

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

350072, Россия, Краснодар, ул. Московская, д. 2,  
Телефон: (861)255-84-01, Факс: (861)259-65-92.  
ИНН 2310018876, КПП 231001001,  
ОКПО 02067862, ОГРН 1022301604610. [www.kubstu.ru](http://www.kubstu.ru),  
E-mail: [adm@kgtu.kuban.ru](mailto:adm@kgtu.kuban.ru)



KUBAN STATE  
TECHNOLOGICAL UNIVERSITY

2, Moskovskaja st. Krasnodar city, Russia, 350072  
Phone: 7(861)255-84-01, Fax: 7(861)259-65-92.  
[www.kubstu.ru](http://www.kubstu.ru), E-mail: [adm@kgtu.kuban.ru](mailto:adm@kgtu.kuban.ru)

11.01.2022, № 03.02.12-23

на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председателю совета по защите  
диссертаций на соискание учёной  
степени кандидата наук, на соискание  
учёной степени доктора наук  
Д 212.148.03, действующего при  
ФГБОУ ВО «Московский государственный  
университет пищевых производств»,  
д-ру техн. наук, профессору Цыгановой Т.Б.

Уважаемая Татьяна Борисовна!

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Герасимовой Эллы Олеговны на тему: «Совершенствование технологии ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности на основе моделирования параметров выпечки», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Отзыв о диссертационной работе будет представлен в диссертационный совет Д 212.148.03, действующий на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет пищевых производств», 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 размещение в сети «Internet».

### Сведения о ведущей организации

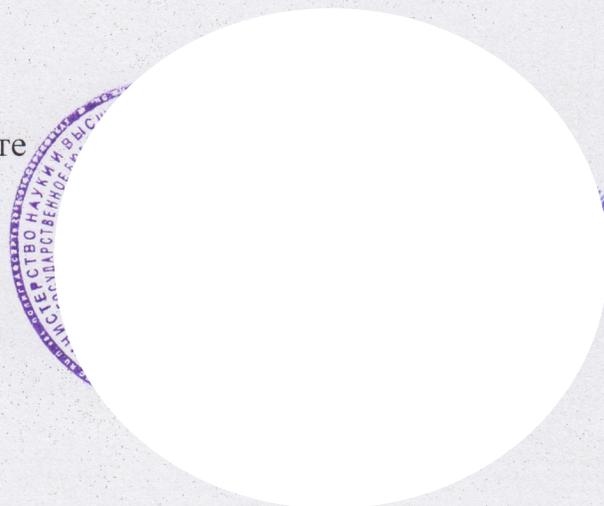
Полное наименование организации в соответствии с Уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет»
Сокращенное название организации в соответствии с Уставом	ФГБОУ ВО «КубГТУ»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования РФ (Минобрнауки России)
Почтовый индекс, адрес организации	350072, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2
Веб-сайт	<a href="https://kubstu.ru">https://kubstu.ru</a>
Телефон	(861) 255-84-01
Адрес электронной почты	adm@kgtu.kuban.ru
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертационной работы	
1	Росляков, Ю.Ф. Научные основы разработки хлебобулочных изделий функционального назначения / Ю.Ф. Росляков, О.Л. Вершинина, В.В. Гончар // Кондитерское и хлебопекарное производство, 2009. – № 8. – С. 34-35.
2	Росляков, Ю.Ф. Перспективные исследования технологий хлебобулочных изделий функционального назначения / Ю.Ф. Росляков, О.Л. Вершинина, В.В. Гончар // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология, 2010. – № 1(313). – С. 123-124.
3	Росляков, Ю.Ф. Хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия нового поколения // Ю.Ф. Росляков, О.Л. Вершинина, В.В. Гончар // Изд. КубГТУ, 2014. – 184 с.
4	Росляков, Ю.Ф. Дефекты хлебобулочных и макаронных изделий / Ю.Ф. Росляков, З.И. Асмаева, Л.К. Бочкова, И.И. Уварова // Изд. КубГТУ, 2014. – 180 с.
5	Жаркова, И.М. О роли заквасок и подкислителей при дискретном способе производства хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки / И.М. Жаркова, М.А. Проскурина, Ю.Ф. Росляков // Хлебопродукты, 2015. – № 6. – С. 54-56.
6	Шаззо, А.Ю. Исследование реологических свойств теста с использованием симплекс-решетчатого метода планирования / А.Ю. Шаззо, М.П. Бахмет, Н.В. Мацакова, С.Б. Меретукова, Е.Е. Диколова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология, 2015. – № 2-3(344-345). – С. 104-107.
7	Росляков, Ю.Ф. О гармонизации и систематизации терминов и

	определений, употребляемых в сфере производства хлебобулочных изделий / Ю.Ф. Росляков, И.М. Жаркова // Хлебопродукты, 2016. – № 4. – С. 34-39.
8	Жаркова, И.М. Изучение органолептических показателей хлеба из амарантовой муки / И.М. Жаркова, Т.А. Кучменко, Л.А. Мирошниченко, Ю.Ф. Росляков // Хлебопродукты, 2016. – № 11. – С. 41-43.
9	Вершинина, О.Л. Способ приготовления хлеба повышенной пищевой ценности из ржаной муки / О.Л. Вершинина, Ю.Ф. Росляков // Сб. Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века. Материалы V Международной научно-практической конференции, посвященной 100-летию со дня образования ФГБОУ ВО «КубГТУ». Изд. КубГТУ, 2017. – С. 200-202.
10	Почицкая, И.М. Влияние термической обработки на формирование органолептических характеристик хлебобулочных изделий / И.М. Почицкая, Ю.Ф. Росляков, В.В. Литвяк, Н.В. Комарова, Е.И. Коваленко // Сб. Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века. Материалы V Международной научно-практической конференции, посвященной 100-летию со дня образования ФГБОУ ВО «КубГТУ». Изд. КубГТУ, 2017. – С. 360-364.
11	Lobanov V. Economic effect of innovative flour-based functional foods production // Lobanov V., Slepokurova Y., Zharkova I., Koleva T., Roslyakov Y., Krasteva A. // Food and raw materials, 2018. – № 2 (6). – P. 474-482.
12	Почицкая, И.М. Влияние термической обработки на аромат и цветовые характеристики белого пшеничного хлеба / И.М. Почицкая, Ю.Ф. Росляков, В.В. Литвяк, Н.В. Комарова, Е.И. Коваленко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология, 2018. – № 1(361). – С. 44-48.
13	Вершинина, О.Л. Использование безглютеновой гречневой муки в производстве хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки / О.Л. Вершинина, В.В. Гончар, Ю.Ф. Росляков, А.В. Тычина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология, 2019. – № 2-3(371-372). – С. 35-38.
14	Вершинина, О.Л. Влияние упаковочного материала на качество хлеба с увеличенным сроком хранения / О.Л. Вершинина, И.Б. Красина, В.В. Гончар, Ю.Ф. Росляков, А.В. Тычина // Хлебопечение России, 2019. – № 2. – С. 17-23.
15	Росляков, Ю.Ф. Исследование влияния ржаной обдирной муки на замедление черствения пшеничных кондитерских изделий / Ю.Ф. Росляков, Ж.К. Ирматова, М.У. Карымшакова // Эл. сетевой политематический журнал Научные труды КубГТУ», 2019. – № 59. – С. 474-485.
16	Сацюк, К.А. Использование заквасок спонтанного брожения в производстве хлеба / К.А. Сацюк, А.С. Березанская, О.Л. Вершинина, И.В. Суруханова // Молодежная наука. Сборник лучших научных работ молодых ученых. Краснодар, 2020. – С. 130-132.
17	Вершинина, О.Л. Технологические аспекты приготовления булочных и

	сдобных изделий пониженной сахароемкости / О.Л. Вершинина, В.В. Гончар, Ю.Ф. Росляков, М.А. Янова // Вестник КрасГАУ, 2021. – № 5(170). – С. 238-244.
18	Шмалько, Н.А. Современные технологии ржано-пшеничного хлеба с использованием амарантовой муки / Н.А. Шмалько // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология, 2021. – № 2-3(380-381). – С. 6-9.
19	Шмалько, Н.А. Рациональные технологии пшеничных хлебобулочных изделий с использованием амарантовой муки / Н.А. Шмалько // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология, 2021. – № 4(382). – С. 6-9.

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.

Проректор по научной работе  
и инновациям,  
канд. техн. наук, доцент



  
С.А. Удодов