

Сведения о ведущей организации

по диссертации Снурниковой Ю.А. на тему: «Разработка пищевой системы производства продуктов на основе круп быстрого приготовления», представленной на соискание степени кандидата наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы (научный руководитель – д.т.н., профессор Тошев А.Д.)

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Воронежский государственный университет инженерных технологий"
Сокращенное наименование организации	ФГБОУ ВО "ВГУИТ"
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый адрес	394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
Веб-сайт	https://vsuet.ru
Тел.:	+7 (473)255-42-67
Адреса электронной почты:	post@vsuet.ru
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертационной работы:	
<p>1. Алехина, Н. Н. Изменение функциональных свойств зерен злаковых культур в процессе их биоактивации / Н. Н. Алехина, Е. И. Пономарева, Т. С. Андреанова // Инновационная техника и технология. – 2022. – Т. 9, № 3. – С. 7-11.</p> <p>2. Афанасьев, В. А. Исследование кинетики процессов сушки-охлаждения и дражирования экструдированных гранул / В. А. Афанасьев, И. С. Богомол, А. Н. Остриков // Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство : VIII Международная научно-техническая конференция, Воронеж. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2023. – С. 259-262.</p> <p>3. Афанасьев, В. А. Исследование процесса сушки и охлаждения плющеных хлопьев / В. А. Афанасьев, А. Н. Остриков, И. С. Богомол // Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений : Сборник статей IX Международной научно-технической конференции, Воронеж. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. – С. 483-487.</p> <p>4. Афанасьев, В. А. Разработка конвейерной сушилки для экструдированных гранул / В. А. Афанасьев, И. С. Богомол, А. Н.</p>	

Остриков // Инновационные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство : VIII Международная научно-техническая конференция, Воронеж, 30 ноября 2022 года / Воронеж. гос. ун-т инж. технол. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2023. – С. 357-359.

5. Богомолов, И. С. Усовершенствованный комплект оборудования для производства микронизированных хлопьев с использованием биометана / И. С. Богомолов, В. А. Афанасьев, А. Н. Остриков // Современные проблемы и направления развития агроинженерии в России: сборник научных статей Международной научно-технической конференции, Курск. – Курск: Курская государственная сельскохозяйственная академия имени И.И. Иванова, 2021. – С. 20-23.

6. Изучение влияния нетрадиционных видов сырья на антиоксидантную активность хрустящих хлебцев с пророщенной гречихой / Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина, О. Б. Скворцова, В. Ю. Кустов // Инженерные технологии в сельском и лесном хозяйстве : Материалы Всероссийской национальной научно-практической конференции, Тюмень / Ответственный редактор: Иванов А.С.. – Тюмень: Государственный аграрный университет Северного Зауралья, 2020. – С. 257-260.

7. Использование порошка из корня подсолнечника в производстве хрустящих хлебцев с пророщенной гречихой / Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина, О. Б. Скворцова, В. Ю. Кустов // Пищевые технологии будущего: инновационные идеи, научный поиск, креативные решения : Сборник материалов научно-практической молодежной конференции, посвященной памяти Р.Д. Поландовой, Москва, 05 июня 2020 года. – Москва: Издательский комплекс «Буки Веди», 2020. – С. 284-287.

8. Исследование кинетических закономерностей процесса экструдирования зерновых культур при производстве высокоусвояемых комбикормов с защищенным белком для крупного рогатого скота / В. А. Афанасьев, Л. Н. Фролова, К. А. Сизиков [и др.] // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2021. – Т. 83, № 1(87). – С. 44-54. – DOI 10.20914/2310-1202-2021-1-44-54.

9. Комплексная оценка пенообразующих свойств концентрата сывороточных белков для получения продукции специального назначения / В. Н. Попов, И. В. Плотникова, Г. О. Магомедов [и др.] // Пищевая промышленность. – 2020. – № 8. – С. 42-47. – DOI 10.24411/0235-2486-2020-10084.

10. Математическая модель комбинированной выпечки хлеба / А. А. Хвостов, Г. О. Магомедов, А. А. Журавлев [и др.] // Математические методы в технологиях и технике. – 2023. – № 1. – С. 42-45.

11. Математическая модель процесса экструзии зерновых культур при неизотермическом течении их расплава до температуры начала реакции Майяра / В. А. Афанасьев, Л. Н. Фролова, К. А. Сизиков [и др.] // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2021. – Т. 83, № 1(87). – С. 23-29. – DOI 10.20914/2310-1202-2021-1-23-29. –

EDN ZLMEON.

12. Остриков, А. Н. Исследование влияния процесса пропаривания зерна на клейстеризацию крахмала / А. Н. Остриков, В. А. Афанасьев, И. С. Богомолов // Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений : Сборник научных статей и докладов X Международной научно-технической конференции, Воронеж, 01–02 июля 2022 года. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2022. – С. 409-413.

13. Перфилова, О. В. Исследование реологических свойств пасты на основе свекольных выжимок / О. В. Перфилова, Г. О. Магомедов // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2019. – Т. 81, № 1(79). – С. 72-76. – DOI 10.20914/2310-1202-2019-1-72-76.

14. Перфилова, О. В. Преимущество применения СВЧ-нагрева в переработке тыквенных выжимок / О. В. Перфилова, Г. О. Магомедов // Новые технологии. – 2019. – № 1. – С. 132-140. – DOI 10.24411/2072-0920-2019-10113.

15. Пономарева, Е. И. Изменение пищевой ценности зерна гречихи при проращивании с использованием обработанной ультразвуком воды / Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина, О. Б. Скворцова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – № 1(373). – С. 30-33. – DOI 10.26297/0579-3009.2020.1.8.

16. Пономарева, Е. И. Разработка метода балловой оценки качества хрустящих хлебцев с пророщенной гречихой / Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина, О. Б. Скворцова // Электронный сетевой политематический журнал "Научные труды КубГТУ". – 2019. – № S9. – С. 386-393.

17. Пономарева, Е. И. Технологические особенности применения пророщенной гречихи в изделиях пониженной влажности / Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина, О. Б. Скворцова // Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений : Сборник статей VIII Международной научно-технической конференции, посвященной 90-летию технологического факультета ВГУИТ, Воронеж, 28–29 марта 2019 года. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. – С. 159-163.

18. Построение математической модели охлаждения карамели в этиловом спирте / А. А. Хвостов, Г. О. Магомедов, В. И. Ряжских [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2020. – Т. 50, № 3. – С. 425-438. – DOI 10.21603/2074-9414-2020-3-425-438.

19. Разработка высокоэффективной технологии влаготепловой обработки зерна и конструкции кондиционера-пропаривателя / В. А. Афанасьев, А. Н. Остриков, В. В. Мануйлов, А. И. Александров // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2019. – Т. 81, № 1(79). – С. 19-26. – DOI 10.20914/2310-1202-2019-1-19-26.

20. Разработка рецептуры хрустящих хлебцев, обогащённых пророщенной гречихой и кукурузным маслом / Е. И. Пономарева, Х. Ю. Боташева, Н. Н. Алехина [и др.] // Хлебопродукты. – 2019. – № 8. – С. 31-33. – DOI

