

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.
от кандидата технических наук,
доцента Перфиловой О.В.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Густиневича Василия Григорьевича на тему: «Совершенствование технологии и разработка нового ассортимента функциональных мучных кондитерских изделий с использованием тонкодисперсных растительных порошков», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01– «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» на заседании 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» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

Даю согласие на включение 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	Перфилова Ольга Викторовна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация в соответствии с номенклатурой 2009 г.)	кандидат технических наук 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	доцент по специальности «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания» серия ЗДЦ № 009263 от 27.09.2017

Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Мичуринский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ)
Наименование подразделения	Управление стратегического развития научной деятельности и зарубежного партнерства
Должность	Начальник управления
Адрес почтовый	393760, Тамбовская обл., г. Мичуринск, ул. Интернациональная, д. 101
Электронная почта	e-mail: perfolgav@mail.ru
Номер телефона	+7 (920) 232-64-17
Публикации по специальности 05.18.01– «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»	
1. Винницкая, В.Ф. Оценка функциональных свойств малоиспользуемого местного растительного сырья и продуктов его переработки / В.Ф. Винницкая, Д.В. Акишин, О.В. Перфилова, С.И. Данилин // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. – 2017. – № 3. – С. 112-117.	
2. Перфилова, О.В. Новые технологии продуктов для здорового питания населения тамбовской области / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. – 2017. – № 4. – С. 51-55.	
3. Перфилова, О.В. Применение СВЧ-нагрева при переработке яблочных выжимок на продукты функционального питания / О.В. Перфилова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. – 2016. – № 3. – С. 78-83.	
4. Перфилова, О.В. Влияние овощных порошков на реологические свойства теста и хлеба из пшеничной муки / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, К.В. Парусова, И.П. Евдокимова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. – 2016. – № 1. – С. 71-79.	
5. Перфилова, О.В. Яблочные выжимки как источник биологически активных веществ в технологии продуктов питания / О.В. Перфилова // Новые технологии. – 2017. – № 4. – С. 65-71.	
6. Перфилова, О.В. Применение СВЧ-, ИК-нагрева в технологии получения морковного порошка из выжимок / О.В. Перфилова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2019. – Т. 81. № 1 (79). – С. 144-148.	
7. Перфилова, О.В. Разработка нового способа приготовления теста из пшеничной муки высшего сорта с использованием яблочного и тыквенного	

порошков / О.В. Перфилова // Новые технологии. – 2019. – № 1. – С. 141-148.

8. Перфилова, О.В. Преимущество применения свч-нагрева в переработке тыквенных выжимок / О.В. Перфилова, Г.О. Магомедов // Новые технологии. – 2019. – № 1. – С. 132-140.

9. Магомедов, Г.О. Фруктово-овощные порошки из выжимок сокового производства - источник функциональных ингредиентов в хлебопечении / Г.О. Магомедов, О.В. Перфилова // Хлебопродукты. – 2019. – № 3. – С. 60-61.

10. Перфилова, О.В. Влияние яблочного и тыквенного порошка на качество хлеба при хранении / О.В. Перфилова // Хлебопродукты. – 2019. – № 3. – С. 48-49.

Кандидат технических наук,
доцент, начальник управления
стратегического развития научной
деятельности и зарубежного
партнерства федерального
государственного бюджетного
образовательного учреждения
высшего образования
«Мичуринский государственный
аграрный университет»

Перфилова Ольга Викторовна

Достоверность подписи
О.В. Перфиловой заверяю

10.01.2020г.

Именной секретарь
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
О.В. Савицкая Савицкая

