

### Сведения об официальном оппоненте

по диссертационной работе Митрошиной Дарьи Петровны на тему «Совершенствование промышленной кристаллизации сахарозы с улучшением ее технологических свойств», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. – «Пищевые системы».

Фамилия, имя, отчество	Кульнева Надежда Григорьевна
Гражданство	РФ
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук, 05.18.05 - Технология сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Профессор по специальности Технология сахара и сахаристых продуктов, чая, табака и субтропических культур
Телефон	+79036522146
Адрес электронной почты	ngkulneva@yandex.ru
Почтовый адрес	394011, г. Воронеж, ул. Садовая, д.13
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 бродильных и сахаристых производств
Должность	Профессор
<b>Список публикаций по профилю рассматриваемой работы в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет</b>	
1. Кульнева, Н.Г. Инновационный способ сенсорного анализа сахаров / Н.Г. Кульнева, Н.А. Матвиенко, М.В. Журавлев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2022. – № 5(389). – С. 100-104.	
2. Обоснование способа получения сахара при глубокой переработке свекловичной мелассы / Н.Г. Кульнева, П.Ю. Сурин, В.А. Федорук, Н.А. Матвиенко // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2022. – Т. 84, № 1(91). – С. 58-65.	
3. Использование жёлтого сахара при производстве продуктов с	

4. Разработка рецептуры функциональных кондитерских изделий на основе полупродуктов сахарного производства / Н.Г. Кульнева, Д.С. Семенченко, Д.А. Исхакова и др. // Тенденции развития науки и образования. – 2021. – № 74-2. – С. 24-28.
5. Совершенствование кристаллизации утфелей в сахарном производстве / Н.Г. Кульнева, В.А. Федорук, Н.А. Матвиенко, Е.М. Пономарева // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2021. – Т. 83, № 1(87). – С. 86-93.
6. Кульнева, Н.Г. Получение органического сахаристого продукта при упрощённой переработке сахарной свёклы / Н.Г. Кульнева, И.Ю. Свешников, Ю.А. Ноздреватых // Сахар. – 2020. – № 12. – С. 32-37.
7. Кульнева, Н. Г. Оценка качества и безопасности желтого сахара как основы для создания функциональных продуктов / Н.Г. Кульнева, П.Ю. Сурин, А.В. Никулина // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2020. – № 63(3). – С. 336-348.
8. Обоснование упрощенной технологии получения сиропа из сахарной свеклы / И.Ю. Свешников, Н.Г. Кульнева, Т. В. Свиридова и др. // Научные труды Северо-Кавказского федерального научного центра садоводства, виноградарства, виноделия. – 2019. – Т. 26. – С. 71-76.
9. Кульнева, Н.Г. Альтернативный способ сенсорного анализа сахаров в сахарном производстве / Н.Г. Кульнева, Т.А. Кучменко // Сахар. – 2019. – № 4. – С. 60-65.

Официальный оппонент:  
 профессор кафедры технологии  
 бродильных и сахаристых производств  
 ФГБОУ ВО «Воронежский государственный  
 университет инженерных технологий»

*Н.Г. Кульнева*

Н.Г. Кульнева

