

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, Магомедов Газибег Омарович, 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	Магомедов Газибег Омарович
Учёная степень, № диплома	Доктор технических наук, ДК № 007728 от 04 апреля 1997 г.
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, Удостоверение № 003864 от 28.03.2001г.
Полное наименование организации, являющееся основным местом работы	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»



Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Заведующий кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств»
<b>Список публикаций по профилю рассматриваемой работы</b>	
1.	Плотникова И.В., <b>Магомедов Г.О.</b> , Шевякова Т.А., Тигранян В.Ж., Кочарьян А.Г. Яблочные выжимки – источник питательных веществ для создания функциональных продуктов. В сборнике: ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ: НАУЧНОЕ, КАДРОВОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ. Сборник научных статей и докладов VII Международной научно-практической конференции. ВГУИТ. 2021. С. 212-217.
2.	Bobozhonova G.A., Tkeshelashvili M.E., <b>Magomedov G.O.</b> Influence of high-protein flour from sunflower shrot on the change in the properties of chocolate masses. 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. 022 - 023.
3.	Плотникова И.В., <b>Магомедов Г.О.</b> , Шевякова Т.А., Тигранян В.Ж., Мирзехалаева Н.Н., Плотников В.Е. Безглютеновые масляные бисквиты для питания детей школьного возраста. Хлебопродукты. 2021. № 2. С. 49-53.
4.	Плотникова И.В., <b>Магомедов Г.О.</b> , Полянский К.К., Полякова Л.Е., Писаревский Д.С. Изучение функциональных свойств концентрата сывороточных белков для дальнейшего его использования в кондитерской отрасли. В сборнике: Пищевые технологии будущего: инновационные идеи, научный поиск, креативные решения. Сборник материалов научно-практической молодежной конференции, посвященной памяти Р.Д. Поландовой. Москва, 2020. С. 180-184.
5.	Плотникова И.В., <b>Магомедов Г.О.</b> , Тычинин Н.В., Магомедов М.Г. Зёрна амаранта - перспективный продукт для спортивного питания. В сборнике: ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА В КОНТЕКСТЕ ФОРМИРОВАНИЯ КУЛЬТУРЫ ЗДОРОВЬЯ, ВОСПИТАНИЯ ПАТРИОТИЗМА И ТОЛЕРАНТНОСТИ. Материалы XIII научной медико-педагогической конференции с межрегиональным участием. Под редакцией В. М. Суханова. 2020. С. 211-214.
6.	Попов В.Н., Плотникова И.В., <b>Магомедов Г.О.</b> , Магомедов М.Г., Полякова Л.Е., Плотников В.Е., Полянский К.К. Комплексная оценка пенообразующих свойств концентрата сывороточных белков для получения продукции специального назначения. Пищевая промышленность. 2020. № 8. С. 42-47.
7.	<b>Магомедов Г.О.</b> , Лобосова Л.А., Малютина Т.Н., Рожков С.А. Кексы с

	полбяной мукой для питания детей младшего школьного возраста. Хранение и переработка сельхозсырья. 2020. № 2. С. 112-122.
8.	Плотникова И.В., <b>Магомедов Г.О.</b> , Шевякова Т.А., Писаревский Д.С., Плотников В.Е.Использование суспензии из бобов чечевицы в производстве кексов для постного и вегетарианского питания. Хлебопродукты. 2020. № 6. С. 38-41.
9.	Шевякова Т.А., Плотникова И.В., <b>Магомедов Г.О.</b> , Журавлёв А.А., Демяник М.П.Получение безглютенового заварного выпеченного полуфабриката на основе амарантовой муки. Хлебопродукты. 2020. № 8. С. 30-34.
10.	<b>Магомедов Г.О.</b> , Лобосова Л.А., Магомедов М.Г., Барсукова И.Г. Применение полуфабрикатов из топинамбура в технологии функциональных кондитерских изделий. Монография. - Воронеж: Издательство ВГУИТ, 2019. – 212с.

Подпись официального оппонента

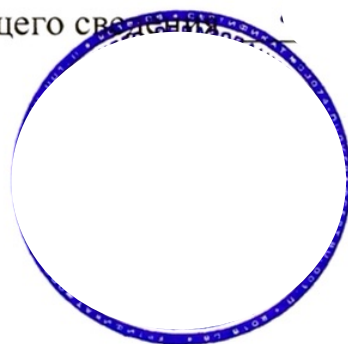
д.т.н., проф. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ **Магомедов Г.О.**  
**Начальник**

**Кадров**

Должность лица, заверяющего сведения \_\_\_\_\_

Печать \_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_» 03 \_\_\_\_\_

2022\_ г.