

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.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Скворцовой Ольги Борисовны на тему «Разработка научно обоснованных рецептур и технологий хлебобулочных изделий и кексов для рационального питания», 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 диссертационного совета Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

#### Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Перфилова Ольга Викторовна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук, специальность 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Мичуринский государственный аграрный университет»
Наименование подразделения	Кафедра технологии продуктов питания и товароведения
Должность	Профессор
Адрес почтовый	393760, Россия, Тамбовская обл., г. Мичуринск, ул. Интернациональная, д. 101

Электронная почта	perfolgav@mail.ru
Номер телефона	+79202326417
Публикации по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства	
1. Брыксина, К. В. Возможность применения хмеля обыкновенного в технологии хлебобулочных изделий функционального назначения / К. В. Брыксина, О. В. Перфилова, Е. П. Иванова [и др.] // Наука и Образование. – 2021. – Т. 4. – № 2.	
2. Брыксина, К. В. Совершенствование технологии пряничных изделий для функционального питания / К. В. Брыксина, О. В. Перфилова, Е. И. Попова [и др.] // Наука и Образование. – 2021. – Т. 4. – № 2.	
3. Брыксина, К. В. Использование порошка из местного растительного сырья в производстве мучных кондитерских изделий / К. В. Брыксина, О. В. Перфилова, Е. И. Попова [и др.] // Наука и Образование. – 2021. – Т. 4. – № 2.	
4. Перфилова, О. В. Технология и рецептура сдобного печенья с добавлением продуктов переработки яблочных выжимок / О. В. Перфилова, В. А. Бабушкин, С. М. Медведева, Н. М. Чичканов // Наука и Образование. – 2020. – Т. 3. – № 4. – С. 157	
5. Брыксина, К. В. Использование перца сладкого в производстве хлебобулочных изделий функционального назначения / К. В. Брыксина, О. В. Перфилова // Наука и Образование. – 2020. – Т. 3. – № 4. – С. 254.	

Начальник управления стратегического  
развития научной деятельности  
и зарубежного партнерства,  
профессор кафедры  
технологии продуктов  
питания и товароведения  
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ,  
д.т.н., доцент

Перфилова Ольга Викторовна

21.04.2022г.



С. Е. Самсонова