

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ



KUBAN STATE
TECHNOLOGICAL UNIVERSITY

350072, Россия, Краснодар, ул.Московская, д.2,
Телефон: (861)255-84-01, Факс: (861)259-65-92.
ИНН 2310018876, КПП 231001001,
ОКПО 02067862, ОГРН 1022301604610,
www.kubstu.ru, E-mail: adm@kgtu.kuban.ru

2, Moskovskaja st., Krasnodar-city, Russia, 350072
Phone: 7 (861) 255-84-01, FAX: 7 (861) 259-65-92.
www.kubstu.ru, E-mail: adm@kgtu.kuban.ru

26.04.2021, № 03.02.12-201

на № _____ от _____

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.

Уважаемый Дмитрий Валерьевич!

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Суворова Олега Александровича на тему «Научные и практические основы обеспечения безопасности пищевого сырья и продуктов общественного питания с использованием физико-химических методов обработки», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Отзыв будет представлен в Диссертационный совет Д 212.148.11 на базе Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств» в установленные сроки.

Проректор по научной работе
и инновациям

С.А. Удодов

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 Суворова Олега Александровича
на тему «Научные и практические основы обеспечения безопасности
пищевого сырья и продуктов общественного питания с использованием
физико-химических методов обработки» по специальности
05.18.15 – Технологии товароведение пищевых продуктов функционального
и специализированного назначения и общественного питания

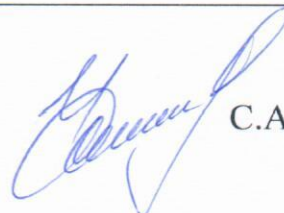
Полное наименование организации в соответствии с Уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет»
Сокращенное наименование организации в соответствии с Уставом	ФГБОУ ВО «КубГТУ»
Почтовый индекс, адрес организации	350072, Южный федеральный округ, Краснодарский край, город Краснодар, улица Московская, дом 2
Телефон организации	+7 (861)255-84-01
Адрес электронной почты	adm@kgtu.kuban.ru
Официальный сайт организации	https://kubstu.ru/

Список основных публикаций работников ведущей организации по профилю рассматриваемой работы в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

1. Tamova, M.Y. Beet pulp dietary fiber exposed to an extremely low-frequency electromagnetic field: detoxification properties / M.Y. Tamova, E.V. Barashkina, N.R. Tretyakova, R.A. Zhuravlev, N.D. Penov // Foods and Raw Materials. – 2021. – Vol. 9 (1). – P. 2–9. DOI: 10.21603/2308-4057-2021-1-2-9.
2. Gorbacheva, M.V. Electrochemical activation as a fat rendering technology / M.V. Gorbacheva, V.E. Tarasov, S.A. Kalmanovich, A.I. Sapozhnikova // Foods and Raw Materials. – 2021. – Vol. 9 (1). – P. 32–42. DOI: 10.21603/2308-4057-2021-1-32–42.
3. Горбачева, М. В. Вытапливание жира в электрохимически активированной водной среде: технологические аспекты, безопасность и качество готового продукта / М. В. Горбачева, В. Е. Тарасов, А. И. Саложникова, С. А. Калманович // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2020. – Т. 82. – № 1 (83). – С. 169–177.

4. Shorstkii, I. A. Application of cold filamentary microplasma pretreatment assisted by thermionic emission for potato drying // INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. – 2020. - Vol. 66. – article № 102540. DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102540
5. Shorstkii, I. A. Pulsed electric field assisted sunflower oil pilot production: Impact on oil yield, extraction kinetics and chemical parameters/ Shorstkii, I., Khudyakov, D., Mirshekarloo, M.S. // INNOVATIVE FOOD SCIENCE & EMERGING TECHNOLOGIES. – 2020. - Vol. 60. – article № 102309. DOI: 10.1016/j.ifset.2020.102309.
6. Shorstkii, I. A. Influence of pulsed electrical discharge, hydrostatic pressure and temperature on rheological properties of sunflower cake during oil pressing // Shorstkii, I., Khudyakov, D. // Heliyon. – 2020. - Vol. 6 (1). - article №e03046. DOI: 10.1016/j.heliyon.2019.e03046
7. Вершинина, О.Л. Влияние упаковочного материала на качество хлеба с увеличенным сроком хранения / О.Л. Вершинина, И.Б. Красина, В.В. Гончар, Ю.Ф. Росляков, А.В. Тычина // Хлебопечение России. – 2019. – № 2. – С. 17–23.
8. Тамова, М. Ю. Оптимизация технологических режимов получения комбинированных детоксикантов растительного происхождения / М. Ю. Тамова, Е. В. Барашкина, Р. А. Журавлев, Н. Р. Третьякова, С. В. Усатиков, А. З. Тодорова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 5-6 (371-372). – С. 71–74.
9. Касьянов, Г. И. Электрофизические и биотехнологические подходы к хранению яблок органического сада / Г. И. Касьянов, А. В. Кириченко, В. Г. Лобанов, М. Д. Назарько, И. И. Романец // АгроФорум. – 2019. – № 7. – С. 30–35.
10. Shorstkii, I.A. Impact of pulsed electric field and pulsed microwave treatment on morphological and structural characteristics of sunflower seed / Shorstkii, I.A., Zherlicin, A.G., Li, P. // OCL - Oilseeds and fats, Crops and Lipids. – 2019. - Vol. 26. - article №47. DOI: 10.1051/ocl/2019048
11. Shorstkii, I.A. Extraction Kinetic of Sunflower Seeds Assisted by Pulsed Electric Fields / Shorstkii, I., Koshevoi, E. // Iranian Journal of Science and Technology, Transaction A: Science. – 2019. - Vol. 43 (3). – pp. 813-817. DOI: 10.1007/s40995-018-0591-z
12. Koneva, M. S. Optimization of soaking stage in technological process of wheat germination by hydroponic method when objective function is defined implicitly / M. S. Koneva, O. V. Rudenko, S. V. Usatkov, M. Yu. Tamova, N. A. Bugaets, M. A. Fedorova // Journal of Physics: Conference Series. – 2018. – Vol. 1015. – P. 032018. DOI: 10.1088/1742-6596/1015/3/032018.
13. Temiraev, R. B. Physical and chemical quality control of meat and meat products, manufactured in the industrial zone / R. B. Temiraev, V. V. Tedtova, Z. T. Baeva, M. Yu. Tamova // PollutionResearch. – 2017. – Vol. 36 (4). – P. 52–58.

Проректор по научной работе
и инновациям



С.А. Удодов