

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

Даю согласие быть официальным оппонентом по диссертационной работе *Старшова Дмитрия Геннадьевича* на тему «Совершенствование процессов и аппаратов для приготовления вафельного теста», 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
кандидат технических наук,
доцент кафедры сервиса и рестора-
нного бизнеса ФГБОУ ВО
ВГУИТ

А.А. Дерканосова

«___»_____ 2019 г.

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации *Старшова Дмитрия Геннадьевича* на тему «Совершенствование процессов и аппаратов для приготовления вафельного теста», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств».

Фамилия, имя, отчество	Дерканосова Анна Александровна
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук, 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств; 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент
Телефон	89204321657
Адрес электронной почты	aa-derk@yandex.ru
Почтовый адрес	г. Воронеж, пр. Революции 19
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Должность	Доцент кафедры сервиса и ресторанного бизнеса
Публикации	
Способ производства хлеба с добавлением шишек хмеля / <i>Дерканосова А.А., Ориничева А.А.</i> // патент на изобретение RUS 2674613 28.12.2017	
Перспективы использования хмелепродуктов в производстве мучных изделий/ <i>Дерканосова А.А., Ориничева А.А.</i> //Актуальная биотехнология. 2016. № 3 (18). С. 175-176.	
CHARACTERIZATION OF MORINGA OLEIFERA LEAVES AND ITS UTILIZATION AS VALUE ADDED INGREDIENT IN UNLEAVENED FLAT BREAD (CHAPATTI)/ <i>Mushtaq B.S., Pasha I., Omer R., Hussain M.B., Tufail T., Shariati M.A., Derkanosova A.A., Shchetilina I.P., Popov E.S., Popova N.N., Oseneva O.V., Kharitonov D.V.</i> //Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences. 2018. Т. 8. № 1. С. 751-755.	
Изучение показателей качества хлеба с содержанием хмелепродуктов/ <i>Дерканосова А.А., Ориничева А.А.</i> //Вестник Международной академии холода. 2017. № 1. С. 31-34.	
FROM TRADITIONAL RECIPES TO BIOLOGICALLY COMPLETE FOOD PRODUCTS: REVIEW ON SNACKS EXTRUSION/ <i>Aksenova O.I., Alexeev G.V., Krivopustov V.V., Yakovlev P.S., Lobacheva N.N., Derkanosova A.A.</i> //Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences. 2017. № 12. С. 349.	

Официальный оппонент
кандидат технических наук,
доцент кафедры сервиса и ресторанного бизнеса ФГБОУ ВО ВГУИТ

А.А. Дерканосова