

ЛИЧНОЕ СОГЛАСИЕ ОФИЦИАЛЬНОГО ОППОНЕНТА

Председателю диссертационного совета
Д 212.035.07 при ФГБОУ ВО
«Воронежский государственный
университет инженерных технологий»
д.т.н., профессору Антиповой Л.В.
от д.т.н., профессора Лабутиной Н.В.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертации Шаймерденовой Даригаши Арыновны на тему «Совершенствование системы повышения и использования технологического потенциала зерна мягкой пшеницы в условиях Казахстана» 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 212.035.07 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

Даю свое согласие на включение необходимых 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	Лабутина Наталья Васильевна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук. 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Профессор по кафедре технологии продуктов питания из растительного сырья.

Место работы

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение Высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств»
Наименование подразделения	Кафедра зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий
Должность	Заведующий кафедрой
Почтовый адрес и web-сайт	125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, 11. www.mgupp.ru
Электронная почта	labutina@mgupp.ru
<i>Публикации по специальности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.</i>	
1. Фазлутдинова А.Н., Шатнюк Л. Н., Харитончик А. А. Сохранение витаминов при производстве хлеба из целого зерна пшеницы // Материалы VII Всероссийского конгресса «Здоровое питание населения России». – М.– 2003.– С. 529–530.	
2. Фазлутдинова А. Н., Лабутина Н. В., Спирин Р И Криогенные технологии в производстве хлеба из целого зерна пшеницы // Хранение и переработка сельхозсырья - 2003 - № 2 - С 30-32.	
3 Фазлутдинова А. Н., Лабутина Н. В., Шатнюк Л. Н., Спирин Р. И. Применение криогенных технологий в производстве хлеба из целого зерна пшеницы // Сборник научных трудов 4-ой Межрегиональной научно-практической конференции «Современное хлебопекарное производство, перспективы его развития» - Екатеринбург, 2003 - С 37-40.	
4. Спирин Р. И., Лабутина Н. В., Черных В. Я. Использование инфракрасного эпергоподвода при разработке технологии хлеба из целого зерна пшеницы // Сборник материалов юбилейной научно-практической конференции, посвященной 75-летию кафедры «Технологии хлебопекарного и макаронного производств» МГУПП и 100-летию со дня рождения заслуженного деятеля науки и техники РФ д.т.н., проф. Л. Я. Ауэрмана - М МГУПП, 2005-С 290-295.	
5. Спирин Р. И., Лабутина Н. В., Черных ВЛ Применение интенсивного ИК энергоподвода в технологии зернового хлеба // Хлебопекарное и кондитерское производство -2005 -№ 2 - С 10-12.	
6. Спирин Р. И., Лабутина Н В ИК - энергоподвод в технологии зернового хлеба //Хлебопродукты -2007 -№ 5 - С 40-41.	

7. Фазлутдинова А.Н., Шатнюк Л. Н., Харитончик А. А. Сохранение витаминов при производстве хлеба из целого зерна пшеницы // Материалы VII Всероссийского конгресса «Здоровое питание населения России». – М.– 2003.– С. 529–530.
8. Фазлутдинова А. Н., Лабутина Н. В., Спирин Р И Криогенные технологии в производстве хлеба из целого зерна пшеницы // Хранение и переработка сельхозсырья - 2003 - № 2 - С 30-32.
9. Спирин Р И, Лабутина Н В Исследование влияния ИК-обработки зерна пшеницы и его терморadiационных характеристик на качество зернового хлеба // Сборник научных трудов 4-ой Межрегиональной научно-практической конференции «Современное хлебопекарное производство, перспективы его развития» - Екатеринбург, 2003. – С. 3-7.
10. Фазлутдинова А. Н., Лабутина Н. В., Шатнюк Л. Н., Спирин Р. И. Применение криогенных технологий в производстве хлеба из целого зерна пшеницы // Сборник научных трудов 4-ой Межрегиональной научно-практической конференции «Современное хлебопекарное производство, перспективы его развития» - Екатеринбург, 2003 - С 37-40.
11. Спирин Р. И., Лабутина Н. В., Черных В. Я. Использование инфракрасного эпергоподвода при разработке технологии хлеба из целого зерна пшеницы // Сборник материалов юбилейной научно-практической конференции, посвященной 75-летию кафедры «Технологии хлебопекарного и макаронного производств» МГУПП и 100-летию со дня рождения заслуженного деятеля науки и техники РФ д.т.н., проф. Л. Я. Ауэрмана - М МГУПП, 2005-С 290-295.
12. Спирин Р. И., Лабутина Н. В., Черных ВЛ Применение интенсивного ИК энергоподвода в технологии зернового хлеба // Хлебопекарное и кондитерское производство -2005 -№ 2 - С 10-12.
13. Лабутина, Н.В. Использование дифференциальной сканирующей микрокалориметрии при оптимизации соотношения ржаной и пшеничной муки в технологии замороженных полуфабрикатов / Н.В. Лабутина, А.Б. Свешников, О.А. Суворов // Известия вузов. Пищевая технология. – 2006. – № 1. – С. 108-110.
14. Лабутина, Н.В. Применение дифференциальной сканирующей микрокалориметрии для определения оптимального соотношения ржаной и пшеничной муки и влажности теста в технологии замороженных полуфабрикатов / Н.В. Лабутина, А.Б. Свешников, О.А. Суворов // Известия вузов. Пищевая технология. – 2006. – № 4. – С. 43-46.
15. Суворов, О.А. Структура крахмальных зерен размороженных ржано-пшеничных полуфабрикатов высокой степени готовности / О.А. Суворов // Хлебопродукты. – 2008. – № 8. – С. 47-48.

16. Суворов, О.А. Аналитические измерения в хлебопекарном производстве / О.А. Суворов, Н.В. Лабутина, С.В. Карягина, А.Г. Погорелов // Пищевая промышленность. – 2008. – № 4. – С. 24-25.
17. Лабутина Н.В. Современные технологии хлеба и хлебобулочных изделий. Рыночные перспективы / О.А. Суворов, М.С. Назаретян // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2011. – № 6. – С. 78-83.
18. Суворов О.А., Грекова А.В., Лабутина Н.В., Богатырева Т.Г. Влияние вида упаковки на сохранность ржано-пшеничного хлеба/ Кондитерское и хлебопекарное производство. 2014. № 7 (150). С. 21-23.
19. Богатырёва Т.Г., Лабутина Н.В., Белявская И.Г., Юдина Т.А. Технология ржано-пшеничного хлеба на основе зерновых заквасок / Хлебопродукты. 2016. № 9. С. 49-51.
20. Suvorov O.A., Volozhaninova S.Yu., Balandin G.V., Frolova Yu.V., Kozlovskaya A.E., Fokina E.N., Labutina N.V. Antibacterial effect of colloidal solutions of silver nanoparticles on microorganisms of cereal crops / Foods and Raw Materials. – 2017. – Т. 5. № 1. С. 100 -107.
21. Klabukova D.L., Mashentseva N.G., Budaeva V.A., Labutina N.V., Vasilievich N.V. Protamine impact on viability of bacterial and eukaryotic cell cultures/Asian Journal of Pharmaceutics. 2017. Т. 11. № 3. С. S504-S509.
22. Лабутина Н.В. Полуфабрикат белково-сбивных кондитерских изделий длительного хранения с пищевыми волокнами. / О.А. Суворов, Е.Н. Молчанова, Н.Д. Посохов, Д.Г. Мустафина // Кондитерское и хлебопекарное производство, 2018. - № 11 – 12 – С 44 – 47.

Заведующий кафедрой «Зерна,
хлебопекарных и кондитерских технологий»
ФГБОУ ВПО «Московский государственный
университет пищевых производств»,
доктор технических наук, профессор

 Н.В. Лабутина

Подпись Лабутина Н.В.
Заведующий кафедрой
по кадрам



А.С. Бушков