

**ВСЕРОССИЙСКИЙ
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ИНСТИТУТ КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**
филиал Федерального государственного бюджетного
научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН
(ВНИИКП – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН)

ИНН 7709022913 ОГРН 1027739231651 КПП 771843001
107023, г. Москва, Электrozаводская ул., д. 20, стр. 3
Факс: +7 (495) 963 65 35
E-mail: conditerprom@mail.ru
<http://wniikp.ru/>

№ 05 от 16.01.2020
На № _____ от _____

Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН выражает согласие выступить в качестве ведущей организации 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.

Согласны на включение необходимых персональных данных сотрудников организации, участвующих в подготовке и утверждении отзыва организации в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, их дальнейшую обработку и размещение в сети "Интернет".

Сведения о ведущей организации

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности - филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ВНИИКП - филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Место нахождения	г. Москва

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.

Почтовый индекс, адрес организации	107023, г. Москва, Электrozаводская ул., 20, стр. 3
Телефон	+7 (495) 963-65-35
Адрес электронной почты	conditerprom@mail.ru
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	http://www. http://wniikp.ru/
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Использование сырья с повышенным содержанием пищевых волокон при получении сахарного печенья для детей / Мизинчикова И.И., Талейсник М.А., Щербакова Н.А., Солдатова Е.А., Герасимов Т.В. // Хлебопечение России. – 2019. - № 2. – С - 32 - 38	
2. Условия и критерии обеспечения хранимоспособности кондитерских изделий / Солдатова Е.А., Мистенева С.Ю., Савенкова Т.В. // Пищевая промышленность. 2019. № 5. С. 82-85.	
3. Разработка мучных кондитерских изделий с использованием нерафинированного растительного сырья / Мистенева С.Ю., Демченко Е.А., Савенкова Т.В. // Пищевая промышленность. 2019. № 8. С. 66-71.	
4. Способы оптимизации технологии и рецептуры овсяного печенья / Демченко Е.А., Мистенева С.Ю., Савенкова Т.В. // Вестник Мурманского государственного технического университета. 2019. Т. 22. № 3. С. 363-370.	
5. Разработка технологии печенья общего назначения и для детей с использованием полуфабриката на основе овощей / Щербакова Н.А., Герасимов Т.В., Солдатова Е.А., Савенкова Т.В., Святославова И.М. // Хлебопродукты. 2019. № 7. С. 52-54.	
6. Изменение содержания витаминов при производстве и хранении мучных кондитерских изделий / Осипов М.В., Руденко О.С., Савенкова Т.В. и др. // Пищевая промышленность. 2018. № 12. С. 46-49.	
7. Technology of flour confectionery products using emulsion obtained in conditions of cavitation processing / Taleysnik M.A., Savenkova T.V., Soldatova E.A., Misteneva S.Yu., Mizinchikova I.I. // Вестник Мурманского государственного технического университета. 2018. Т. 21. № 3. С. 505-512.	
8. Теоретические и практические аспекты создания мучных кондитерских изделий для больных сахарным диабетом 2 типа / Савенкова Т.В., Кочеткова А.А., Шарафетдинов Х.Х., Плотникова О.А., Солдатова Е.А., Воробьева В.М., Глазкова И.В. // Пищевая промышленность. 2017. № 4. С. 44-48.	
9. Теоретические и практические аспекты разработки печенья с модифицированным углеводным профилем для больных сахарным диабетом 2 типа / Кочеткова А.А., Воробьева В.М., Воробьева И.С., Шарафетдинов Х.Х., Саркисян В.А., Семин М.О., Савенкова Т.В., Солдатова Е.А., Осипов М.В. // Вопросы питания. 2015. Т. 84. № 6. С. 122-131.	
10. Confectionery goods for healthy diet / Dorn G.A., Savenkova T.V., Sidorova O.S., Golub O.V. // Foods and Raw Materials. 2015. Т. 3. № 1. С. 70-76.	

Директор, доктор технических наук,
профессор



Т.В. Савенкова