

Заместителю председателя совета по защите
диссертаций на соискание учёной степени
кандидата наук, на соискание учёной
степени доктора наук 99.0.092.02 при
ФГАНУ «Всероссийский научно-
исследовательский институт молочной
промышленности», ФГБОУ ВО
«Российский биотехнологический
университет (РОСБИОТЕХ)»
д-ру техн. наук, академику РАН
Петрову А.Н.

СОГЛАСИЕ

Я, Савенкова Татьяна Валентиновна, доктор технических наук, профессор, директор научно-исследовательского института качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов. ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», ознакомившись с диссертацией и авторефератом диссертации Носовой Марины Владимировны на тему «Разработка технологических решений улучшения качества хлебобулочных изделий с применением мультэнзимных композиций на основе отечественных ферментных препаратов», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы, выражаю согласие выступить официальным оппонентом по данной диссертации и предоставить отзыв на диссертацию в установленном порядке. Подтверждаю, что совместных публикаций с соискателем не имею.

В соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» согласна на обработку (включая сбор, запись, обработку, систематизацию, накопление, хранение, уточнение, обновление, изменение, извлечение, использование, передачу в Минобрнауки России и другие компетентные органы, размещение в систему ФИС ГНА, обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение) моих персональных данных в работе диссертационного совета 99.0.092.02 в целях включения в аттестационное дело соискателя. Согласие распространяется на следующие персональные данные: фамилия, имя, отчество; учёная степень; учёное звание; шифр специальности, по которой защищена диссертация; место работы, должность, почтовый адрес основного места работы; место работы, должность работы по совместительству; адрес электронной почты; контактный телефон места работы; изображение лица, голос (биометрические персональные данные) с фиксацией в аудиовидеозаписи защиты диссертации; научные публикации в целях, связанных с обеспечением процедуры защиты и последующей отчётности о деятельности диссертационного совета.

Также подтверждаю, что даю согласие на размещение полного текста отзыва на диссертацию и сведений об официальном оппоненте на сайте ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ».

«27» апреля 2023 г.



Савенковой Т.В.
удостоверена
специалист по работе с персоналом
А.И. Маршева 20 г.

Заместителю председателя совета по защите диссертаций на соискание учёной степени кандидата наук, на соискание учёной степени доктора наук 99.0.092.02 при ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» д-ру техн. наук, академику РАН
Петрову А.Н.

Я, Савенкова Татьяна Валентиновна, выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Носовой Марины Владимировны на тему «Разработка технологических решений улучшения качества хлебобулочных изделий с применением мультэнзимных композиций на основе отечественных ферментных препаратов», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.3 – Пищевые системы, на заседании диссертационного совета 99.0.092.02, действующего при ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» по адресу: 125080, г. Москва, Волоколамское ш., 11.

Сведения об официальном оппоненте
по диссертации Носовой Марины Владимировны на тему «Разработка технологических решений улучшения качества хлебобулочных изделий с применением мультэнзимных композиций на основе отечественных ферментных препаратов» по специальности 4.3.3 – Пищевые системы (технические науки) на соискание учёной степени кандидата технических наук

Фамилия, имя, отчество	Савенкова Татьяна Валентиновна
Гражданство	РФ
Учёная степень, № диплома	доктор технических наук, ДДН 003761
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Учёное звание, № аттестата	профессор, ПР 043145
Полное наименование организации, являющееся основным местом работы	Научно-исследовательского института качества, безопасности и технологий специализированных пищевых

	продуктов. ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Директор
Работа по совместительству	
Полное наименование организации, являющееся местом работы по совместительству	Союз Производителей Пищевых Ингредиентов
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Президент Союза
Список публикаций по профилю рассматриваемой работы	
1.	Савенкова, Т.В. Технологические основы сохранения влаги при производстве и хранении мучных кондитерских изделий / Т.В. Савенкова, М.А. Талейсник, Н.А. Щербакова, С.Ю. Мистенева, И.И. Мизинчикова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2021. - № 1 - (379). - С. 43-47.
2.	Демченко, Е.А. Вопросы регулирования в сфере производства кондитерских изделий для детского питания / Е.А. Демченко, Т.В. Савенкова , С.В. Симоненко // Пищевая промышленность. - 2021. - № 6. - С. 63-68.
3.	Демченко, Е.А. Зерновые завтраки как составная часть рациона здорового питания / Е.А. Демченко, Т.В. Савенкова // Пищевая промышленность: наука и технологии. - 2021. - Т. 14. - № 4 (54). - С. 6-11
4.	Мистенева, С.Ю. Актуальность создания специализированных кондитерских изделий для питания детей старше трех лет / С.Ю. Мистенева, Т.В. Савенкова , Е.А. Н.А. Щербакова, Е.А. Демченко, Т.В. Герасимов // Техника и технология пищевых производств. - 2020. - Т. 50. - № 2. - С. 282-295.
5.	Мистенева, С.Ю. Комплексная фортификация рецептурного состава как основа создания мучных кондитерских изделий / С.Ю. Мистенева, Н.А. Щербакова, Т.В. Савенкова , И.И. Мизинчикова // Пищевая промышленность. - 2020. - № 12. - С. 41-47.
6.	Мизинчикова, И.И. Оптимизация микронутриентного состава печенья с использованием гречневой муки / И.И. Мизинчикова, Т.В. Савенкова , М.А. Талейсник, Н.А. Щербакова, С.Ю. Мистенева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2020. - № 4 (376). - С. 47-51.
7.	Мистенева, С.Ю. Разработка мучных кондитерских изделий с использованием нерафинированного растительного сырья / С.Ю. Мистенева, Е.А. Демченко, Т.В. Савенкова // Пищевая промышленность. - 2019. - № 8. - С. 66-71.
8.	Солдатова, Е.А. Условия и критерии обеспечения хранимоспособности кондитерских изделий / Е.А. Солдатова, С.Ю. Мистенева, Т.В. Савенкова // Пищевая промышленность. - 2019. - № 5. - С. 82-85.

9.	Солдатова, Е.А. Функции и применение ферментных препаратов при производстве затыжного печенья / Е.А. Солдатова, С.Ю. Мистенева, Т.В. Савенкова // Пищевая промышленность. - 2019. - № 4. - С. 97-98.
10.	Кондратьев Н.Б. К вопросу оценки скорости процессов влагопереноса в сырцовых пряниках для управления их сохранностью / Н.Б. Кондратьев, Т.В. Савенкова , О.С. Руденко, М.В. Осипов, И.А. Белова //Пищевая промышленность. - 2019.- № 11. - С. 64-67.

Подтверждаю, что не являюсь:

- государственным (муниципальным) служащим, выполняющим работу, которая влечет за собой конфликт интересов, способный повлиять на принимаемые решения;
- соавтором соискателя ученой степени по опубликованным работам по теме диссертации;
- работником ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ» (в т.ч. и по совместительству);
- работником организации (в т.ч. и по совместительству), где выполнялась диссертация или работает соискатель ученой степени, его научный руководитель или научный консультант;
- работником организации, где ведутся научно-исследовательские работы, по которым соискатель ученой степени является руководителем или работником организации-заказчика или исполнителем (соисполнителем).



Подпись официального оппонента _____



_____ д.т.н., профессор Савенкова Т.В.

Должность лица, заверяющего сведения _____

Печать



« 27 » апреля 2023 г.

Подпись Савенковой Т.В.

 специалист по работе с персоналом _____
А.И. Маршева _____ 20 ____ г.