



РЭУ.РФ

РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет
имени Г.В. Плеханова»
(ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»)
Стремянный пер., дом 36, Москва, Россия, 109992
Тел: +7(495)800-12-00, доб. 1179
факс +7(495)958-16-36
e-mail: rector@rea.ru http://www.РЭУ.РФ
ОКПО 02068686, ОГРН 1037700012008
ИНН/КПП 7705043493/770501001

26.01.2026 № 24/156

На № 355 от 19.01.2026

О ведущей организации
по диссертации Ю.Н. Зубарева

Председателю диссертационного
совета 24.2.315.05, созданного на базе
ФГБОУ ВО «Кемеровский
государственный университет»,
д-ру биол. наук, профессору,
академику РАН

А.Ю. Просекову

rector@kemsu.ru

Уважаемый Александр Юрьевич!

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертации Зубарева Юрия Николаевича на тему «Научное обоснование системы управления качеством йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов, входящих в состав функциональных пищевых продуктов», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Отзыв будет представлен в диссертационный совет 24.2.315.05, созданный на базе ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», в установленные сроки.

Проректор

К.В. Екимова

Сведения о ведущей организации

по диссертации Зубарева Юрия Николаевича на тему «Научное обоснование системы управления качеством йодсодержащих функциональных пищевых ингредиентов, входящих в состав функциональных пищевых продуктов», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»
Ведомственная принадлежность организации	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс и адрес организации	ОПС 109992, Москва, Стремянный переулок, д.36
Официальный сайт организации	рзу.рф
Адрес электронной почты	rector@rea.ru
Телефон	+7 (495) 958-27-43
Кафедра (научное подразделение), осуществляющая подготовку отзыва	Высшая инженерная школа «Новые материалы и технологии», кафедра пищевых технологий и биоинженерии
Список основных публикаций ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	
- Беркетова, Л. В. Разработка концепции мармеладного продукта функциональной направленности / Л. В. Беркетова, Е. В. Крюкова, Н. В. Фоменко // Пищевая промышленность. – 2025. – № 9. – С. 89-93. – DOI 10.52653/PPI.2025.9.9.015. – EDN IPCMKJ. - Использование микрозелени для обогащения пищевых продуктов / Л. Г. Елисеева, Д. В. Сими́на, Ю. И. Сидоренко, П. И. Токарев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2025. – № 1(399). – С. 141-146. – DOI 10.26297/0579-3009.2025.1.20. – EDN KMDFFB.	

3. Интегративный подход к формированию оценочных критериев качества продуктов мембранного фракционирования молока / С. А. Бедретдинова, Н. С. Пряничникова, Е. Д. Исаева [и др.] // Пищевая промышленность. – 2025. – № 12. – С. 128-132. – DOI 10.52653/PPI.2025.12.12.023. – EDN KCDQDL.
4. Инновационные технологии производства микрозелени как важнейшего источника пищевых функциональных ингредиентов / Л. Г. Елисеева, Д. В. Сими́на, П. И. Токарев, Ю. И. Сидоренко // Пищевая промышленность. – 2025. – № 2. – С. 105-110. – DOI 10.52653/PPI.2025.2.2.019. – EDN BNVHXL.
5. Применение каротинсодержащего сырья в технологии производства шоколада функционального назначения / О. А. Орловцева, С. Н. Тефи́кова, И. А. Никитин, В. В. Гросс // Пищевая промышленность. – 2024. – № 7. – С. 71-74. – DOI 10.52653/PPI.2024.7.7.016. – EDN HCFDDY.
6. Сухарева, Т. Н. Технологическая модель получения функциональных мясных полуфабрикатов / Т. Н. Сухарева, И. В. Сергиенко // Пищевая промышленность. – 2023. – № 8. – С. 84-86. – DOI 10.52653/PPI.2023.8.8.015. – EDN LGNMHE.
7. Effect of bean flour on the chemical composition, vitamin, mineral level and organoleptic properties of meat roll / M. Rebezov, O. Sherstneva, O. Anichkina [et al.] // Journal of Experimental Biology and Agricultural Sciences. – 2020. – Vol. 8, No. Special Issue 2. – P. 368-373. – DOI 10.18006/2020.8(SPL-2-AABAS).S368.S373. – EDN BELWWI.

Проректор
ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»



К.В. Екимова

