

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

Я, Магомедов Газибег Омарович, выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента 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 учёной степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства», на заседании диссертационного совета Д 212.148.03, действующего при ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» по адресу: 125080, г. Москва, Волоколамское ш., 11.

Сведения об оппоненте
по диссертации Герасимовой Эллы Олеговны
на тему: «Совершенствование технологии ржано-пшеничного хлеба из
замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности на основе
моделирования параметров выпечки»

Фамилия, имя, отчество	Магомедов Газибег Омарович
Учёная степень, № диплома	Доктор технических наук, ДК № 007728 от 04 апреля 1997г
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 (технические науки)
Учёное звание, № аттестата	Профессор, Удостоверение № 003864 от 28.03.2001г.
Полное наименование организации, являющееся основным местом работы	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных

Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	технологий» Заведующий кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств»
Список публикаций по профилю рассматриваемой работы	
1.	Магомедов, Г.О. Подготовка квалифицированных кадров для отрасли. Инновации в области производства хлебобулочных и кондитерский изделий / Г.О. Мамедов, И.В. Плотников // Изд. ВГУИТ. Материалы LVI отчетной научной конференции преподавателей и научных сотрудников ВГУИТ за 20217 год. – 2018. – С. 43-46.
2.	Магомедов, Г.О. Конструктивные и технологические приемы интенсификации замеса теста и повышения качества хлеба / Г.О. Магомедов, В.Л. Чешинский, Ю.Н. Труфанова и др. // Вестник ВГУИТ – 2019. – Т. 81. – №1(79). – С. 232-237.
3.	Магомедов, Г.О. Фруктово-овощные порошки из выжимок сокового производства – источник функциональных ингредиентов в хлебопечении /Г.О. Магомедов, О.В. Перфилова // Хлебопродукты. – 2019. – № 3. – С. 60-61.
4.	Магомедов, Г.О. Санитарно-технологические мероприятия при производстве хлеба без дрожжей / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, М.Г. Магомедов, В.Л Чешинский // Гигиена и санитария. – 2019. – Т. 98. – № 7. – С. 777-782.
5.	Хатуаев, Р.О. Гигиеническая оценка сбивного бездрожжевого хлебопродукта для диетического питания / Р.О. Хатуаев, В.И. Попов, Г.О. Магомедов // Здоровье молодежи: новые вызовы и перспективы. – Москва – 2019. – С. 376-393.
6.	Магомедова, А.З. Энерго- и ресурсосберегающие технологии при разработке новых видов сбивных кондитерских изделий /А.З. Магомедова, Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова // Сборник докладов XII международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. – 3 т.– 2019. – С. 75-77.
7.	Магомедов, Г.О. Разработка технологии сбивного ржаного бездрожжевого хлеба / Г.О. Магомедов, М.Г. Магомедов, А.В. Мишина, Е.Н. Кириллов // Сборник статей VIII Международной научно-технической конференции, посвященной 90-летию технологического факультета ВГУИТ. 2019. С. 67-70.
8.	Магомедов, Г.О. Микробиологические характеристики сбивного хлеба из муки цельносмолотого зерна тритикале / Г.О. Магомедов, Н.П. Зацепина, В.В. Лыгин // Сборник статей VIII Международной научно-технической конференции, посвященной 90-летию технологического факультета ВГУИТ. – 2019. – С. 425-428.
9.	Попова, О.М. Пищевые технологии будущего: инновации в

	производстве и переработке сельскохозяйственной продукции / О.М. Попова, О.Г. Магомедов, М.К. Садыгова, А.А. Галиуллин // Пенза –Изд. Пен.ГАУ. Сб. статей Международной научно-практической конференции. – 2020. – 336 с.
10.	Алехина, Н.Н. Научные и практические аспекты технологии зернового хлеба на основе полуфабрикатов из биоактивированной пшеницы /Н.Н. Алехина, Г.О. Магомедов // Воронеж. – Изд. ВГУИТ. – 2021. – 95 с.

Подпись официального оппонента _____

ц.т.н., проф. Магомедов Г.О.

НАЧАЛЬНИК
УПРАВЛЕНИЯ КАДРОВ
ОЙЦЕВА О. Ю.

Должность лица, заверяющего сведения _____

« 28 » 12 2021 г.

