

В диссертационный совет Д 002.283.01 по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук при ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН»

СОГЛАСИЕ ОФИЦИАЛЬНОГО ОППОНЕНТА

Я, Оселедцева Инна Владимировна, доктор технических наук, доцент, профессор кафедры технологии виноделия, бродильных производств, сахаристых и пищевкусковых продуктов им. проф. А.А. Мержаниана ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет» даю свое согласие выступить в качестве официального оппонента диссертации Легашевой Людмилы Алексеевны на тему «Совершенствование технологии молодых коньячных дистиллятов из межвидовых сортов винограда» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства и предоставить отзыв в диссертационный совет в установленном порядке.

В соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 г. № 152-ФЗ «О персональных данных» настоящим даю согласие на обработку моих персональных данных в целях включения в аттестационное дело для защиты диссертации соискателя. Согласие распространяется на следующие персональные данные: фамилия, имя, отчество; ученая степень; ученое звание; шифр специальности, по которой защищена диссертация; место основной работы; должность; контактный телефон; e-mail; научные публикации.

Также подтверждаю, что даю согласие на размещение полного текста отзыва на диссертацию и сведений об официальном оппоненте на сайте (портале) ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН» и в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» с момента подписания настоящего согласия.

Приложения: сведения об официальном оппоненте.

Доктор технических наук, доцент,
профессор кафедры технологии виноделия,
бродильных производств, сахаристых
и пищевкусковых продуктов
им. проф. А.А. Мержаниана
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный
технологический университет»



И.В. Оселедцева

Сведения об официальном оппоненте
по диссертации Легашевой Людмилы Алексеевны
на тему «Совершенствование технологии молодых коньячных дистиллятов
из межвидовых сортов винограда» по специальности 05.18.01 – Технология
обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых, крупяных продуктов,
плодоовощной продукции и виноградарства

Фамилия, имя, отчество	Оселедцева Инна Владимировна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень, наименование отрасли науки, научных специальностей, по которым защищена диссертация	доктор технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание	доцент
Место работы и занимаемая должность	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет» Профессор кафедры технологии виноделия, бродильных производств, сахаристых и пищевкусковых продуктов им. проф. А.А. Мержаниана
Почтовый индекс, адрес организации	350072, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2
Веб-сайт	https://kubstu.ru/
Телефон	
e-mail	ivovino@mail.ru
Основные публикации в рецензируемых изданиях по профилю защищаемой диссертации	<p>1. Оселедцева И.В., Бирюков А.П., Аванесьянц Р.В., Ярьсько Д.А. Маркеры дефектности молодых коньячных (бренди) дистиллятов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2021. – № 1 (379). – С. 15-20.</p> <p>2. Резниченко К.В., Оселедцева И.В., Алейникова Г.Ю., Глоба Е.В. Определение параметров проведения процесса биокаталитической активации древесины дуба для выдержки коньячных дистиллятов // Магарац. Виноградарство и виноделие. – 2021. – Т. 23. № 2 (116). – С. 201-206.</p> <p>3. Оселедцева И.В., Бирюков А.П., Ярьсько Д.А. Фурфурол как один из критериев качества и идентификации бренди и коньяка // В сборнике: Инновации в индустрии питания и сервисе. электронный сборник материалов IV</p>

Международной научно-практической конференции. – 2020. – С. 361-363.

4. **Оселедцева И.В.**, Аванесьянц Р.В. Современные подходы к контролю качества бренди и спиртных напитков, вырабатываемых из столового вина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2019. – № 2-3 (368-369). – С. 13-17.

5. **Оселедцева И.В.** Контроль качества коньячной продукции: актуальные проблемы и решения // В сборнике: Инновации в индустрии питания и сервисе. Электронный сборник материалов III Международной научно-практической конференции, посвященной 100-летию ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет». – 2018. – С. 370-372.

6. **Оселедцева И.В.**, Якуба Ю.Ф. Совершенствование системы контроля качества коньячной продукции // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2018. – № 4 (364). – С. 92-96.

7. Семёнов Г.В., Касьянов Г.И., Краснова И.С., Петков И.И., **Оселедцева И.В.** Технологическая оценка сублимированного винограда как сырья для производства напитков брожения // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2018. – № 54 (6). – С. 140-154.

8. Гугучкина Т.И., **Оселедцева И.В.**, Антоненко М.В., Шелудько О.Н., Прах А.В., Марковский М.Г., Абакумова А.А. Разработка методологических положений по обеспечению качества и безопасности винодельческой продукции // Научные труды Государственного научного учреждения Северо-Кавказского зонального научно-исследовательского института садоводства и виноградарства Российской академии сельскохозяйственных наук. – 2017. – Т. 12. – С. 174-182.

9. **Оселедцева И.В.** Развитие методологии и совершенствование методики контроля качества коньячных дистиллятов и коньяков // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 4. – С. 22-26.

10. **Оселедцева И.В.**, Агеева Н.М. Обоснование расчетных показателей качества выдержанных коньячных дистиллятов на основе анализа экстрагируемых веществ // Известия высших

	<p>учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 1 (349). – С. 120-124.</p> <p>11. Оседецва И.В., Гугучкина Т.И. Обоснование параметров контроля качества коньячной продукции на основе анализа состава средних эфиров // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2016. – № 38 (2). – С. 86-104.</p> <p>12. Оседецва И.В., Кирпичева Л.С. Обоснование применения расчетного показателя на основе соотношения метанола и 1-пропанола при идентификации бренди дистиллятов // Вестник АПК Ставрополя. – 2016. – № 2 (22). – С. 28-34.</p> <p>13. Оседецва И.В., Гугучкина Т.И. Закономерности накопления фенольных альдегидов и кислот в выдержанных коньячных дистиллятах в зависимости от способа предварительной обработки дубовой древесины и условий выдержки // Вестник АПК Ставрополя. – 2016. – № 3 (23). – С. 47-51.</p> <p>14. Оседецва И.В. Совершенствование методики контроля качества коньячной продукции // Электронный сетевой политематический журнал "Научные труды КубГТУ". – 2016. – № 14. – С. 472-480.</p>
<p>Являетесь ли Вы работником (в том числе по совместительству) организации, где работает соискатель ученой степени или его научный руководитель?</p>	<p>Не являюсь</p>
<p>Являетесь ли Вы работником (в том числе по совместительству) организации, где ведутся научно-исследовательские работы, по которым соискатель ученой степени является руководителем или работником организации-заказчика или исполнителем (соискателем)?</p>	<p>Не являюсь</p>
<p>Являетесь ли Вы членом Высшей аттестационной комиссии при Министерстве</p>	<p>Не являюсь</p>

образования и науки Российской Федерации?	
Являетесь ли Вы членом экспертных советов Высшей аттестационной комиссии при Министерстве образования и науки Российской Федерации?	Не являюсь
Являетесь ли Вы членом диссертационного совета, принявшего диссертацию к защите?	Не являюсь
Являетесь ли Вы соавтором соискателя ученой степени по опубликованным работам по теме диссертационного исследования?	Не являюсь

Доктор технических наук, доцент,
 профессор кафедры технологии виноделия,
 бродильных производств, сахаристых
 и пищевкусковых продуктов
 им. проф. А.А. Мержаниана
 ФГБОУ ВО «Кубанский государственный
 технологический университет»


 И.В. Оселедцева
 Подпись Оселедцева И.В.
 УДОСТОВЕРЯЮ
 Начальник управления кадров
И.В. Оселедцева
 « 08 » 20 22 г.

Подпись Оселедцевой И.В. заверяю:

