

Председателю совета по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» д.т.н., проф. Антиповой Л. В. доктора технических наук, профессора Романова А. С.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Алёхиной Надежды Николаевны на тему «Зерновой хлеб для повышения пищевого статуса населения: биоактивация злаковых культур, ресурсосбережение сырья, разработка технологий и расширение ассортимента продукции», представленной на соискание ученой 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 212.035.04 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

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

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Романов Александр Сергеевич
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень	Доктор технических наук, специальность 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание	Профессор
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»
Наименование подразделения	Кафедра «Технологии продуктов питания из растительного сырья»
Должность	Профессор
Адрес почтовый	650000, г. Кемерово, Красная улица, д. 6
Электронная почта	romanas@list.ru
Номер телефона	+79039078836
Публикации по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	
1. Позднякова, О. Г. Возможности использования солодовых экстрактов, полученных из экструдированного солода при производстве ржано-пшеничного хлеба / О. Г. Позднякова, Е. В. Назимова, А. С. Романов // Сборник материалов XIV Междунар. науч.-практ. конф. «Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике». – Кемерово : Кемеровский ГСХИ, 2015. – С. 336-341.	

2. Назимова, Е. В. Реологические характеристики солодовых экстрактов, полученных с применением экструзионной обработки / Е. В. Назимова, А. С. Романов, Д. В. Доня, О. Г. Позднякова // Сборник научных трудов Всероссийского научно-исследовательского института овцеводства и козоводства. - 2015. - Т. 1. № 8. - С. 219-221.

3. Назимова, Е. В. Оценка изменения потребительских свойств хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением солодового экстракта при хранении / Е. В. Назимова, А. С. Романов, О. Г. Позднякова // Сборник статей «Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике». - Кемерово : Кемеровский ГСХИ, 2016. – С. 505-508.

4. Верещагин, А.Л. Влияние кислот цикла Кребса на свойства хлебопекарных дрожжей и качество хлеба / А. Л. Верещагин, В. В. Ерёмкина, А. Н. Паседкина, Ю. И. Пастернак, А. С. Романов // Хлебопродукты. – 2016. - № 7. – С. 66-67.

5. Экспертиза хлебобулочных изделий / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк, И. В. Матвеева / Учебник. Под ред. В.М. Позняковского. – СПб. : Лань. – 2017. – 292 с.

6. Романов А.С. Особенности использования пароконвектомата для выработки хлебобулочных изделий / Романов А.С., Марков А.С., Маркова Ю.В // Техника и технология пищевых производств. – 2018. – Т. 48, № 2. С. 136–142.

7. Марков, А. С. Оценка методов объема хлеба и хлебобулочных изделий / А. С. Марков, Ю. В. Маркова, А. С. Романов // Хлебопродукты. – 2019. - № 2. – С. 44-46.

8. Марков, А. С. Определение объема хлеба оптическим методом / А. С. Марков, Ю. В. Маркова, А. С. Романов, А. О. Павлова // Хлебопродукты. – 2019. - № 3. – С. 50-53.

9. Романов А.С. Энциклопедия пекаря: современные технологии и нормативы / Александр Романов. — М.: 000 «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2019. - 376 с.

10. Романов А.С. / Радиационные технологии в пищевой промышленности / /Материалы докладов IV Международной конференции «Качество зерна, муки и хлеба». - Международная промышленная академия 25 – 27 ноября 2019 г. – М.: 2019. – с. 61

11. Позднякова О. Г. Технологические аспекты получения экстракта из плодов шиповника и его применение при производстве хлеба / О. Г. Позднякова, М. А. Захаренко, Е. В. Назимова, А. С. Романов // Достижения науки и техники АПК/ 2019. - №12. - с. 102-107

Профессор кафедры
«Технологии продуктов питания
из растительного сырья»
ФГБОУ ВО «КемГУ»,

доктор технических наук, профессор

Романов Александр Сергеевич

