

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования

«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

Первомайская ул., 191, г. Майкоп, 385000
тел.: (8772) 52-31-31; факс: (8772) 52-31-31, 52-30-03
E-mail: info@mkgtu.ru, http://mkgtu.ru/
ОКПО 32351356, ОГРН 1020100698595, ИНН/КПП 0105014177/010501001



Апшэрэ гээсэныгэ зыцарагэгьотырэ
федеральнэ кьэралыгьо
бюджет учреждение

«МЫЕКЪОПЭ КЪЭРАЛЫГЪО
ТЕХНОЛОГИЧЕСКЭ УНИВЕРСИТЕТ»
(АГЪЗФКЪБУ «МКЪТУ»)

Первомайскэ ур., 191, кь. Мыекъяуэпэ, 385000
тел.: (8772) 52-31-31; факс: (8772) 52-31-31, 52-30-03
E-mail: info@mkgtu.ru, http://mkgtu.ru/
ОКПО 32351356, ОГРН 1020100698595, ИНН/КПП 0105014177/010501001

18.07.2012 № 01-УЗ-2655/14

На № _____ от _____

**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., профессору Антиповой Л.В**

Об оппонировании диссертации
в качестве ведущей организации

Уважаемая Людмила Васильевна!

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Корышевой Надежды Николаевны на тему: «Научное обеспечение технологии напитков на основе яблочного сока с использованием баромембранных методов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» и 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств» на заседании диссертационного совета Д 212.035.04, созданного 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».

Проректор по научной работе
и инновационному развитию
д-р филос. наук, проф



Т.А. Овсянникова

Сведения о ведущей организации

по диссертационной работе Коришевой Надежды Николаевны
на тему ««Научное обеспечение технологии напитков на основе
яблочного сока с использованием баромембранных методов»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических
наук по специальностям: 05.18.01– «Технология обработки, хранения и
переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства»
и 05.18.12 – «Процессы и аппараты пищевых производств»

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «МГТУ»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (Минобрнауки России)
Юридический адрес организации	385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, д. 191
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	https://mkgtu.ru/
Адрес электронной почты	info@mkgtu.ru
Номер телефона	(8772) 52 31 31
Список основных публикаций работников ведущей организации по тематике диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет:	
1. Изучение возможности использования нетрадиционного растительного сырья Республики Адыгея в производстве функциональных продуктов антиоксидантного действия / А.А. Схалыхов, Х.Р. Сиюхов, З.Т. Тазова, Л.В. Лунина // Новые технологии. - 2021. - Т. 17. № 5. - С. 43-52.	
2. Определение содержания свободной и связанной влаги в пивной дробине / А.С. Данильченко, Х.Р. Сиюхов, Т.Г. Короткова, Б.Б.Сиюхова // Новые технологии. - 2020. - Т. 15. № 4. - С. 41-52.	
3. Разработка экспериментальных образцов функциональных безалкогольных напитков и определение органолептических и физико-химических показателей / А.А. Схалыхов, Х.Р. Сиюхов, З.Т. Тазова, Н.Т. Сиюхова // Новые технологии. - 2020. - Т. 16. № 6. - С. 37-47.	
4. Исследование влияния технологических способов экстрагирования мезги на состав и количественное содержание фенольных веществ в красных натуральных виноматериалах / Х.Р. Сиюхов, Т.А. Устюжанинова, О.М. Родина	

// Новые технологии. - 2019. № 4. - С. 63-70.

5. Phenolic compounds and antioxidant potential of wild-growing plant materials of the North Caucasus region / A.A. Skhalyakhov, H.R. Siyukhov, Z.T. Tazova, L.V. Lunina, I.G. Mugu // International Journal of Engineering and Advanced Technology. - 2019. - Т. 9. № 2. С. 5062-5071.

6. Development of an antioxidant phytocomposite mixture using modern data analysis methods / Z.T. Tazova, L.V. Lunina, Kh.R. Siyukhov, A.A. Skhalyakhov, N.T. Siyukhova // Journal of Pharmaceutical Sciences and Research. - 2018. - Т. 10. № 10. - С. 2606-2611.

7. Мониторинг присутствия на потребительском рынке Республики Адыгея специфичных функциональных напитков, предназначенных для профилактики алиментарно-зависимых заболеваний / С.К. Чич, И.Г. Мугу, А.А. Схалыхов, З.Т. Тазова, Л.В. Лунина, Х.Р. Сихухов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. - 2018. - № 1 (21). - С. 54-62.

8. Оценка экстрагирования пористого материала с пропиткой в многоступенчатом противоточном процессе / Е.П. Кошевой, И.А. Шорсткий, А.А. Схалыхов, А.М. Еремянц // Новые технологии. - 2017. - № 1. - С. 31-35.

9. Моделирование реологических зависимостей процесса экструдирования масличного материала / А.В. Гукасян, Е.П.Кошевой, В.С. Косачев, А.А. Схалыхов, З.А. Меретуков // Новые технологии. 2019. № 3. С. 41-50.

Ведущая организация подтверждает, что соискатель не является ее сотрудником и не имеет научных работ по теме диссертации, подготовленных на базе ведущей организации или в соавторстве с ее сотрудниками.

Проректор по научной работе
и инновационному развитию,
д-р филос. наук, проф.



Т.А. Овсянникова