

Сведения о ведущей организации
по диссертации Быковой Светланы Михайловны
на тему «Разработка технологии получения томатного порошка
с использованием инфракрасной сушки томатов»,
представленной на соискание ученой степени
кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Красноярский государственный аграрный университет»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Ведомственная принадлежность организации	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Почтовый индекс и адрес организации	660049, г. Красноярск, пр. Мира, 90
Официальный сайт организации	http://www.kgau.ru
Адрес электронной почты	info@kgau.ru
Телефон	+7(391)227-36-09; +7(391)227-05-34
Кафедра (научное подразделение), осуществляющая подготовку отзыва	Кафедра «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств»
Список основных публикаций ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	- Семенов А.В. Оптимизация конструктивно-режимных параметров центробежного смесителя сухих сыпучих компонентов / А.В. Семенов, В.В. Матюшев, И.А. Чаплыгина, Д.В. Карабухин // Вестник Бурятской государственной сельскохозяйственной академии им. В.Р. Филиппова. – 2025. – № 3 (80). – С. 129-137. - Типсина Н.Н. Технология производства пряника с добавлением порошка из кедрового жмыха / Н.Н. Типсина, Г.А. Демиденко // Вестник КрасГАУ. – 2024. – № 7 (208). – С. 251-258. - Типсина Н.Н. Оценка качества полуфабриката – начинки для булочки кедровой с добавлением порошка из кедрового жмыха / Н.Н. Типсина, Г.А. Демиденко // Вестник КрасГАУ. – 2024. – № 9 (210). – С. 215-220. - Типсина Н.Н. Получение начинки для венских вафель с использованием порошка из кипрея узколистного / Н.Н. Типсина, Г.А. Демиденко // Вестник КрасГАУ. – 2023. – № 10 (199). – С. 260-265. - Типсина Н.Н. Использование продукта переработки растительного сырья при изготовлении новых видов мучных кондитерских изделий / Н.Н. Типсина, Г.А. Демиденко // Вестник КрасГАУ. – 2023. – № 9(198). – С. 230-237.

6. Ермош Л.Г. Анализ аминокислотного состава конопляной муки / Л.Г. Ермош, Н.В. Присухина // Вестник КрасГАУ. – 2023. – № 3(192). – С. 188-193.
7. Типсина Н.Н. Применение чечевичной муки для улучшения качественных показателей заварки / Н.Н. Типсина, М.С. Белошапкин, Н.А. Гречишникова Е. Л. Демидов // Вестник КрасГАУ. – 2023. – № 2(191). – С. 242-246.
8. Невзоров В.Н. Статический смеситель для контроля процесса зерносушения / В.Н. Невзоров, И.В. Мацкевич, Е.Н. Олейникова [и др.] // Вестник КрасГАУ. – 2023. – № 1(190). – С. 219-223.
9. Ермош Л.Г. Оценка пищевой ценности муки конопляной относительно традиционных видов безглютеновой муки / Л.Г. Ермош, Н.В. Присухина, Е.Н. Непомнящих, С.С. Савенков // Вестник КрасГАУ. – 2022. – № 8 (185). – С. 194-201.
10. Ермош Л.Г. Определение и анализ жирнокислотного состава конопляной муки / Л.Г. Ермош, Н.В. Присухина // Вестник КрасГАУ. – 2023. – № 9(198). – С. 207-212.
11. Янова М.А. Разработка технологии булочного изделия с черносородиновым порошком как замороженного полуфабриката / М.А. Янова, Л.Г. Ермош, Н.В. Присухина [и др.] // Вестник КрасГАУ. – 2023. – № 7 (196). – С. 228-234.
12. Невзоров В.Н. Пробоотборник для контроля качества сушки зерна / В.Н. Невзоров, Д.С. Безъязыков, И.В. Мацкевич [и др.] // Вестник КрасГАУ. – 2022. – № 12 (189). – С. 284-290.
13. Присухина Н.В. Использование плодовых растительных порошков в производстве ириса тираженного / Н.В. Присухина, Е.В. Мельникова, Т.А. Лисовец, А.В. Полюнская // Вестник КрасГАУ. – 2021. – № 5 (170). – С. 195-201.

Ведущая организация подтверждает, что соискатель не является сотрудником и не имеет научных работ по теме диссертации, подготовленных на базе ведущей организации или в соавторстве с ее сотрудниками.

Ректор

Гыжикова Наталья Ивановна

