

Председателю совета Д 212.035.01 по
защите диссертаций на соискание
ученой степени кандидата наук, на
соискание ученой степени доктора наук
д.т.н., профессору Острикову А.Н.

Даю согласие быть официальным оппонентом по диссертационной
работе *Рындина Александра Алексеевича* на тему: *«Совершенствование
процесса вибросепарирования зерновых смесей от легких примесей»*,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности 05.18.12 - «Процессы и аппараты пищевых производств».

Согласен на включение персональных данных в материалы и
документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы и
их дальнейшую обработку, и размещение в сети «Интернет».

Официальный оппонент
С.н.с., к.т.н.



Р.Х. Кандроков

«3» июля 2019 г.

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Рындина Александра Алексеевича на тему: «Совершенствование процесса вибросепарирования зерновых смесей от легких примесей», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 - «Процессы и аппараты пищевых производств».

Фамилия, имя, отчество	Кандроков Роман Хажсетович
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Старший научный сотрудник
Телефон	+7-926-262-68-28
Адрес электронной почты	nart132007@mail.ru
Почтовый адрес	Россия, 127434, г. Москва, Дмитровское шоссе, дом 11, комн. 277.
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Всероссийский Научно-Исследовательский Институт Зерна и продуктов его переработки (ВНИИЗ) филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Должность	Старший научный сотрудник
Публикации	
Kandrokov R.H., Pankratov G.N., Meleshkina E.P., Vitol I.S., and Tulyakov D.G. Effective technological scheme for processing triticale grain into high-quality baker's grade flour. <i>Foods and Raw Materials</i> , 2019, vol. 7, no. 1, pp. 107-117. DOI: http://doi.org/10.21603/2308-4057-2019-1-107-117 .	
Кандроков Р.Х., Панкратов Г.Н. Разработка эффективной технологической схемы переработки зерна тритикале в сортовую хлебопекарную муку // Российская сельскохозяйственная наука. - 2019. - Т. 1. - №1. - С. 62-65. doi: 10.31857/S2500-26272019162-65	
Кандроков, Р.Х. Инновационная технология получения композиционной пшенично-льняной муки / Р.Х. Кандроков, Г.Н. Панкратов, И.С. Витол // Современная наука и инновация. - 2018. - № 4(24) - С. 127-133.	

Штейнберг, Т.С. Цветовые характеристики муки (крупки) из зерна яровой и озимой пшеницы. / Т.С. Штейнберг, Е.П. Мелешкина, Л.И. Семикина, О.Г. Шведова, **Р.Х. Кандроков** // Хлебопродукты. 2018. № 6. С. 53-55.

Панкратов, Г.Н. Исследование процесса обогащения крупок при сортовом помоле зерна тритикале / Г.Н. Панкратов, **Р.Х. Кандроков** // Пищевая промышленность. 2017. № 7. С. 30-33.

Meleshkina E. P. Innovative trends in the development of advanced Triticale grain processing technology / E. P. Meleshkina, G. N. Pankratov, I. S. Vitol*, **Р. Н. Kandrokov**, and D. G. Tulyakov // «Foods and Raw materials», 2017, vol. 5, no. 2, pp. 70–82

Кандроков, Р.Х. Влияние гидротермической обработки на выход и качество полбяной муки / Р. Х. Кандроков, Е. Р. Балова // Аграрный вестник Урала № 2 (168). - 2018. - С. 54-58.

Штейнберг, Т.С. Выбор цветовых характеристик для разработки метода идентификации примеси муки из мягкой пшеницы в муке из твердой пшеницы // Т.С. Штейнберг, О.Г. Шведова, **Р.Х. Кандроков**, В.И. Болотов // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. 2017. № 12 (158). С. 175-181.

Панкратов, Г.Н. Актуальные направления технологического развития мукомольной отрасли. / Г.Н. Панкратов, Е.П. Мелешкина, И.С. Витол, **Р.Х. Кандроков** // Хранение и переработка сельхозсырья. 2017. № 4. С. 29-31

Кандроков, Р.Х. Технология переработки зерна тритикале в крупу типа «Манная» / Р.Х. Кандроков, Г.Н. Панкратов // Хлебопродукты. 2017. № 1. С. 52-53.

Кандроков, Р.Х. Первичная переработка зерна узколистного люпина в крупу и муку / Р.Х. Кандроков, С.В. Зверев, С.Л. Белецкий // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. 2017. № 2 (148). С. 156-160.

Панкратов, Г.Н. Исследование процесса измельчения зерна тритикале / Г.Н. Панкратов, **Р.Х. Кандроков**, Е.В. Щербакова // Хлебопродукты. 2016. № 10. С. 59-61.

Официальный оппонент
С.Н.С., К.Т.Н.



Р.Х. Кандроков

«3» июля 2019 г.

Подпись
Зав. Ц.



Р.Х. заверено

Е.В. Щербакова

