

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.
доктора технических наук
Пономаревой Е.И.

Сведения об официальном оппоненте
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.

Фамилия, имя, отчество	Пономарева Елена Ивановна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень	Доктор технических наук, специальность 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»
Ученое звание	Профессор
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Наименование подразделения	Кафедра технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств
Должность	Профессор
Адрес почтовый	394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
Электронная почта	elena6815@yandex.ru
Номер телефона	89616131706

Публикации по специальности 4.3.3. Пищевые системы в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

№	Публикации
1.	Алехина, Н. Н. Оценка пищевой ценности хлебопекарных смесей и зернового хлеба на их основе / Н. Н. Алехина, Е. И. Пономарева, И. М. Жаркова [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 1(367). – С. 10-14.

2.	Лукина, С. И. Обоснование рациональной дозировки тыквенного пюре в производстве сдобных сухарей / С. И. Лукина, Е. И. Пономарева, Х. Ю. Боташева [и др.] // Хлебопродукты. – 2019. – № 2. – С. 52-53.
3.	Алехина, Н. Н. Оценка качества и пищевой ценности зернового хлеба с амарантовой мукой / Н. Н. Алехина, Е. И. Пономарева, И. М. Жаркова [и др.] // Электронный сетевой политематический журнал «Научные труды КубГТУ». – 2019. – № S9. – С. 310-317.
4.	Алехина, Н. Н. Влияние амарантовой муки на качество хлеба из биоактивированного зерна пшеницы / Н. Н. Алехина, Е. И. Пономарева, И. М. Жаркова [и др.] // Хлебопродукты. – 2019. – № 4. – С. 56-57.
5.	Лукина, С. И. Новые нетрадиционные ингредиенты в производстве хлеба из пшеничной муки / С. И. Лукина, Е. И. Пономарева, С. М. Павловская, А. Е. Алексеев // Электронный сетевой политематический журнал «Научные труды КубГТУ». – 2019. – № S9. – С. 146-153.
6.	Алехина, Н. Н. Исследование качества зернового хлеба на основе хлебопекарной смеси с повышенным содержанием белка / Н. Н. Алехина, Е. И. Пономарева, А. С. Желтикова, Н. А. Головина // Хлебопродукты. – 2020. – № 1. – С. 49-51.
7.	Алехина, Н. Н. Исследование функциональных свойств зернового хлеба на основе хлебопекарных смесей с белковым обогатителем / Н. Н. Алехина, Е. И. Пономарева, И. М. Жаркова, А. С. Желтикова // Пищевая промышленность. – 2020. – № 5. – С. 8-11.
8.	Лукина, С. И. Исследование влияния муки из кукурузных отрубей на показатели качества баранок / С. И. Лукина, Е. И. Пономарева, Т. А. Клепова, Х. Ю. Боташева // Хлебопродукты. – 2020. – № 6. – С. 42-44.
9.	Скворцова, О. Б. Выбор рациональной дозировки порошка из семян тыквы в рецептуре хрустящих хлебцев / О. Б. Скворцова, П. К. Гарькина, Е. И. Пономарева // Хлебопродукты. – 2020. – № 12. – С. 50-51.
10.	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.
11.	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.
12.	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.
13.	Лукина, С. И. Разработка рецептурного состава обогащённых сдобных сухарей с нетрадиционными видами сырья / С. И. Лукина, Е. И. Пономарева, С. М. Павловская, Х. Ю. Боташева // Хлебопродукты. – 2021. – № 4. – С. 48-50.

14.	Иванова, Н. Г. Расширение ассортимента булочных изделий улучшенной пищевой ценности / Н. Г. Иванова, И. А. Никитин, Н. М. Годова [и др.] // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2022. – № 3. – С. 160-167.
15.	Алехина, Н. Н. Сравнительная оценка состава ароматобразующих веществ в заквасках и хлебе зерновом на их основе / Н. Н. Алехина, Е. И. Пономарева, Х. Ю. Боташева // Хлебопродукты. – 2022. – № 5. – С. 40-43.
16.	Пономарева, Е. И. Эффективность применения пророщенных семян льна в производстве хлебобулочных изделий / Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина, С. И. Лукина [и др.] // Хлебопродукты. – 2023. – № 6. – С. 44-46.

Профессор кафедры технологии хлебо-
пекарного, кондитерского, макаронного
и зерноперерабатывающего производств
ФГБОУ ВО «ВГУИТ», доктор техниче-
ских наук, профессор

Пономарева

Пономарева Елена Ивановна

