

Председателю совета по защите диссертаций на соискание учёной степени кандидата наук, на соискание учёной степени доктора наук 24.1.515.01 при ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», доктору технических наук, академику РАН
А.Г. Галстяну

Сведения о ведущей организации

по диссертационной работе Локачук Марины Николаевны на тему: «Исследования микробиома заквасок и разработка микробного консорциума для совершенствования технологии хлебобулочных изделий», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.5 - «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ» (технические науки) и 4.3.3. - «Пищевые системы (технические науки).

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Сокращенное название организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «ВГУИТ»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс, адрес организации	394036, Воронежская область, город Воронеж, проспект Революции, дом 19
Веб-сайт	https://vsuet.ru/
Телефон	+7 (473) 255-42-67
Адрес электронной почты	post@vsuet.ru; rector@vsuet.ru
Руководитель организации	Ректор Репников Николай Иванович
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертационной работы	
1.	Жаркова, И.М. Закваски спонтанного (естественного) брожения: особенности технологии и роль в современном хлебопекарном производстве / И.М. Жаркова, Ю.Ф. Росляков, Д.С. Иванчиков// Техника и технология пищевых производств. – 2023. – Т. 53, № 3. – С. 525-544. – DOI: 10.21603/2074-9414-2023-3-2455.
2.	Патент 2852058 Российская Федерация, МПК A21D 2/36, 8/02. Способ приготовления пшенично-томатной хлебопекарной закваски типа 1: № 2024137235 от 11.12.2024.: опубл. 02.12.2025/ Жаркова И.М., Иванчиков Д., Плотникова И.В., ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»

3.	Пономарева, Е.И. Исследование влияния нетрадиционных видов сырья на микробиологические показатели качества хлеба из муки пшеничной первого сорта/ Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, А.Э. Григорян// Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2024. – № 2. – С. 67-73. – DOI: 10.24412/2311-6447-2024-2-67-73.
4.	Дранников, А.В. Разработка технологии пшенично-тритикалевого хлеба, устойчивого к микробиологической порче/ А.Е. Дранников, А.А. Шевцов, К.К. Полянский, Я.П. Домбровская [и др.]// Вестник воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2024. – Т. 86, № 1 (99). – С. 56-62. – DOI: 10.20914/2310-1202-2024-1-56-62.
5.	Алехина, Н.Н. Влияние способа приготовления зернового хлеба на его элементный состав и содержание фитина/ Н.Н. Алехина, Е.И. Пономарева, П.К. Гарькина// Хлебопродукты. – 2023. – №7. – С. 52-55. – DOI: 10.32462/0235-2508-2023-32-7-52-55.
6.	Alekhina, N.N. Development of functional bread technology based on a baking mixture of bioactivated wheat and rye /N.N. Alekhina, E.I. Ponomareva, I.A. Bakaeva//Food metaengineering. – 2023. Vol. 1, № 2. – PP. 41-53. – DOI: 10.37442/fme.2023.2.16.
7.	Иванова, Н.Г. Расширение ассортимента булочных изделий улучшенной пищевой ценности/ Н.Г. Иванова, И.А. Никитин, Н.М. Годова, Е.И. Пономарева [и др.]// Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2022. – № 3. – С. 160-167. – DOI: 10.24412/2311-6447-2022-3-160-167.
8.	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. – DOI: 10.21603/2074-9414-2021-2-323-332.
9.	Родионова, Н.С. Перспективы применения зернобобовых в инновационных технологиях функциональных продуктов питания/ Н.С. Родионова, И.П. Щетилина, К.Г. Короткова, В.А. Шолин [и др.]//Вестник воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2020. – Т. 82, № 3 (85). – С. 153-163. – DOI: 10.20914/2310-1202-2020-3-153-163.

10.	Жаркова, И.М. Влияние состава растительного сырья на микробиом и качество заквасок спонтанного брожения / И.М. Жаркова, Д.С. Иванчиков, И.В. Плотникова и др.// Пищевые системы: новые виды ресурсов, инновационные технологии хранения и переработки, управление качеством. Коллективная монография, посвященная 25-летию кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания и 30-летию майкопского государственного технологического университета. Майкоп. - 2023.-С.147-160.
11.	Жаркова, И.М. Исследование накопления органических кислот в хлебопекарных пшеничных заквасках типа 1 и в опарах длительного брожения / И.М. Жаркова, Д.С. Иванчиков //Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2025. - Т. 87. № 4 (106). - С. 131-138.DOI: 10.20914/2310-1202-2025-4-131-138
12.	Научные и практические аспекты технологии зернового хлеба на основе замороженных полуфабрикатов из биоактивированной пшеницы [Текст]: монография / Н. Н. Алехина Е. И. Пономарева. – Воронеж: ВГУИТ, 2021. – 94 с.
13.	Магомедов, Г.О. Разработка технологии и оценка качества безглютеновых диетических кексов [Текст] / Л.А. Лобосова, Т.М. Феофанова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2024. - №2-3 (396). – С. 31-36.
14.	Лобосова, Л.А. Технология производства овсяного печенья с применением нетрадиционного растительного сырья [Текст] / Т.Н. Малютина, Е.Ю. Желтоухова, Т.М. Феофанова, В.О. Волкова // Вестник Мурманского государственного технического университета. -2024. 3 т.27. С. – 361-373.
15.	Пономарева, Е.И. Эффективность применения пророщенных семян льна в производстве хлебобулочных изделий / Е.И. Пономарева, Н.Н. Алехина, С.И. Лукина, Х.Ю. Боташева, Ю.П. Губарева // Хлебопродукты. - 2023. - № 6. - С. 44-46.

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

« 3 » сентября 2026 г

Ректор ФГБОУ ВО «ВГУИТ», кандидат
физико-математических наук



Н.И.Репников