

Председателю совета по защите
диссертаций

на соискание ученой степени кандидата
наук, на соискание степени доктора
наук 24.2.355.01 на базе ФГБОУ ВО
МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)
д.т.н., доценту Никитину И. А.

Уважаемый Игорь Алексеевич!

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Снурниковой Юлии Александровны на тему: «Разработка пищевой системы производства продуктов на основе круп быстрого приготовления», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы на заседании диссертационного совета 24.2.355.01 на базе ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ), по адресу: 109004, г. Москва, ул. Земляной Вал, 73.

Даю согласие на включение необходимых персональных данных в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы и их дальнейшую обработку, и размещение в сети «Интернет».

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Беляева Марина Александровна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности, по которой защищена диссертация)	доктор технических наук по научным специальностям: 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств; 05.13.01 – Системный анализ, управления и обработка информации (по отраслям)
Ученое звание (по кафедре, специальности)	Доцент по кафедре биотехнологии и технологии продуктов общественного питания

Основное место работы	ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова»
Полное наименование организации в соответствии с уставом	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Наименование подразделения	Кафедра пищевых технологий и биоинженерии
Почтовый адрес	117997, Российская Федерация, г. Москва, Стремянный пер. 36
Веб-сайт	https://реу.рф
Тел.:	8 (800) 200-08-36
Адреса электронной почты:	Belyaeva.MA@rea.ru
Список основных публикаций	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Беляева, М. А. Вендинговые технологии и многофункциональное оборудование в организации здорового питания / М. А. Беляева. – Москва: Общество с ограниченной ответственностью "Русайнс", 2023. – 276 с. – ISBN 978-5-466-03711-1. – EDN EGLNYJ. 2. Беляева, М. А. Перспективные разработки многофункционального оборудования / М. А. Беляева, А. Е. Еремин, О. К. Безотосова // Пищевая промышленность. – 2022. – № 4. – С. 59-62. – DOI 10.52653/PPI.2022.4.4.010. 3. Кечкин И.А., Беляева М.А. Технологическая схема хранения зерна в металлических силосах большой емкости / И. А. Кечкин, М. А. Беляева// Пищевая промышленность, 2020. - № 1. - С. 46-49 4. Особенности рационов питания различных групп населения / М. А. Беляева, Е. Н. Никулина, Д. А. Прусова, М. М. Маряшов // Пищевая промышленность. – 2021. – № 7. – С. 91-94. – DOI 10.52653/PPI.2021.7.7.009. – EDN HTCSJG. 5. Беляева, М. А. Планирование и математическая обработка результатов эксперимента процесса тепловой обработки мясных полуфабрикатов с добавками морского происхождения / М. А. Беляева, Д. А. Прусова // Пищевая промышленность. – 2020. – № 11. – С. 44-47. – DOI 10.24411/0235-2486-2020-10126. 6. Беляева, М. А. Технологическая схема хранения зерна в металлических силосах большой емкости / М. А. Беляева, И. А. Кечкин // Пищевая промышленность. – 2020. – № 1. – С. 46-49. – DOI 10.24411/0235-2486-2020-10012. – EDN MCLKWZ. 7. Беляева, М. А. Тепломассообменные процессы при длительном хранении зерна пшеницы в металлических силосах / М. А. Беляева, И. А. Кечкин // Пищевая промышленность. – 2020. – № 6. – С. 57-60. – DOI 10.24411/0235-2486-2020-10067. – EDN MFKIYC. 	

8. Еремин, А. Е. Базовые процессы технологии Cook&Chill для индустриального выпуска продукции категории Ready to Eat & Ready to Cook / А. Е. Еремин, М. А. Беляева // Пищевая промышленность. – 2020. – № 2. – С. 8-11. – DOI 10.24411/0235-2486-2020-10013
9. Беляева, М. А. Метод Stage-Gate в пищевой промышленности, продуктовом ритейле и сетевом ресторанном бизнесе на примере обзора инновационных технологий увеличения сроков хранения мясных полуфабрикатов / М. А. Беляева, А. Е. Еремин // Пищевая промышленность. – 2020. – № 9. – С. 48-51. – DOI 10.24411/0235-2486-2020-10097. – EDN SEYVFX.
10. Беляева, М. А. Математическая модель процесса сушки кисломолочных продуктов с использованием инфракрасного и конвективного методов нагрева / М. А. Беляева, С. А. Малази // Пищевая промышленность. – 2019. – № 10. – С. 89-92. – DOI 10.24411/0235-2486-2019-10167. – EDN EQSCHMZ.
11. Беляева, М. А. Организация спортивного питания в Российской Федерации / М. А. Беляева, Д. А. Прусова // Пищевая промышленность. – 2019. – № 11. – С. 84-87. – DOI 10.24411/0235-2486-2019-10185. – EDN TAVLAW.
12. Application of electrophysical heating methods in food production processes / V. I. Perov, M. A. Belyaeva, E. I. Koroleva [et al.] // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Voronezh, 26–29 февраля 2020 года. – Voronezh, 2021. – P. 072001. – DOI 10.1088/1755-1315/640/7/072001. – EDN BVMDER.
13. Innovative technologies in food production processes / M. Belyaeva, O. Kitova, A. Popov, E. Chernikova // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Ussurijsk, 20–21 июня 2021 года. – Ussurijsk, 2021. – P. 032044. – DOI 10.1088/1755-1315/937/3/032044. – EDN XWVOQU.
14. Беляева, М. А. Роль пищевых добавок в производстве мясных рубленых полуфабрикатов / М. А. Беляева, Р. А. Гульванский, К. Г. Спасский // Пищевая промышленность. – 2019. – № 3. – С. 54-57. – EDN TYGRBV.
15. Беляева, М. А. Рацион питания с включением топленого сливочного коровьего масла для студенческой молодежи / М. А. Беляева // Пищевая промышленность. – 2018. – № 7. – С. 63-67

Профессор кафедры пищевых технологий и биоинженерии
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В.Плеханова»

д.т.н., доц.

М.А. Беляева

