

Сведения о ведущей организации  
по диссертационной работе Мещеряковой Галины Сергеевны  
на тему «Совершенствование процессов в технологии пектинового полимерного покрытия из арбузного сырья», представленной на соискание  
ученой степени кандидата технических наук по специальности  
4.3.3. Пищевые системы.

Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс, адрес	385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, 191
Веб-сайт	<a href="https://mkgtu.ru/">https://mkgtu.ru/</a>
Телефон	8 (8772) 57-00-11
Адрес электронной почты	info@mkgtu.ru
Список основных публикаций работников ведущей организации в соответствующей отрасли науки в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	
1. Хатко, З.Н. Влияние пектиновых веществ на активацию заквасок для ржано-пшеничного мини-хлеба / З.Н. Хатко, Е.В. Наумова // Новые технологии. 2020. № 1. С. 75-86.	
2. Данильченко, А.С. Определение содержания свободной и связанной влаги в пивной дробине / А.С. Данильченко, Х.Р. Сиюхов, Т.Г. Короткова, Б.Б. Сиюхова // Новые технологии. 2020. Т. 15. № 4. С. 41-52.	
3. Данильченко, А.С. Физико-химические показатели сырой пивной дробины / А.С. Данильченко, Х.Р. Сиюхов, Т.Г. Короткова, В.Н. Хачатуров // Новые технологии. 2020. Т. 16. № 6. С. 28-36.	
4. Гукасян, А.В. Моделирование реологических зависимостей процесса экструдирования маслянистого материала / А.В. Гукасян, Е.П. Кошевой, В.С. Косачев, А.А. Схалыхов, З.А. Меретуков // Новые технологии. 2019. № 3. С. 41-50.	
5. Хатко, З.Н. Влияние гидратации пектинов на внутреннее трение и вязкость их водных растворов / З.Н. Хатко, С.А. Титов, И.А. Саранов, Н.Н. Корышева, А.А. Ашинова, Е.М. Колодина // Новые технологии. 2019. № 3. С. 113-124.	

6. Хатко, З.Н. Пектиносодержащие пленочные структуры / З.Н. Хатко, А.А. Ашинова. – Майкоп: Майкопский государственный технологический университет, 2019. 112 с. ISBN 978-5-88941-140-6.

7. Сиюхов, Х.Р. Исследование влияния технологических способов экстрагирования мезги на состав и количественное содержание фенольных веществ в красных натуральных виноматериалах / Х.Р. Сиюхов, Т.А. Устюжанинова, О.М. Родина // Новые технологии. 2019. № 4. С. 63-70.

8. Хатко, З.Н. Влияние комбинирования пектиновых веществ на вязкость их водных растворов / З.Н. Хатко, С.А. Титов, А.А. Ашинова, Е.М. Колодина // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2019. Т. 81. № 2 (80). С. 133-138.

9. Сиюхова, Н.Т. Характеристика физико-химических свойств винограда и вин из красных сортов / Н.Т. Сиюхова, З.Н. Блягоз // Новые технологии. 2018. № 1. С. 79-87.

10. Хатко, З.Н. Математические модели комплексообразования различных видов пектиновых веществ и их комбинаций // З.Н. Хатко, А.А. Ашинова // Новые технологии. 2018. № 3. С. 74-80.

11. Хатко, З.Н. Исследование влияния пленочных структур на микробиологические показатели мяса при хранении / З.Н. Хатко, А.А. Ашинова, Н.С. Хиштова, Е.А. Мочалова // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2018. № 3 (23). С. 63-67.

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  
д.э.н., доцент



Е.К. Куижева

«31» 08