

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Крюченко Елизаветы Вячеславовны на тему «Научное обоснование подходов и разработка системы управления аллергенами в мясной промышленности», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.3. Пищевые системы.

Фамилия, имя, отчество	Костюченко Марина Николаевна
Гражданство	РФ
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук, 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	доцент
Телефон	8 (903) 275-94-96
Адрес электронной почты	kostyuchenkomn@yandex.ru
Почтовый адрес	107553, г. Москва, ул. Б. Черкизовская, д.26-А
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»
Должность	Директор
Адрес организации	107553, г. Москва, ул. Б. Черкизовская, д.26-А

Публикации

1. **Костюченко М.Н.** Отношение отраслевой науки к тренду безглютеновой продукции / М.Н. Костюченко // Хлебопродукты. – 2021. – № 3. – С. 16-17.
2. Новинюк Л.В. Влияние хитозана из мицелия гриба на показатели качества безглютенового хлеба / Л.В. Новинюк, В.Л. Кабанов, Л.И. Кузнецова, О.И. Парахина, **М.Н. Костюченко**, П.З. Велизон, Т.А. Гаврилова // Хлебопечение России. 2020. – № 1. – С. 35-39.
3. Martirosyan V.V. The Beneficial Effect of Selenium-Enriched Broccoli on the Quality Characteristics of Bread. V.V. Martirosyan, **M.N. Kostyuchenko**, T.I. Kryachko, ... E.V. Zhirkova, N.A. Golubkina. 2023 – Processes. – № 11(10). – 3037.
4. **Kostyuchenko M.N.** Development of nutritionally adapted bakery products for the nutrition of athletes, taking into account medical and biological requirements. O.E. Tyurina, E.V. Nevskaya, I.A. Tyurina, A.E. Borisova. 2022 – AIP Conference Proceedings. – 2022. – № 2478. – 050019.
5. **Kostyuchenko M.N.** Evaluation of the efficiency of specialized bakery products with natural ingredients in the nutrition of the population M.N. Kostyuchenko, O.E. Tyurina, A.Y. Veselova, I.A. Tyurina, A.P. Kosovan. 2022 – AIP Conference Proceedings. – № 2478. – 040003.
6. **Kostyuchenko M.** Effects of α -amylase, endo-xylanase and exoprotease combination on dough properties and bread quality. M. Kostyuchenko, V. Martirosyan, M. Nosova, ... E. Nevskaya, O. Savkina. 2021 – Agronomy Research. – № 19 (3). – P. 1234–1248.
7. Savkina O. The influence of the flour amylolytic enzymes activity, dosage of ingredients and bread making method on the sugar content and the bread quality. O. Savkina, L. Kuznetsova, M. Burykina, **M. Kostyuchenko**, O. Parakhina. 2020. – Agronomy Research. – № 18 (3). – P. 1873–1887.
8. Шапошников И.И. Проблемы и перспективы развития рынка цельнозерновых хлебобулочных изделий в России / И.И. Шапошников, **М.Н. Костюченко**, А.П. Косован, В.В. Мартиросян // Хлебопечение России. 2021. – № 6. – С. 14-18.
9. **Костюченко М.Н.** Пищевая ценность и антипитательные факторы цельнозерновых ингредиентов для производства хлебобулочных изделий М.Н. Костюченко, Н.Ш. Тагиев, О.А. Савкина // Хлебопродукты. 2023. – № 7. – С. 36-40.
10. **Костюченко М.Н.** Обоснование применения отечественного витаминно-минерального комплекса в технологии хлебобулочных изделий М.Н. Костюченко, В.В. Мартиросян, И.П. Пешкина, И.А. Тюриня и др. // Пищевая промышленность. 2023. – № 7. – С. 56-61.

К.Т.Н., директор ФГАНУ НИИХП

Костюченко М.Н.

107553, г. Москва, ул. Б. Черкизовская, д.26-А
8 (495) 025-41-44, info@gosniihp.ru

