

## Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Кокориной Дарьи Сергеевны на тему  
«Проектирование, технология и товароведная оценка обогащенного  
пшеничного хлеба и безглютеновых хлебцев с использованием  
функциональных ингредиентов муки киноа» по специальности 4.3.3 – Пищевые  
системы (технические науки) на соискание учёной степени кандидата  
технических наук

Фамилия, имя, отчество	Никитин Игорь Алексеевич
Гражданство	Гражданин России
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук по научной специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Основное место работы	ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»
Наименование подразделения	Кафедра биотехнологий продуктов питания из растительного и животного сырья
Должность	Заведующий кафедрой
Почтовый индекс, адрес организации	109004, г. Москва, ул. Земляной Вал, д.73
Телефон	8 (495) 670-44-20
Адрес электронной почты	nikitina@mgutm.ru
Работа по совместительству	Нет
Публикации по специальности 4.3.3 - Пищевые системы за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	
	1. Никитин И.А. Применение метода кластеризации многомерных объектов при формировании персонализированных рационов на основе анализа геномов потребителей / И.А. Никитин, Ю.И. Сидоренко, В.И. Карпов, Н.А. Жученко, А.Б. Березина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2019. - № 4 (57). - С. 33-40.
	2. Сидоренко Ю.И. Тенденции трансформации технологий продовольственного обеспечения в условиях глобализации / Ю.И. Сидоренко, И.А. Никитин, М.Ф. Хайруллин, М.Ю. Сидоренко // Хлебопродукты. - 2020. - № 1. - С. 44-48.
	3. Восканян О.С. Оптимизация составления купажей растительных масел по содержанию ненасыщенных жирных кислот методом полного перебора

(BRUTE FORCE) // О.С. Восканян, И.А. Никитин, М.В. Клоконос, Д.А. Гусева // Пищевая промышленность. - 2020. - № 1. - С. 8-13.

4. Ivanova N.G. Iodine and iron fortified muffin technology / N.G. Ivanova, I.A. Nikitin, S.N. Rodionova, E.A. Krasnova, Z.I. Makharov // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering. Krasnoyarsk, Russian Federation, 2021. - P. 12014.

5. Ivanova V.N. Clustering of multidimensional objects in the formation of personalized diets / V.N. Ivanova, I.A. Nikitin, N.A. Zhuchenko, M.A. Nikitina, Yu.I. Sidorenko, V.I. Karpov, I.V. Zavalishin // International Journal of Advanced Computer Science and Applications. - 2019. - Т. 10. - № 2. - С.45-50.

6. Иванова Н.Г. Технология пастилы с использованием овощного пюре / Н.Г. Иванова, И.А. Никитин, Н.А. Березина, О.А. Орловцева, Г.В. Поснова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2021. - № 3 (68). - С. 51-56.

7. Поснова Г.В. Технология коржиков со сбалансированным жирнокислотным составом / Г.В. Поснова, Н.Г. Иванова, И.А. Никитин // Хлебопродукты. - 2021. - № 11. - С. 34-39.

8. Ivanova N.G. Butter biscuit technology for specialized nutrition / N.G. Ivanova, I.A. Nikitin, S.E. Terentiev, S.G. Ushakova, M.A. Mitrokhin // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. International Scientific and Practical Conference: Development of the Agro-Industrial Complex in the Context of Robotization and Digitalization of Production in Russia and Abroad (DAICRA 2021). - 2022. - P. 012058.

9. Никитин И.А. Тренды рынка и новые разработки безглютеновой продукции / И.А. Никитин, Д.А. Велина, Ш. Муталлибзода, В.С. Белова // Хлебопродукты. - 2021. - № 3. - С. 21-25.

10. Березина Н.А. Моделирование поликомпонентных мучных смесей для хлебобулочных изделий с заданными показателями пищевой адекватности / Н.А. Березина, А.В. Артемов, И.А. Никитин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2020. - № 2-3 (374-375). - С. 92-95.

11. Antiradical Potential of Food Products as a Comprehensive Measure of Their Quality / Victor Gorbachev, Maria Klokonos, Sherzodkhon Mutallibzoda, Svetlana Tefikova, Olga Orlovitseva, Natalia Ivanova, Galina Posnova, Daria Velina, Igor Zavalishin, Mars Khayrullin, Elena Bobkova, Elena Kuznetsova, Alla Vorobeva, Dmitry Vorobyev and Igor Nikitin // Foods 2022, 11, 927. <https://doi.org/10.3390/foods11070927> (IF: 4.350).

Заведующий кафедрой биотехнологий продуктов  
питания из растительного и животного сырья  
ФГБОУ ВО «Московский государственный  
университет технологий и управления  
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»  
д.т.н., доцент

Подпись *Александрова И.В.* заверяю

*Директор по  
кадровой политике  
Серенда А.И.*