

### Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Кечкина Ивана Александровича на тему:  
«Повышение эффективности процессов охлаждения зерна при активном  
вентиляции в металлических силосах большой ёмкости», по  
специальности 05.18.12– Процессы и аппараты пищевых производств  
(технические науки)  
на соискание учёной степени кандидата наук

Фамилия, имя, отчество	Кандрокров Роман Хажсетович
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент
Телефон	+7-926-262-68-28
Адрес электронной почты	nart132007@mail.ru
Почтовый адрес	Россия, 127434, г. Москва, Волоколамское шоссе, дом 11, комн. 132.
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет пищевых производств»
Структурное подразделение	Кафедра зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий
Должность	Доцент
Публикации в соответствующей сфере исследования в рецензируемых научных изданиях	
1. <b>Кандрокров, Р.Х.</b> Первичная переработка зерна узколистного люпина в крупу и муку / Р.Х. Кандрокров, С.В. Зверев, С.Л. Белецкий // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. 2017. № 2 (148). С. 156-160.	
2. <b>Кандрокров, Р.Х.</b> Влияние гидротермической обработки на выход и качество полбяной муки / Р. Х. Кандрокров, Е. Р. Балова // Аграрный вестник Урала № 2 (168). - 2018. - С. 54-58.	

3. **Kandrokov R.H.**, Pankratov G.N., Meleshkina E.P., Vitol I.S., and Tulyakov D.G. Effective technological scheme for processing triticale grain into high-quality baker's grade flour. *Foods and Raw Materials*, 2019, vol. 7, no. 1, pp. 107-117. DOI: <http://doi.org/10.21603/2308-4057-2019-1-107-117>.
4. Meleshkina E. P. Innovative trends in the development of advanced Triticale grain processing technology / E. P. Meleshkina, G. N. Pankratov, I. S. Vitol\*, **R. H. Kandrokov**, and D. G. Tulyakov // «Foods and Raw materials», 2017, vol. 5, no. 2, pp. 70–82
5. **Кандроков, Р.Х.** Инновационная технология получения композиционной пшенично-льняной муки / Р.Х. Кандроков, Г.Н. Панкратов, И.С. Витол // Современная наука и инновация. - 2018. - № 4(24) - С. 127-133.
6. Штейнберг, Т.С. Цветовые характеристики муки (крупки) из зерна яровой и озимой пшеницы. / Т.С. Штейнберг, Е.П. Мелешкина, Л.И. Семикина, О.Г. Шведова, **Р.Х. Кандроков** // Хлебопродукты. 2018. № 6. С. 53-55.
7. Панкратов, Г.Н. Исследование процесса обогащения крупок при сортовом помоле зерна тритикале / Г.Н. Панкратов, **Р.Х. Кандроков** // Пищевая промышленность. 2017. № 7. С. 30-33.
8. **Кандроков Р.Х.**, Панкратов Г.Н. Разработка эффективной технологической схемы переработки зерна тритикале в сортовую хлебопекарную муку // Российская сельскохозяйственная наука. - 2019. - Т. 1. - №1. - С. 62-65. doi: 10.31857/S2500-26272019162-65
9. **Кандроков Р.Х.**, Бегеулов М.Ш., Игонин В.И., Наумович Р.В. Мукомольные свойства зерна сортов и перспективных сортообразцов твердой озимой и яровой пшеницы // Российская сельскохозяйственная наука. - 2020. - Т. 1. - №1. - С. 66-71. doi: 10.31857/S2500-2627-2020-1-66-71
10. Штейнберг, Т.С. Выбор цветовых характеристик для разработки метода идентификации примеси муки из мягкой пшеницы в муке из твердой пшеницы // Т.С. Штейнберг, О.Г. Шведова, **Р.Х. Кандроков**, В.И. Болотов // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. 2017. № 12 (158). С. 175-181.
11. Панкратов, Г.Н. Актуальные направления технологического развития мукомольной отрасли. / Г.Н. Панкратов, Е.П. Мелешкина, И.С. Витол, **Р.Х. Кандроков** // Хранение и переработка сельхозсырья. 2017. № 4. С. 29-31
12. **Кандроков, Р.Х.** Технология переработки зерна тритикале в крупу типа «Манная» / Р.Х. Кандроков, Г.Н. Панкратов // Хлебопродукты. 2017. № 1. С. 52-53.
13. **Кандроков, Р.Х.** Инновационная технология получения высокобелковой крупки и муки из шрота подсолнечника / Р.Х. Кандроков, М.М. Темиров // Комбикорма. - 2020. - № 9. - С. 44-45.

Официальный оппонент  
К.т.н., доцент

Р.Х. Кандроков

« 1 » сентябрь 2020 г.

Верно

Начальник ОК \_\_\_\_\_

« 01 » сентября 20 20 г.

