

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, Кондратьев Николай Борисович, 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	Кондратьев Николай Борисович
Учёная степень, № диплома	Доктор технических наук, ДДН № 025482
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	
Полное наименование организации, являющееся основным местом работы	Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности – филиал федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем имени В.М. Горбатова» РАН

Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Главный научный сотрудник, отдела современных методов оценки качества кондитерских изделий
<b>Список публикаций по профилю рассматриваемой работы</b>	
1.	Матюнина А.В., Зайцева Л.В., Кондратьев Н.Б., Баженова А.Е., Осипов М.В. Влияние газовой модифицированной среды на сохранность мучных кондитерских изделий. Пищевая промышленность. 2021. № 12. С. 91-94.
2.	Лаврухин М.А., Баженова А.Е., Руденко О.С., <b>Кондратьев Н.Б.</b> Изменение активности липазы при использовании студнеобразователей. Пищевая промышленность. 2021. № 9. С. 40-41.
3.	Лаврухин М.А., Руденко О.С., <b>Кондратьев Н.Б.</b> , Баженова А.Е., Осипов М.В. Ингибирование липолитической активности в модельных пищевых системах. Хранение и переработка сельхозсырья. 2021. № 2. С. 75-85.
4.	Щербакова Н.А., Мистенева С.Ю., Руденко О.С., <b>Кондратьев Н.Б.</b> , Баскаков А.В. Изучение влияния продуктов переработки овса на изменение качественных характеристик мучных кондитерских изделий. Техника и технология пищевых производств. 2021. Т. 51. № 4. С. 832-848.
5.	<b>Кондратьев Н.Б.</b> , Осипов М.В. Некоторые аспекты повышения сохранности мучных кондитерских изделий. Инновационные технологии производства и хранения материальных ценностей для государственных нужд. 2021. № 16. С. 128-133.
6.	Лаврухин М.А., Руденко О.С., <b>Кондратьев Н.Б.</b> Разработка способов контроля липолитической активности при хранении кондитерских изделий. В сборнике: Пищевые технологии будущего: инновационные идеи, научный поиск, креативные решения. Сборник материалов научно-практической молодежной конференции, посвященной памяти Р.Д. Поляндовой. Москва, 2020. С. 351-355.
7.	Казанцев Е.В., <b>Кондратьев Н.Б.</b> , Семенова П.А., Петрова Н.А. Особенности стабилизации фруктовых полуфабрикатов полисахаридами. В сборнике: Наука, питание и здоровье. Материалы II Международного конгресса. 2019. С. 493-498.
8.	Казанцев Е.В., <b>Кондратьев Н.Б.</b> Влияние свойств структурообразователей на прочность кондитерских масс. В сборнике: Пища. Экология. Качество. Материалы XV Международного научно-практической конференции. Сибирский научно-исследовательский и технологический институт переработки сельскохозяйственной продукции СФНЦА РАН. 2018. С. 252-256.
9.	Руденко О.С., <b>Кондратьев Н.Б.</b> , Савенкова Т.В. Снижение погрешности аналитического определения содержания белка в кондитерской продукции. Вопросы питания. 2018. Т. 87. № 55. С. 191-192.

10.	Руденко О.С., Кондратьев Н.Б., Осипов М.В. Современные методы количественного определения омега-3 жирных кислот. В сборнике: Наука, питание и здоровье. материалы международного конгресса. 2017. С. 605-607.
-----	---

Подпись официального оппонента,

д.т.н.

Кондратьев Н.Б.

Должность лица, заверяющего сведения

*Секретарь Е. Ю. А. Коси*

*Керды О. А.*

Печать



\_\_\_\_\_ г.