

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

Уважаемый Арам Генрихович!

Я, Белявская Ирина Георгиевна, выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента 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 научным специальностям 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ (технические науки) и 4.3.3. Пищевые системы (технические науки) на заседании совета по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук 24.1.515.01 на базе ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» по адресу: 115093, Москва, ул. Люсиновская, д.35, корп.7.

Сведения об официальном оппоненте
по диссертации Локачук Марина Николаевна на тему: «Исследования микробиома заквасок и разработка микробного консорциума для совершенствования технологии хлебобулочных изделий», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научным специальностям 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ (технические науки) и 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Фамилия, имя, отчество	Белявская Ирина Георгиевна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук, диплом Серия ДОК № 001646
	05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и

	виноградарства
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент, аттестат ДЦ № 029129
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)»
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Профессор кафедры зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий
Работа по совместительству	
Полное наименование организации, являющейся местом работы по совместительству	Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности — филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» Российской академии наук
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Заместитель по научной работе
Список публикаций по профилю рассматриваемой работы	
1. Кузьмина, К.П. Моделирование рецептуры диетических хлебобулочных изделий с пониженной кислотностью/ К.П. Кузьмина, И.Г. Белявская// Пищевая промышленность. – 2025. – №9. – С. 132-136. – DOI: 10.52653/PPI.2025.9.9.023. 2. Ломакин А.А. Технологические аспекты и антиоксидантные характеристики мелкоштучных хлебобулочных изделий - снеков, обогащенных калиной и барбарисом/ Ломакин А.А., Дубцова Г.Н., Белявская И.Г., Витол И.С.//Пищевая промышленность. 2025. № 8. С. 49-51. DOI:10.52653/PPI.2025.8.8.015 3. Бычкова, А.В. Обоснование технологии производства хлебобулочных изделий из цельносмолотой муки с применением порошка каркаде/ А.В. Бычкова, И.Г.Белявская// Хлебопечение России. – 2024. – Т. 4, № 5. – С. 31-41. 4. Патент 2809708 Российская Федерация, МПК A21D 8/02, 2/36, 2/02, 2/08, 2/22. Способ получения хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности с пониженной кислотностью: №2023113995: заявл. 29.05.2023: опубл. 14.12.2023/ И.Г.Белявская, К. Кузьмина, Л.Н. Шатнюк; ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)». – 10 с. 5. Кошелева А.И. Разработка обогащенных хлебобулочных изделий с использованием биотрансформации белоксодержащих растительных добавок в заквасках/А.И. Кошелева, Т.Г. Богатырева, И.Г. Белявская// Пищевая метаинженерия. – 2023. – Т. 1. № 2. – С. 21-40. DOI: 10.37442/fme.2023.2.19 6. Богатырева Т.Г. Биотрансформация растительного сырья в технологиях хлебопекарного производства / Т.Г. Богатырева, Белявская И.Г. Курск: Изд-во	

ЗАО «Университетская книга». – 2023. – 123 с. ISBN 978-5-907744-85-1

7. Патент 2781215 Российская Федерация, МПК A21D 8/02, 13/02. Способ производства ржано-пшеничного хлеба на полбяной закваске: № 2022110252: заявл. 15.04.2022: опубл. 07.10.2022/ Т.Г. Богатырева, **И.Г. Белявская**, М.С. Околелов; ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств». – 12 с.

8. Богатырева, Т.Г. Обогащение хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного растительного сырья/ Т.Г. Богатырева, **И.Г. Белявская**, А.А. Муратова// Хлебопродукты. – 2021. – № 6. – С. 44-45. – DOI: 10.32462/0235-2508-2021-30-6-48-49.

9. Богатырева, Т.Г. Биоконверсия пшенично-тритикалевой муки для обогащения хлеба/ Т.Г. Богатырева, **И.Г. Белявская**, М.И. Алексеев// Хлебопродукты. – 2021. – № 8. – С. 44-45. – DOI: 10.32462/0235-2508-2021-30-8-44-45.

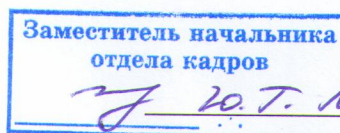
Подтверждаю, что не являюсь:

- государственным (муниципальным) служащим, выполняющим работу, которая влечет за собой конфликт интересов, способный повлиять на принимаемые решения;
- соавтором соискателя ученой степени по опубликованным работам по теме диссертации;
- работником ФГАНУ «ВНИМИ» (в т.ч. п совместительству);
- работником организации (в т.ч. п совместительству), где выполнялась диссертация или работает соискатель научной степени, его научный руководитель или научный консультант;
- работником организации, где ведутся научно-исследовательские работы, по которым соискатель ученой степени является руководителем или работником организации-заказчика или исполнителем (соисполнителем)

Подпись официального оппонента _____

д.т.н. Белявская И.Г.

Подпись руки Белявской И.Г.
удостоверяю



« 07 » нояб 2026 г.