

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.

Уважаемый Андрей Николаевич!

Некоммерческое образовательное частное учреждение дополнительного профессионального образования «Международная промышленная академия» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Матюниной Александры Владимировны на тему: «Разработка технологии обогащённого печенья без глютена с применением принципов пищевой комбинаторики», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3 – Пищевые системы (технические науки).

Отзыв о диссертационной работе будет представлен в диссертационный совет по защите докторских и кандидатских диссертаций 99.0.092.02 на базе ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» в установленный срок.

Согласны на включение необходимых персональных данных сотрудников организации, участвующих в подготовке и утверждении отзыва организации, в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, их дальнейшую обработку и размещении в сети «Internet».

Сведения о ведущей организации

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Некоммерческое образовательное частное учреждение дополнительного профессионального образования «Международная промышленная академия»
Сокращенное название организации в соответствии с уставом	НОЧУ ДПО «Международная промышленная академия»
Ведомственная принадлежность	
Почтовый индекс, адрес организации	115093, г. Москва, 1-й Щипковский пер., д. 20
Веб-сайт	www.grainfood.ru
Телефон	+7 (499) 235-71-47


Адрес электронной почты	mpa@grainfood.ru
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертационной работы	
1	Кудряшова, О.В. Инновационные ингредиенты для коррекции пищевой ценности мучных кондитерских изделий / О.В. Кудряшова, Г.А. Михеева, Л.Н. Шатнюк // Хлебопродукты, 2014. - №1. - С.44-45.
2	Бакуменко, О.Е. Технологические аспекты разработки обогащенных зерновых батончиков / О.Е. Бакуменко, Л.Н. Шатнюк, В.В. Первушин // Кондитерское и хлебопекарное производство, 2015. - №1-2 (155). - С.12-14.
3	Ильина, О.А. Разработка бакалейной смеси для выпечки хлеба, обогащенного композицией пищевых волокон / О.А. Ильина, А.С. Баландина // Хлебопродукты, 2015. - №8. - С.42-44.
4	Бакуменко, О.Е. Зерновая основа для экструдированных продуктов повышенной биологической ценности / О.Е. Бакуменко, Г.А. Михеева, Л.Н. Шатнюк // Хлебопродукты, 2015. - №6. - С.57-59.
5	Ильина, О.А. Смесь для выпечки хлеба в домашних условиях, обогащенная пищевыми волокнами / О.А. Ильина, А.С. Баландина // Кондитерское и хлебопекарное производство, 2016. - №3-4 (164). - С.36-38.
6	Бакуменко, О.Е. Влияние жирнокислотного состава растительных масел на качество и пищевую ценность экструдированных зерновых снеков / О.Е. Бакуменко, Л.Н. Шатнюк // Хлебопродукты, 2016. - №8. - С. 50-53.
7	Ильина, О.А. Развитие ассортимента хлеба для здорового питания — актуальная задача отрасли / О.А. Ильина, В.С. Иунихина // Хлебопродукты, 2016. - №5. - С.18-20.
8	Шатнюк, Л.Н. Обогащение хлебобулочных изделий / Л.Н. Шатнюк // Кондитерское и хлебопекарное производство, 2017. - № 5-6. - С. 46-49.
9	Ильина, О.А. Обогащение хлебобулочных изделий пищевыми волокнами — актуальный тренд развития ассортимента / О.А. Ильина, А.С. Баландина // Наука – главный фактор инновационного прорыва в пищевой промышленности. Сборник материалов юбилейного форума, посвященного 85-летию со дня основания ФГАНУ "Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности". Москва, 2017. - С. 65-68.
10	Бакуменко, О.Е. Технологические аспекты применения льняной муки в пищевых концентратах функционального назначения / О.Е. Бакуменко, Л.Н. Шатнюк // Хлебопродукты, 2017. - №6. - С.56-59.
11	Маслякова, А.А. Обогащенные хлебобулочные изделия для киберспортсменов / А.А. Маслякова, И.Г. Белявская, Л.Н. Шатнюк, В.М. Коденцова, О.А. Вржесинская // Эл. сетевой политематический журнал «Научные труды КубГТУ», 2019. - №S9. - 394-405.
12	Костюченко, М.Н. Обогащение хлебобулочных изделий микронутриентами: международный опыт и новые тенденции / М.Н. Костюченко, В.М. Коденцова, Л.Н. Шатнюк // Хлебопродукты, 2019. - №7. - С.36-41.
13	Иунихина, В.С. Актуальные вопросы современного производства мучных кондитерских изделий / В.С. Иунихина, А.С. Маслова // Хлебопродукты,

	2019. - №8. - С.20-22.
14	Маслова, А.С. Изделия хлебобулочные для здорового питания: проблемы и решения / А.С. Маслова, Л.Н. Шатнюк, В.С. Иунихина, О.А. Ильина // Сб. Качество зерна, муки и хлеба. IV Международная конференция. Москва, 2019. - С. 89-92.
15	Ильина, О.А. Актуальные вопросы разработки обогащенной и специализированной пищевой продукции / О.А. Ильина, В.С. Иунихина, А.С. Маслова, Л.Н. Шатнюк // Хлебопродукты, 2020. - №3. - С. 43-45.
16	Белявская, И.Г. Пищевая ценность хлебобулочных изделий из полбяной муки, обогащенных витаминами, железом и кальцием / И.Г. Белявская, О.А. Вржесинская, В.М. Коденцова, Л.Н. Шатнюк // Хлебопродукты, 2020. - №2. - С. 54-57.
17	Ильина, О.А. О производстве безглютеновой хлебобулочной продукции / О.А. Ильина // Хлебопродукты, 2021. - №3. - С. 13-16.
18	Гильмиярова, О.Д. Использование инновационных ингредиентов для обогащения ржано-пшеничного хлеба / О.Д. Гильмиярова, О.Е. Бакуменко, Л.Н. Шатнюк, П.В. Бакуменко // Сб. Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции. II Международная научно-практическая конференция в рамках международного научно-практического форума, посвященного Дню Хлеба и соли. Саратов, 2021. - С. 235-240.
19	Ильина, О.А. Производство обогащенной и специализированной пищевой продукции — новый формат взаимодействия индустрии и медицины / О.А. Ильина, В.С. Иунихина // Хлебопродукты, 2021. - №7. - С. 8-11.
20	Романов, А.С. Влияние ионизирующего облучения на пшеничную хлебопекарную муку / А. С. Романов, А. С. Марков, И. Ю. Сергеева [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52. – № 4. – С. 729-738.
21	Марков, А. С. Влияние ионизирующего облучения пшеничной муки на развитие картофельной болезни хлеба / А. С. Марков, И. Ю. Сергеева, Е. В. Назимова, А. С. Романов // АПК России. – 2022. – Т. 29. – № 4. – С. 533-538

Ведущая организация подтверждает, что соискатель не является ее сотрудником и не имеет опубликованных научных работ по теме диссертации, подготовленных на базе ведущей организации или в соавторстве с ее сотрудниками.

Ректор Некоммерческого образовательного
частного учреждения дополнительного
профессионального образования
«Международная промышленная академия»
доктор технических наук, профессор




Ильина О.А.
«15» мая 2023 г.