

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
профессор кафедры «Технологии
продуктов питания и
организации ресторанного дела»,
доктор технических наук,
профессор

Корячкина
Светлана
Яковлевна

«___» _____ 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	Корячкина Светлана Яковлевна
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	доктор технических наук
Ученое звание (по кафедре, специальности)	профессор кафедры технологии продуктов питания и организации ресторанного дела
Телефон	
Адрес электронной почты	Koryachkinas@mail.ru
Почтовый адрес	
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	«ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»»
Должность	профессор кафедры технологии продуктов питания и организации ресторанного дела
Публикации	
1. Корячкина С.Я. Использование овсяной муки в технологии производства крекеров. (статья) В.П.Корячкин, Н.П. Сапронова, Кондитерское производство. 2014. №1. С.14-16	
2. Корячкина С.Я. Разработка технологии хлеба из целого зерна с использованием продуктов переработки овощей (статья), О.Л. Ладнова, Е.Н.Холодова, Д.Н.Арнаутова. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2014. № 5 (28). С. 14-20.	
3. Корячкина С.Я. Использование тонкодисперсных овощных и фруктово- ягодных порошков в технологии макаронных изделий (статья), О.Л.Ладнова, Е.Н.Холодова, В.Я.Черных, О.А.Годунов./ Современная наука и инновации № 1(9).2015. - С.57-62	
4. Корячкина С.Я. Использование тонкодисперсных порошков овощей в технологии крекера (статья), Т.Н.Лазарева, Т.В.Бронникова, О.А.Годунов / Хлебопродукты. 2015. № 9. С. 57-59	
5. Корячкина С.Я. Использование сухой пшеничной клейковины при производстве хлеба из целого зерна пшеницы (статья), Е.В.Хмелева/ Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2016. - №3. - С. 35-39	
6. Корячкина С.Я. Исследование влияния композиций тонкодисперстных овощных и фруктовых, Е.Н.Холодова, В.П.Корячкин / Современная наука и инновации. - 2016. - № 3. - С. 121-127.	
7. Корячкина С.Я. Применение тонкодисперсных овощных и фруктовых порошков в технологии ржано- пшеничных хлебобулочных изделий, О.Л.Ладнова, В.П.Корячкин, Е.Н.Холодова / Хлебопродукты, 2017.- № 7. С. 36-39.	
8. Корячкина С.Я. Разработка рецептуры и технологии затяжного печенья повышенной антиоксидантной активности, И.М.Жаркова, Т.Н.Лазарева, В.Г. Гусинович / Хлебопродукты №7, 2018. - С. 57- 59	

Официальный оппонент
 профессор кафедры «Технологии
 продуктов питания и
 организации ресторанного дела»,
 доктор технических наук,
 профессор

Корячкина
 Светлана
 Яковлевна