

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.

Настоящим письмом выражаю свое согласие выступать в качестве официального оппонента по диссертационной работе Ковалевой Татьяны Сергеевны «Биотехнология этанола с использованием ячменя и мультиэнзимной композиции: гидролиз биополимеров сырья, оптимизация и интенсификация технологических процессов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ» на заседании диссертационного совета Д 212.035.04, действующего при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

Прилагаю к письму список основных публикаций по научной специальности 05.18.07 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ» в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет, а также необходимые сведения.


Даю свое согласие на обработку персональных данных и разрешаю представление сведений в сети Интернет.


Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Баракова Надежда Васильевна
Гражданство	Гражданин России
Ученая степень(с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук по научной специальности 05.18.07–Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»
Ученое звание(по кафедре, по специальности)	Доцент
Основное место работы	Университет ИТМО
Полное название организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»
Наименование подразделения	Факультет пищевых биотехнологий и инженерии
Должность	Доцент (квалификационная категория «ординарный доцент»)
Адрес почтой	191002.г.Санкт-Петербург,Ломоносова 9.
Электронная почта	n.barakova@mail.ru
Номер телефона	8-911-139-97-15

<p>Публикации по специальности 05.18.07 – «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»</p>
<p>Кузнецова, К.А. Влияние времени дрожжегенерации на параметры сбраживания ячменного сусла повышенной концентрации/К.А.Кузнецова, Н.В.Баракова, М.А. Начетова //Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств - 2016.</p>
<p>Баракова, Н.В. Выбор режима получения осветленного ячменного сусла/ Н.В.Баракова, К.А.Горячев, В.Е.Мартыненко // Пиво и напитки - 2016.</p>
<p>Романов, В.А. Подбор технологических параметров для получения солодового дистиллята с наиболее приемлемым сенсорным профилем/В.А.Романов, Н.В.Баракова // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств - 2017.</p>
<p>Сабилов, А.А. Влияние ударно-активаторно-дезинтеграторной обработки на технологические параметры гидролизатов изо ржи/ Сабилов А.А., Баракова Н.В., Самоделькин Е.А // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств - 2017.</p>
<p>Сабилов, А.А. Обоснование применения ударно-активаторно-дезинтеграторной обработки в технологиях получения сиропов из крахмалсодержащего сырья /А.А.Сабилов, Н.В. Баракова, Е.А.Самоделькин // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии - 2017.</p>
<p>Зайцева, М.Ю. Влияние комплексных добавок на процесс сбраживания солодового сусла/ М.Ю.Зайцева, Н.В.Баракова, В.А.Романов, Н.Т.Жилинская//Вестник Международной академии холода.2017.</p>
<p>Горячев,К.А., Влияние осветления сусла на показатели качества зерновой бражки// В.А.Романов, Д.С. Алимова, Н.В.Баракова // Хранение и переработка сельхозсырья - 2017.</p>
<p>Кузнецова К.А., Баракова Н.В., Зайцева М.Ю., Алимова Д.С., Начетова М.А. Выбор способа подготовки сухих спиртовых дрожжей к сбраживанию ячменного сусла повышенной концентрации // Пиво и напитки - 2017.</p>
<p>Романов В.А., Баракова Н.В. Регулирование процесса фракционирования солодового дистиллята с применением функции Харрингтона // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий - 2018.</p>
<p>Алимова Д.С., Баракова Н.В., Романов В.А., Самоделькин Е.А. Применение низкопентозановой ржи в технологии этилового спирта // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий - 2018.</p>
<p>Муравьев К.Ю., Баракова Н.В., Панова Г.Г., Хомяков Ю.В. Накопление селена в процессе культивирования амаранта // Вестник Международной академии холода - 2018.</p>
<p>Зайцева О.В., Баракова Н.В. Влияние способа перемешивания бродящей среды на накопление биомассы и выхода спирта // Магарач. Виноградарство и виноделие - 2019. - № 1(107).</p>
<p>Токбаева А.А., Сацюк К.А., Чэн С., Устинова А.С., Баракова Н.В. Перспективность применения пшеницы сорта Ленинградская 6 в технологии этилового спирта // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств - 2019.</p>
<p>Шарова Н.Ю., Митюков А.С., Баракова Н.В., Нсенгумуремый Д. Антимикробное действие ультрадисперсных гумато-сапропелевых суспензий // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств - 2019.</p>
<p>Ибрахим М., Ал Юсиф Ф., Баракова Н.В. Эффективность применения ферментных препаратов при получении гидролизатов из возвратного пшеничного хлеба // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств - 2019.</p>
<p>Сабилов, А.А. Влияние протеолитических ферментов на аминокислотный состав</p>

фильтрата и дробины зернового сула, полученного из УДА-обработанной ржи/
Н.В.Баракова, Е.А. Самоделкин // Вестник Воронежского государственного
университета инженерных технологий - 2019.

Кандидат технических наук,
доцент (квалификационная категория «ординарный доцент»)
факультета пищевых биотехнологий и инженерии
Национального исследовательского университета ИТМО  Баракова Н.В.

ПОДПИСЬ РУКОН *Бараковой Н.В.*
Заверено: Зам. нач. упр. кадров Университета ИТМО
С.М. Петрова 
" 10 " января 20 20.

