

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 доктора технических наук,
профессора Сокол Н.В.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Гусиновича 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	Сокол Наталья Викторовна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация в соответствии с номенклатурой 2009 г.)	доктор 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)	профессор по специальности 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

	серия ЗПР № 000133 от 5 ноября 2014 г. №614/нк-1
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина" (ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ)
Наименование подразделения	Кафедра технологии хранения и переработки растениеводческой продукции
Должность	профессор
Адрес почтовый	350044, г. Краснодар, ул. Калинина, 13
Электронная почта	e-mail: Sokol_n.v@mail.ru
Номер телефона	+7 (861)221-59-04
Публикации по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»	
1. Бородина, М.В. Разработка рецептуры и технологии безглютенового печенья на основе рисовой муки / М.В. Бородина, А.А. Болдина, Н.В. Сокол // Молодой ученый. – 2016. – № 1 (105). – С. 128-131.	
2. Сокол, Н.В. Применение рисовой муки в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: монография / Н.В. Сокол, А.А. Болдина, Н.С. Санжаровская. – Краснодар: КубГАУ, 2016. – 153 с.	
3. Сокол, Н.В. Разработка технологии пряников, обогащенных натуральными биологически активными добавками / Н.В. Сокол, Т.А. Исаева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. – №3(44). – С.46-49.	
4. Сокол, Н.В. Производство мучных кондитерских изделий с морской водорослью в качестве БАД / Н.В. Сокол, Э.А. Шепеленко // Новые технологии. – 2017. – №1. – С.53-58.	
5. Родионова, Л.Я. Технология и применение порошкообразных пищевых добавок из растительного сырья / Л.Я. Родионова, Н.В. Сокол, Е.А. Ольхватов, Л.Н. Шубина // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2017. – № 131. – С. 1389-1404.	
6. Донченко, Л.В. Обогащение хлеба биологически активными веществами профилактического назначения / Л.В. Донченко, Н.В. Сокол, Л.Г. Влащик // Политематический сетевой электронный научный журнал Кубанского государственного аграрного университета. – 2017. – № 125. – С. 597-610.	
7. Болдина, А.А. Использование рисовой муки в технологии хлеба функционального назначения / А.А. Болдина, Н.В. Сокол, Н.С. Санжаровская // Техника и технология пищевых производств. – 2017. – № 4 (47). – С. 21-26.	

8. Санжаровская, Н.С. Хлебопекарные свойства композитных смесей муки из зерна пшеницы и полбы / Н.С. Санжаровская, Н.В. Сокол, О.П. Храпко, К.С. Мамедов, Н.Н. Романова // Новые технологии. – 2018. – № 3. – С. 60-65.
9. Санжаровская, Н.С. Использование нетрадиционного сырья в технологии сырцовых пряников / Н.С. Санжаровская, Н.В. Сокол, О.П. Храпко // Вестник КрасГАУ. – 2018. – № 1 (136). – С. 147-154.
10. Храпко, О.П. Исследование технологических свойств высокобелкового зерна пшеницы / О.П. Храпко, Н.В. Сокол, Н.С. Санжаровская, Ф.А. Колесников // Новые технологии. – 2019. – № 2 (48). – С. 137-148.
11. Сокол, Н.В. Исследование влияния электрохимически активированной воды на реологические свойства теста и качество хлеба / Н.В. Сокол, Е.А. Атрощенко // Новые технологии. – 2019. – № 1. – С. 170-177.
12. Keniiz, N.V. Production of bakery products from frozen dough pieces using a cryoprotectant as a yeast cell stabilizer / N.V. Keniiz, A.G. Koshchayev, N.V. Sokol, R.S. Omarov, S.N. Shlykov // Indo American Journal of Pharmaceutical Sciences. – 2019. – Т. 6. № 3. – С. 6308-6315.

Доктор технических наук, профессор,
 профессор кафедры технологии хранения
 и переработки растениеводческой
 продукции Федерального государственного
 бюджетного образовательного учреждения
 высшего образования "Кубанский
 государственный аграрный университет
 имени И.Т. Трубилина"

Сокол Сокол Наталья Викторовна

15.01.2020

Личную подпись тов.

Сокол Н.В.

Начальник отдела кадров

