

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 Царевой Н.И.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Захаровой Натальи Алексеевны на тему «Научное обоснование и разработка технологии пробиотических биоактивных эмульсий и продуктов на их основе», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ» 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	Царева Наталья Ивановна
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, специальность 05.18.15 – «Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент по кафедре технологии и организации питания, гостиничного хозяйства и туризма
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Орловский государственный университет имени И. С. Тургенева»

муки на качество заварного полуфабриката/Ушакова С.Г., Артемова Е.Н., Царева Н.И.//Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2017. № 2 (43). С. 86-88.

10. Зубова А.А. Исследование пенообразующих свойств гороховой муки в технологии лимонно-горохового пудинга/Зубова А.А., Царева Н.И.// В сборнике: Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма. Материалы второй Международной научной студенческой конференции. 2015. С. 113-115.

11. Беликова Л.И. Применение гороховой муки в технологии сырного суфле/Беликова Л.И., Царева Н.И.// В сборнике: Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма. Материалы V Международной интернет-конференции. 2014. С. 413-416.

12. Tsareva N. I. Development of liver pate technology using pea meal / N. I. Tsareva, T. S. Bychkova, E.N. Artemova, V. A. Kozlova, Y. V. Rogacheva // BIO Web of Conferences International Scientific-Practical Conference «Agriculture and Food Security: Technology, Innovation, Markets, Human Resources» (FIES 2019), Vol. 17. 2020.

Доцент кафедры
технологии продуктов питания и
организации ресторанного дела
ФГБОУ ВО «Орловский
государственный университет
имени И. С. Тургенева»,
кандидат технических наук,
доцент

Царева Наталья Ивановна

«14» декабря 2020 г

302026, г. Орел, ул. Комсомольская, д.95
тел. +7(953)623-75-45
e-mail: tsarevani@mail.ru

Подпись Царевой Н.И. завершено
Вед. ееизнаше УМЕР

