

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации Китаевской Светланы Владимировны, выполненной на тему
«Биотехнология криорезистентных молочнокислых бактерий и их применение в хлебопекарной промышленности»,
на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 1.5.6. Биотехнология

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Место основной работы (полное наименование организации, адрес), должность, телефон, адрес электронной почты	Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защита диссертация), ученое звание	Основные работы, опубликованные в рецензируемых научных журналах за последние пять лет (не более 15 публикаций)
1	2	3	4	5
1	Пономарева Елена Ивановна	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (ФГБОУ ВО «ВГУИТ»), 394036, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19, профессор кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производства, +7 (473)255-38-51, elena6815@yandex.ru	доктор технических наук (05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»), профессор	1. Алехина, Н.Н. Влияние продолжительности хранения замороженного теста на его свойства и качество зернового хлеба / Н. Н. Алехина, Е. И. Пономарева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2021. – № 1(379). – С. 25-29. – DOI 10.26297/0579-3009.2021.1.5. 2. Пономарева, Е. И. Оптимизация дозировок нетрадиционных видов сырья в рецептуре хлеба профилактической направленности / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, А. А. Журавлев, С. М. Павловская // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2021. – № 4(382). – С. 55-59. – DOI 10.26297/0579-3009.2021.4.11. 3. Алехина, Н. Н. Выбор рациональной дозировки сухой закваски в технологии зернового хлеба / Н.Н. Алехина, Е.И. Пономарева , Х. Ю. Боташева // Хлебопродукты. – 2021. – №7. – С. 33-35. – DOI 10.32462/0235-2508-2021-30-7-33-35. 4. Alekhina, N. N. The impact of the freezing process on the grain bread quality / N. N. Alekhina, E. I. Ponomareva , V. I. Popov [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science : International Conference on Production and Processing of Agricultural Raw Materials. – 2021. – Vol. 1052. – № Art. 012033. – DOI 10.1088/1755-1315/1052/1/012033 5. 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. – 2021. – Т. 51, № 2. – С. 323-332. – DOI 10.21603/2074-9414-2021-2-323-332.

