

**ВГУИТ**  
394036, г. Воронеж,  
пр. Революции, 19,  
Тел. +7 (473) 255-35-00  
Факс +7 (473) 255-42-67,  
255-38-56  
Эл. почта: post@vsuet.ru



**VSUET**  
19 Revolution Avenue  
394036 Voronezh, Russia  
ph. +7 (473) 255-35-00,  
fax +7 (473) 255-42-67,  
255-38-56  
e-mail: post@vsuet.ru

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ (ФГБОУ ВО «ВГУИТ»)  
№ 242-1766 от "21" 09 2022 г № \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

### Сведения о ведущей организации

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 ученой степени кандидата технических наук

Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс, адрес организации	394036, г. Воронеж, пр. Революции, д. 19
Веб-сайт	<a href="https://vsuet.ru/">https://vsuet.ru/</a>
Телефон	+7 (473) 255-38-51
Адрес электронной почты	txmkp2010@rambler.ru
Список основных публикаций работников ведущей организации в соответствующей отрасли науки в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	
1. Магомедов, Г. О. Микробиологические характеристики сбивного хлеба из муки цельносмолотого зерна тритикале / Г. О. Магомедов, Н. П. Зацепилина, В. В. Лыгин // Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений : Сборник статей VIII Международной научно-технической конференции, посвященной 90-летию технологического факультета ВГУИТ, Воронеж, 28–29 марта 2019 года. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – С. 425-428. - печ. л.	
2. Плотникова, И. В. Использование суспензии из бобов чечевицы в производстве кексов для постного и вегетарианского питания / И. В. Плотникова, Г. О. Магомедов, Т. А. Шевякова [и др.] // Хлебопродукты. – 2020. – № 6. – С. 38-41. – печ. л.	
3. Шевякова, Т. А. Получение безглютенового заварного выпеченного полуфабриката на основе амарантовой муки / Т. А. Шевякова, И. В. Плотникова, Г. О. Магомедов [и др.] // Хлебопродукты. – 2020. – № 8. – С. 30-34. – печ. л.	



4. Плотникова, И. В. Зёрна амаранта - перспективный продукт для спортивного питания / И. В. Плотникова, Г. О. Магомедов, Н. В. Тычинин, М. Г. Магомедов // Физическая культура в контексте формирования культуры здоровья, воспитания патриотизма и толерантности : Материалы XIII научной медико-педагогической конференции с межрегиональным участием, Воронеж, 28–29 ноября 2019 года / Под редакцией В. М. Суханова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. – С. 211-214. - печ. л.

5. Магомедов, Г. О. Разработка безглютеновых бисквитов сбалансированного состава / Г. О. Магомедов, Т. А. Шевякова, И. В. Плотникова [и др.] // Продовольственная безопасность: научное, кадровое и информационное обеспечение : Сборник научных статей и докладов VIII Международной научно-практической конференции, Воронеж, 16–18 декабря 2021 года. – Воронеж: ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», 2022. – С. 100-102. - печ. л.

6. Магомедов, Г. О. Использование пшеничной муки в производстве безглютенового бисквита / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова, М. А. Колпакова // Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений : Сборник статей VIII Международной научно-технической конференции, посвященной 90-летию технологического факультета ВГУИТ, Воронеж, 28–29 марта 2019 года. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – С. 183-185. - печ. л.

7. Магомедов, Г. О. Выбор оптимальных параметров приготовления обогащенного сбивного хлеба из цельносмолотой муки тритикале / Г. О. Магомедов, Н. П. Зацепилина, Е. Э. Дзантиева [и др.] // Моделирование энергоинформационных процессов : Сборник материалов IV и V Международных научно-практических интернет- конференций, Воронеж, 22 декабря 2015 года – 28 декабря 2016 года. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – С. 32-34. - печ. л.

8. Пономарева, Е. И. Обоснование рациональной влажности пшеничного хлеба, обогащенного мукой из овсяных отрубей / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, В. Ю. Кустов, Е. А. Габелко // Вестник ВГУИТ. – 2017. -№ 2 (79) – С. 121-125. - печ. л.

9. Алехина, Н. Н. Оценка функциональных свойств и показателей безопасности зернового хлеба с амарантовой мукой / Н. Н. Алехина, Е. И. Пономарева, И. М. Жаркова, А. В. Гребенщиков // Техника и технология пищевых производств / Food Processing: Techniques and Technology. – 2021. - Т. 51. - № 2. - С. 323-332. - печ. л.

10. Жаркова, И. М. Исследование в условиях *in vivo* эффективности безглютенового мучного изделия в зависимости от состава / Жаркова И. М., Густинович В. Г., Гребенщиков В. А. // Вопросы детской диетологии. Том 17, № 2, 2019. – С. 55-62. DOI: 10.20953/1727-5784-2019-2-55-62. - печ. л.

11. Жаркова, И. М. Оценка функциональных свойств и показателей безопасности зернового хлеба с амарантовой мукой / Алехина Н. Н., Пономарева Е. И., Жаркова И. М., Гребенщиков А. В. // Техника и технология пищевых производств. – 2021. – Т. 51. № 2. – С. 323-332. - печ. л.

12. Алехина, Н. Н. Управление качеством зернового хлеба на основе принципов ХАССП [Текст] / Н. Н. Алехина, И. С. Быковская, С. Н. Крутских // Современные научные исследования и разработки. – 2017. - № 5 (13). – С. 451-453. - печ. л.

13. Алехина, Н. Н. Ассортимент многокомпонентных смесей для производства хлеба [Текст] / Н. Н. Алехина, Е. И. Пономарева, С. Н. Крутских, Н. А. Головина // Сборник статей Междунар. науч.-техн. конф. «Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений», посвященной 90-летию технологического факультета. – Воронеж : ВГУИТ, 2019. – С. 18-22. - печ. л.

14. Алехина, Н. Н. Новый состав многокомпонентной смеси для зернового хлеба [Текст] / Н. Н. Алехина, С. Н. Крутских, А. А. Печенкина, И. С. Быковская // Матер. V междунар. науч.-практ. интернет-конф. «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России». – Орел : ОГУ имени И. С. Тургенева, 2017. – С. 31-34. - печ. л.

15. Магомедов, Г. О. Кексы с полбяной мукой для питания детей младшего школьного возраста [Текст] / Л.А. Лобосова, Т.Н. Малютина, С.А. Рожков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2020. - № 2. – С. 112-122. - печ. л.

Ведущая организация подтверждает, что соискатель и его научный руководитель не являются её сотрудниками и соискатель не имеет научных работ по теме диссертации, подготовленных на базе ведущей организации или в соавторстве с её сотрудниками.

Ректор ФГБОУ ВО «Воронежский  
государственный университет  
инженерных технологий»,  
д-р биол. наук, профессор

Попов В.Н.

« 05 » \_\_\_\_\_ 09 \_\_\_\_\_ 2022\_ г.

