технической конференции. Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВО "Воронежский государственный университет инженерных технологий". 2017. С. 1024-1025.
8. **Романов А.С.**, Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. Экспертиза хлебобулочных изделий. Санкт-Петербург, Издательство Лань, 2017. 292с.

9.	Назимова Е.В., Романов А.С., Позднякова О.Г. Оценка изменения потребительских свойств хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением солодового экстракта при хранении. В сборнике: Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике. Сборник статей. 2016. С. 505-508.
10.	Назимова Е.В., Романов А.С., Позднякова О.Г. Оценка качества ржано-пшеничного хлеба, произведенного с внесением традиционного экстракта и экстракта, полученного методом экструзии. В сборнике: Приоритетные направления развития науки, техники и технологий. международная научно-практическая конференция. 2016. С. 36-37.

Подпись официального оппонента,
д.т.н.



[Handwritten signature]

Романов А.С.



Должность лица, заверяющего сведения

Зав. отделом [Redacted] с персоналом [Redacted] [Redacted] ИИ

« 28 » марта 20 22 г.