

Председателю диссертационного совета  
Д 212.035.04, действующего при  
ФГБОУ ВО  
«Воронежский государственный  
университет инженерных технологий»,  
д-ру техн. наук, профессору  
Антиповой Л. В.  
д-ра техн. наук,  
профессора Рослякова Ю. Ф.

Даю 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, действующем при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

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

#### Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Росляков Юрий Федорович
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, диплом № 009597
Ученое звание	Профессор, аттестат № 004370
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет»
Наименование подразделения	Кафедра техники и технологии хлебопродуктов
Должность	Профессор
Адрес почтовый	350072, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2
Электронная почта	lizaveta_ros@mail.ru



Номер телефона	89094493620
Публикации по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства:	
1. Росляков, Ю. Ф. Новые мучные изделия с использованием нетрадиционного растительного сырья / Ю. Ф. Росляков, О. Л. Вершинина, В. В. Гончар // Сборник материалов IV Междунар. науч-практ. конф. «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века». – 2015. – С. 163-167.	
2. Жаркова, И. М. О роли заквасок и подкислителей при дискретном способе производства хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки / И. М. Жаркова, М. А. Проскура, Ю. Ф. Росляков // Хлебопродукты. – 2015. – № 6. – С. 54-56.	
3. Вершинина, О. Л. Хлебобулочные изделия, обогащенные органическим йодом / О. Л. Вершинина, Ю. Ф. Росляков, В. В. Гончар // Хлебопродукты. – 2016. – № 3. – С. 50-51.	
4. Росляков, Ю. Ф. Создание хлебобулочных изделий функционального назначения / Ю. Ф. Росляков, О. Л. Вершинина, В. В. Гончар // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2017. – № 10. – С. 24.	
5. Янова, М. А. Изменение микробиологических показателей при технологии создания обогащенных зернопродуктов / М. А. Янова, С. В. Хижняк, Ю. Ф. Росляков // Вестник КрасГАУ. – 2017. – № 12 (135). – С. 123-129.	
6. Жаркова, И. М. Применение сухой молочной сыворотки в технологии хлеба из пшеничной муки / И. М. Жаркова, К. К. Полянский, Ю. Ф. Росляков, В. А. Комарова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2017. – № 1 (355). – С. 39-42.	
7. Вершинина, О. Л. Маркетинговые исследования по использованию заквасок в хлебопекарном производстве Краснодарского края / О. Л. Вершинина, Ю. Ф. Росляков, В. В. Гончар, Г. С. Акопян // Хлебопечение России. – 2018. – № 4. – С. 8-11.	
8. Янова, М. А. Разработка рецептур хлебобулочных изделий с использованием муки, полученной из экструдированного зерна злаковых культур / М. А. Янова, Ю. Ф. Росляков // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2018. – № 2-3 (362-363). – С. 49-53.	
9. Почицкая, И. М. Влияние термической обработки на аминокислотный состав белого пшеничного хлеба / И. М. Почицкая, Ю. Ф. Росляков, В. В. Литвяк, А. Н. Юденко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2018. – № 2-3 (362-363). – С. 104-108.	
10. Вершинина, О. Л. Влияние упаковочного материала на качество хлеба с увеличенным сроком хранения / О. Л. Вершинина, И. Б. Красина, В. В. Гончар, Ю. Ф. Росляков, А. В. Тычина // Хлебопечение России. – 2019. – № 2. – С. 17-23.	

Профессор кафедры  
техники и технологии

хлебопродуктов» ФГБОУ ВО «КубГУ»

доктор технических наук, профессор

Росляков Юрий Федорович



Подпись

Заведующий

Административного управления и контроля

Е.И. Каширина

05.02.20