

Сведения о ведущей организации

по диссертации Измайловой Татьяны Иосифовны на тему:
«Формирование и оценка потребительских свойств обогащённых тортов с повышенной пищевой ценностью» по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)
на соискание учёной степени кандидата наук

Полное наименование организации	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)»
Сокращённое наименование организации	ФГБОУ ВО КемТИПП
Ведомственная принадлежность	Министерство образования и науки Российской Федерации
Почтовый индекс, адрес организации	650056, Россия, г. Кемерово, бульвар Строителей, д. 47
Веб-сайт	http://www.kemtipp.ru/
Телефон	8(3842)39-68-81
Адрес электронной почты	office@kemtipp.ru
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	
1. Рензьева, Т.В. Характеристика пенообразующей способности порошкообразного белоксодержащего сырья для кондитерских изделий / Т.В. Рензьева, А.С. Тубольцева, А.В. Казанцева // Пищевые инновации и биотехнологии Материалы Международной научной конференции. ФГБОУ ВО "Кемеровский технологический институт пищевой промышленности". – Кемерово, 2015. - С. 345-347.	
2. Рензьева, Т.В. Разработка рецептуры кексов повышенной пищевой ценности из смеси сухих компонентов / Т.В. Рензьева, А.С. Тубольцева, А.И. Быкова // Современные технологии продуктов питания. Сборник научных статей международной научно-практической конференции. – Кемерово, 2014. - С. 169-172.	
3. Егорова, Е.Ю. Разработка новых кондитерских изделий с использованием нетрадиционного сырья / Е.Ю. Егорова, И.Ю. Резниченко, М.С. Бочкарев, Г.А. Дорн // Техника и технология пищевых производств. - 2014. - № 3 (34). - С. 31-38.	

4. Рензяева, Т.В. Моделирование рецептур печенья функционального назначения / Т.В. Рензяева, А.Д. Мерман // Техника и технология пищевых производств. - 2013. - № 1. - С. 35.
5. Новоселов, С.В. Основы методологии проектирования и продвижения на рынок новых пищевых продуктов в условиях инновационной деятельности / С.В. Новоселов, Л.А. Маюрникова // Инновации. - 2012. - № 1. - С. 74-81.
6. Рензяева, Т.В. Технология производства печенья с жидкими растительными маслами / Т.В. Рензяева, Е.В. Дмитриева, А.Д. Мерман // Кондитерское производство. - 2012. - № 1. - С. 16-19.
7. Коновалов, К.Л. Развитие производства пищевых предприятий на основе изучения потребительского спроса / К.Л. Коновалов, И.К. Куприна, А.И. Лосева, Е.А. Вагайцева, Е.И. Тенешев // Пищевая промышленность. - 2012. - № 5. - С. 64-67.
8. Рензяева, Т.В. Квалиметрия - инструмент конкурентоспособности / Т.В. Рензяева, А.Д. Мерман // Хлебопекарное производство. - 2011. - № 9. - С. 38-39.

Верно

*Президентский
диссертационный
Совет Д 012.08.02*

05.10.16 г.

Алиев *Маюрникова ЛА*

подпись

М.П.

