

Сведения о ведущей организации

<i>Название организации:</i>	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» (ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», АлтГТУ)
<i>Место нахождения:</i>	656038, Алтайский край, г. Барнаул, проспект Ленина, д. 46
<i>Почтовый адрес:</i>	656038, Алтайский край, г. Барнаул, проспект Ленина, д. 46
<i>Телефон:</i>	+7(385)229-07-06
<i>Адрес электронной почты:</i>	gig000@mail.ru, altgtu@list.ru
<i>Адрес официального сайта организации:</i>	www.altstu.ru
<i>Список публикаций работников по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях:</i>	1. Солтан, О.И.А. Влияние добавки овсяной муки и семян пажитника на реологические характеристики пшеничного теста / О.И.А. Солтан, Л.В. Анисимова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2022. – № 1(385). – С. 48-52. 2. Анисимова, Л.В. Влияние ягод брусники на стойкость при хранении мучной композитной смеси на основе овсяной муки / Л.В. Анисимова, О.И.А. Солтан // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 2-3(368-369). – С. 64-68. 3. Soltan, O.I.A. Chemical composition and antioxidant compounds of the flour composite with lingonberry and fenugreek additions / O.I.A. Soltan, L.V. Anisimova // Polzunovskiy Vestnik. – 2019. – № 2. – С. 22-25. 4. Солтан, О.И.А. Гидротермическая обработка зерна овса с увлажнением под вакуумом / О.И.А. Солтан, Л.В. Анисимова // Хлебопродукты. – 2019. – № 10. – С. 53-55. 5. Анисимова, Л.В. Реологические свойства теста из смеси пшеничной и люпиновой муки / Л.В. Анисимова, Е.С. Серебrenикова, В.Е. Бондаренко, В.Ю. Басов // Ползуновский вестник. – 2018. – № 4. – С. 40-44. 6. Анисимова, Л.В. Реологические свойства теста из смеси пшеничной и цельносмолотой овсяной муки / Л.В. Анисимова, О.И.А. Солтан // Ползуновский вестник. – 2017. – № 3. – С.9-13. 7. Анисимова, Л.В. Стойкость при хранении

	овсяной муки, полученной разными способами / Л.В. Анисимова, О.И.А. Солтан // Ползуновский вестник. – 2017. – № 4. – С.14-20. 8. Серебренникова, Е.С. Исследование процесса поглощение влаги семенами белого люпина при иммерсионном увлажнении / Е.С. Серебренникова, Л.В. Анисимова, В.Е. Бондаренко // Ползуновский вестник. – 2017. – № 4. – С.52-56. 9. Патент № 2682051 С1 Российская Федерация, МПК В02В 1/08. Способ гидротермической обработки зерна овса : № 2018110494 : заявл. 23.03.2018 : опубл. 14.03.2019 / Л. В. Анисимова, О. И. А. Солтан ; заявитель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова" (АлтГТУ). 10. Патент № 2706484 С1 Российская Федерация, МПК А21D 2/36, А21D 13/02. Смесь хлебопекарная концентрированная (варианты) : № 2019108652 : заявл. 26.03.2019 : опубл. 19.11.2019 / Л. В. Анисимова, О. И. А. Солтан ; заявитель федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова" (АлтГТУ). 11. Брасалин, С.Н. Влияние режима влаготепловой обработки на оценки технологической эффективности шелушения зерна овса / С.Н. Брасалин, А.С. Минаков. // Ползуновский вестник. – 2020. – № 4. – С.40-43. 12. Брасалин, С.Н. Скрытые проблемы мукомольного производства в отчетах ЗПП-117 / С.Н. Брасалин, А.В. Гачман. // Хлебопродукты. – 2020. – № 1. – С.42-43. 13. Брасалин, С.Н. Пора избавиться от недодира / С.Н. Брасалин // Хлебопродукты. – 2018. – № 1. – С.46-47.
--	---