

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования

«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

Первомайская ул., 191, г. Майкоп, 385000
тел.: (8772) 52-31-31; факс: (8772) 52-31-31, 52-30-03
E-mail: info@mkgtu.ru, http://mkgtu.ru/
ОКПО 32351356, ОГРН 1020100698595, ИНН/КПП 0105014177/010501001



Апшгэрэ гэсэньгэ зышарагэгьотыр
Федеральнэ кьэралыгьо
бюджет учреждение

«МЫЕКЪОПЭ КЪЭРАЛЫГЪО
ТЕХНОЛОГИЧЕСКЭ УНИВЕРСИТЕТ»
(АГЪЗФКЪБУ «МКЪТУ»)

Первомайскэ ур., 191, кь. Мыекьуапэ, 385000
тел.: (8772) 52-31-31; факс: (8772) 52-31-31, 52-30-03
E-mail: info@mkgtu.ru, http://mkgtu.ru/
ОКПО 32351356, ОГРН 1020100698595, ИНН/КПП 0105014177/010501001

24.08.2023 № 01-УЗ-3974/14

На № _____ от _____

**Председателю диссертационного
совета 35.2.022.02 по защите
диссертаций на соискание ученой
степени кандидата наук, на соискание
ученой степени доктора наук при
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ
д.т.н., доценту
ЛАНЦЕВУ В.Ю.**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Майкопский государственный технологический университет» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Брыксиной Кристины Вячеславовны на тему «Разработка технологий фруктовой и овощной паст с использованием энергии СВЧ для применения их в производстве хлеба функционального назначения», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.3. Пищевые системы на заседании диссертационного совета 35.2.022.02 при ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ по адресу: 393760, г. Мичуринск, ул. Интернациональная, д. 101.

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 «Интернет».

Сведения о ведущей организации

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Майкопский государственный технологический университет»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «МГТУ»; Майкопский государственный технологический университет; МГТУ

111000

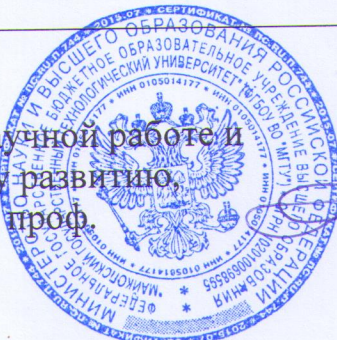
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый адрес	385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, 191
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	https://mkgtu.ru/
Адрес электронной почты	info@mkgtu.ru
Номер телефона	8 (8772) 57-00-11

Публикации по специальности 4.3.3. Пищевые системы в рецензируемых научных изданиях

№	Публикации
1.	Едыгова, С.Н. Влияние морковного сока на показатели качества пшеничного хлеба из муки первого сорта / С.Н. Едыгова, З.Н. Хатко, А.А. Текнеджан // Новые технологии. - 2019. - № 1. - С. 47-56.
2.	Хатко, З.Н. Анализ потребления фруктов и овощей различными группами населения / З.Н. Хатко, Е.М. Колодина // Новые технологии. - 2019. - № 2. - С. 118-137.
3.	Хатко, З.Н. Влияние комбинирования пектиновых веществ на вязкость их водных растворов / З.Н. Хатко, С.А. Титов, А.А. Ашинова, Е.М. Колодина // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2019. - Т. 81, № 2(80). - С. 133-138.
4.	Хатко, З.Н. Анализ потребления злаков, хлебобулочных, макаронных изделий и картофеля различными группами населения / З.Н. Хатко, Е.М. Колодина // Новые технологии. - 2019. - № 3. - С. 99-112.
5.	Хатко, З.Н. Влияние гидратации пектинов на внутреннее трение и вязкость их водных растворов / З.Н. Хатко, С.А. Титов, И.А. Саранов [и др.] // Новые технологии. - 2019. - № 3. - С. 113-124.
6.	Хатко, З.Н. Обогащение мучных блюд для функционального питания плодовыми порошками дикорастущих растений / З.Н. Хатко, Т.Б. Колотий, И.С. Полякова // Новые технологии. - 2020. - № 1. - С. 87-95.
7.	Хатко, З.Н. Влияние пектиновых веществ на активацию заквасок для ржано-пшеничного мини-хлеба / З.Н. Хатко, Е.В. Наумова // Новые технологии. - 2020. - № 1. - С. 75-86.
8.	Схаляхов, А.А. Изучение возможности использования нетрадиционного растительного сырья Республики Адыгея в производстве функциональных продуктов антиоксидантного действия // А.А. Схаляхов, Х.Р. Сиюхов, З.Т. Тазова, Л.В. Лунина // Новые технологии. - 2021. - Т. 17. - № 5. - С. 43-52.
9.	Куижева, С. К. Разработка композиции растительного сырья функционального назначения для профилактики заболеваний, связанных с дефицитом калия / С.К. Куижева, А.А. Схаляхов, Х.Р. Сиюхов, З.Т. Тазова, Л.В. Лунина // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2022. - Т. 84. - № 2 (92). С. 191-199.

10.	Едыгова, С.Н. Влияние способов приготовления теста с добавлением сока свеклы столовой на показатели качества хлеба из пшеничной муки 1 сорта / С.Н. Едыгова, З.Н. Хатко, З.Р. Джолов // Новые технологии. - 2022. - Т. 18. - № 3. - С. 36-43.
11.	Ачмиз, А.Д. Физиологическая роль каротиноидов и их применение в технологиях пищевых продуктов // А.Д. Ачмиз, Е. В. Лисовая, Е.П. Викторова, А.А. Схляхов // Новые технологии. - 2023. - Т. 19. - № 1. - С. 14-25.

Проректор по научной работе и
инновационному развитию,
д-р филос. наук, проф.



Т.А. Овсянникова

Нагоева Анжелика Кимовна
8(8772) 52 30 03