

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ
по диссертации **Федорович Ирины Владимировны**
на тему «**Комплексное исследование качества**
текстурированных зернопродуктов и муки при
различных способах хранения»,
представленной на соискание ученой степени
кандидата технических наук по научной специальности
4.3.3. Пищевые системы

<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)229-07-10
<i>Адрес электронной почты:</i>	politeh@altgtu.ru
<i>Адрес официального сайта организации:</i>	https://www.altstu.ru/
<i>Список публикаций работников по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях:</i>	
1. Серебrenикова, Е. С. Реологические свойства теста из смесей пшеничной и сорговой муки / Е. С. Серебrenикова, Л. В. Анисимова // Хлебопродукты. – 2025. – № 8. – С. 41-45. – DOI 10.32462/0235-2508-2025-34-8-41-45. 2. Анисимова, Л. В. Влияние способа обработки зерна на стойкость сорговой муки при хранении / Л. В. Анисимова, Е. С. Серебrenикова // Ползуновский вестник. – 2025. – № 2. – С. 127-131. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2025.02.019. 3. Анисимова, Л. В. Оценка реологических свойств пшеничного теста при внесении муки из зерна сорго, полученной разными способами / Л. В. Анисимова, Е. С. Серебrenикова, О. И. А. Солтан // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2025. – № 1(399). – С. 135-140. – DOI 10.26297/0579-3009.2025.1.19. 4. Конева, С. И. Влияние влагоудерживающих агентов на потребительские свойства и срок годности пряников / С. И. Конева // Ползуновский вестник. – 2022. – № 2. – С. 51-56. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2022.02.007. 5. Биотехнологические аспекты прогнозирования сроков годности пищевой продукции ускоренным методом / Л. Е. Мелешкина, А. В. Снегирева, А. В. Васильева [и др.] // Актуальная биотехнология. – 2022. – № 1. – С. 105-109. 6. Захарова, А. С. Изучение качественных характеристик мучных смесей, полученных при целевом комбинировании традиционного сырья с семенами киноа / А. С. Захарова, С. И. Конева, Л. Е. Мелешкина // Вестник КрасГАУ. – 2022. – № 6(183). – С. 187-193. – DOI 10.36718/1819-4036-2022-6-187-193. 7. Серебrenикова, Е. С. Качество муки из зерна сорго и реологическесвойства теста из смеси пшеничной и сорговой муки / Е. С. Серебrenикова, Л. В. Анисимова // Ползуновский вестник. – 2022. – № 3. – С. 71-80. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2022.03.010.	

8. Стойкость при хранении муки из сорго, полученной разными способами / Л. В. Анисимова, Е. С. Серебренникова, Е. О. Гергерт, Д. Ю. Гузий // Ползуновский вестник. – 2024. – № 4. – С. 99-105. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2024.04.015.
9. Технологические свойства теста из смеси ржаной и пшеничной муки с продуктами переработки облепихи / С. И. Конева, А. С. Захарова, Л. Е. Мелешкина [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2023. – Т. 53, № 2. – С. 247-258. – DOI 10.21603/2074-9414-2023-2-2431.
10. Прогнозирование ускоренным методом сроков годности пшена шлифованного / Л. Е. Мелешкина, А. В. Снегирева, О. Н. Мусина, А. С. Стрельцова // Ползуновский вестник. – 2024. – № 3. – С. 7-13. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2024.03.001.
11. Серебренникова, Е. С. Качество муки из зерна сорго и реологические свойства теста из смеси пшеничной и сорговой муки / Е. С. Серебренникова, Л. В. Анисимова // Ползуновский вестник. – 2022. – № 3. – С. 71-80. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2022.03.010.
12. Влияние ионизирующего облучения на пшеничную хлебопекарную муку / А. С. Романов, А. С. Марков, И. Ю. Сергеева [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52, № 4. – С. 729-738. – DOI 10.21603/2074-9414-2022-4-2401.
13. 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. – DOI 10.26297/0579-3009.2022.1.10.
14. Кузьмина, С. С. Эффективность применения дезинтеграторов мукомольном производстве / С. С. Кузьмина, Л. А. Козубаева, Е. Ю. Егорова // Ползуновский вестник. – 2022. – № 3. – С. 43-49. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2022.03.006.