СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации Усковой Дарьи Геннадьевны
на тему: «Формирование и оценка качества йогуртов с использованием фукоидана и ультразвуковой микронизации»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

Полное наименование ведущей организации	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный Алтайский научный центр агробиотехнологий»
Сокращенное наименование ведущей организации	ФГБНУ ФАНЦА
Почтовый адрес	656910, Алтайский край, г. Барнаул, Научный городок, д. 35
Телефон	(3852) 49-62-30
Адрес электронной почты	aniish@mail.ru, aniish@yandex.ru
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	http://www.altniish.ru/

Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

1. Дорофеев, Р. В. Пробиотические молочные продукты / Р. В. Дорофеев, Е. Ф Отт, Т. Н. Орлова, И. А. Функ // Молочная промышленность. – 2018. – № 10. – С. 43-44.
2. Иркитова, А. Н. Подбор штаммов микроорганизмов в комбинированную закваску для пробиотического кисломолочного напитка / А. Н. Иркитова, И.А. Функ, Р.В. Дорофеев // Молочная промышленность. – 2017. – № 1. –С. 46-47.
3. Мироненко, И. М. Функциональные особенности сывороточных белков молока / И. М. Мироненко // Сыроделие и маслоделие. – 2017. – № 4. – С. 44-48.
4. Мироненко, И. М. Особенности поведения кальция при формировании молочных сгустков. Часть 2. Взаимосвязь динамики активного кальция в молоке с температурой и активной кислотностью / И. М. Мироненко // Сыроделие и маслоделие. – 2017. – № 1. – С. 38-41.
5. Усатюк, Д. А Исследование высокожирных молочных продуктов методом термоэффектометрии / Д. А. Усатюк, И. М. Мироненко // Сыроделие и маслоделие. – 2017. – № 3. – С. 49-52.
6. Lebedev, L. R. Study of technological properties of milk-clotting enzyme from irpex lacteus (irpex lacteus (fr.) Fr.) / L. R. Lebedev, T. A. Kosogova, T. V. Teplyakova, A. V. Kriger, V. V. Elchaninov, A. N. Belov, A. D. Koval' // Foods and Raw Materials. – 2016. – Т. 4. № 2. – С. 58-65.
7. Иркитова, А. Н. Некоторые аспекты биотехнологии пробиотического кисломолочного напитка на основе комбинированной закваски / А. Н. Иркитова, И. А. Функ, Р. В. Дорофеев // Техника и технология пищевых производств. – 2016. – № 3 (42). – С. 19-24.
8. Коновалов, К. Л. Молочно-белковый продукт с растительным сырьем, адаптированный к национальным традициям питания Западной Сибири / К. Л. Коновалов, О. Н. Мусина, С. М. Лупинская, М. Т. Шулбаева, Л. Г. Шайхутдинова // Молочная промышленность. – 2015. – № 10. – С. 50–52.
9. Мусина, О. Н. Новый подход к оценке структурированности молочных продуктов

через анализ термодинамических параметров биосистемы / О. Н. Мусина, П. А. Лисин // Вестник алтайской науки. – 2015. – № 1. – С. 449–455.

10. Мироненко, И. М. Разработка технологии сливочного высокожирного продукта / И. М. Мироненко, Н. И. Бондаренко, Д. А. Усатюк // Сыроделие и маслоделие. – 2014. – № 2. – С. 22-23.

11. Майоров, А. А. Применение метода экспертных оценок при формировании ассортимента молочной продукции / А. А. Майоров, Н. М. Сурай // Вестник Омского государственного аграрного университета. – 2014. – № 1 (13). – С. 77-81.

12. Лисин, П. А. Структурно-механическая и термодинамическая характеристика биойогурта / П. А. Лисин О. Н. Мусина, И. В. Кистер // Техника и технология пищевых производств. –2014. – № 1 (32). – С. 54-59.

13. Kakimov A., Mayorov A., Ibragimov N., Zhumadilova G., Muratbayev A., Jumazhanova M., Soltanbekov Zh., Yessimbekov Zh. Design of Equipment for Probiotics Encapsulation // International Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering. – 2019. – Volume 8. – Issue 4. - С. 468-471. https://www.ijitee.org/wp-content/uploads/papers/v8i4/D2758028419.pdf (Scopus)

14. Musina, O. The use of whey protein extract, a by-product of dairy industry, for manufacture of a whipped frozen dairy dessert / O. Musina, A. Rashidinejad, P. Putnik, F. Barba, A. Alireza, R. Greiner, S. Roohinejad // Mljekarstvo. – 2018. - № 68 (4). – P. 254-271. https://doi.org/10.15567/mljekarstvo.2018.0402 (WoS)

15. Н.И. Одегов, Дорофеев Р.В., Иркитова А.Н., И.А. Функ, Т.Н. Орлова, А.В.Мацюра. Изучение разнообразия ассоциаций фагов гомологичных молочнокислым бактериям // Ukrainial Journal of Ecology. – 7(4), 2017. – с. 197–206, doi: 10.15421/2017 _106 (WoS)

16. Musina O., Putnik P., Koubaa M., Barba F.J., Greiner R., Roohinejad S., Granato D. Application of modern computer algebra systems in food formulations and development: a case study // Trends in Food Science & Technology. 2017. Т. 64. С. 48-59. DOI: 10.1016/j.tifs.2017.03.011 (первый квартиль WoS, Scopus)

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Усковой Дарьи Геннадьевны на тему «Формирование и оценка качества йогуртов с использованием фукоидана и ультразвуковой микронизации», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Забодалова Людмила Александровна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученая степень, ученое звание	доктор технических наук, профессор
Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Университет ИТМО, НИУ ИТМО
Занимаемая должность	профессор факультета пищевых биотехнологий и инженерии
Почтовый индекс, адрес места работы	Российская Федерация, 191002, Санкт-Петербург, ул. Ломоносова, д. 9
Телефон	+7(812)572-24-26
e-mail	zabodalova@gmail.com
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	1. Забодалова, Л. А. Полисахариды вешенки в производстве йогурта / Л. А. Забодалова, Т. Н. Белякова, Е. В. Антонцева и др. // Молочная промышленность. – 2019. – № 2. – С. 54–55. 2. Zabodalova, L. Manufacturing of curd products of increased biological value for the elderly from dried components / L. A. Zabodalova, M. S. Belozerova, T. N. Evstigneeva // ACTA scientiarum polonorum, technologia alimentaria – 2018. – Vol. 17. № 2 – P. 177–184. 3. Гарбуз, С. А. Методы получения биологически активных пептидов путем гидролиза молочных белков / С. А. Гарбуз, Л. А. Забодалова // Естественные и технические науки. – 2018. – № 2 (116). – С. 79-81. 4. Чечеткина А. Ю. Повышение качества молочной продукции на основе QFD-методологии / А. Ю. Чечеткина, Т. Н. Белякова, **Л. А. Забодалова** // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С.

	103-106. 5. Александрова Л. И. Исследование возможности использования экстрактов гриба boletus edulis при производстве функциональных молочных продуктов / Л. И. Александрова, **Л. А. Забодалова**, Н. Н. Скворцова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2016. – № 2 (68). – С. 131-139. 6. Евелева, В.В. Йогурт с пролонгированным сроком годности / В.В. Евелева, А. Л. Рублев, Л. А. Забодалова // Хранение и переработка Сельхозсырья. – 2015. – № 3. – С. 42–46. 7. Забодалова, Л. А. Технология творожного продукта с применением растительных компонентов – соевого изолята и полбы / Л. А. Забодалова, М.С. Белозерова // Вопросы питания [Voprosy Pitaniia] - 2014. - Т. 83. - № 3 (Прил.). - С. 181-182. 8. Забодалова, Л. А. Разработка рецептуры функционального молочного продукта, обогащенного β-каротином в липосомной форме / Л. А. Забодалова, Т. Н. Ищенко, Н. Н. Скворцова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 1 (337). – С. 50–54.

СВЕДЕНИЯ

об официальном оппоненте диссертации Усковой Дарьи Геннадьевны на тему «Формирование и оценка качества йогуртов с использованием фукоидана и ультразвуковой микронизации», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Ивкова Ирина Александровна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания
Ученая степень, ученое звание	доктор технических наук, доцент
Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГБОУ ВО Омский ГАУ
Занимаемая должность	Профессор кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством факультета зоотехнии, товароведения и стандартизации ИВМиБ
Почтовый индекс, адрес места работы	644122, г. Омск, Октябрьская, 92, Учебно-клинический корпус, каб. 506
Телефон	+7 (3812) 23–78–82
e-mail	ia.ivkova@omgau.org
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	1. Ивкова, И. А. Влияние растительных жиров на пищевую ценность молочных консервов / И. А. Ивкова, О. В. Скрябина, Т. А. Романюк, Т. Т. Толстогузова // Молочная промышленность. –2019. – № 6. – С. 46-47. 2. Ивкова, И. А. Экспертиза сухих молокосодержащих продуктов по показателям безопасности и установление их сроков годности / И. А. Ивкова, М. В. Заболотных // Ветеринария. – 2018. – № 6. – С. 54-57. 3. Ивкова, И. А. Сухие молочные консервы для арктической зоны / И. А. Ивкова, О. В. Скрябина, Т. А. Романюк, Т. Т. Толстогузова // Молочная промышленность. – 2018. – № 12. – С. 42-43. 4. Ивкова, И. А. Разработка технологии и исследования качества молочных консервов для регионов с ограниченными ресурсами натурального молочного сырья / И. А. Ивкова, О.

	В. Скрябина, Д. С. Рябкова, Ю. А. Динер, Е. И. Петрова // Вестник ВГУИТ. – 2018. – № 3. – С 254–258. 5. Ивкова, И. А. Влияние режимов гомогенизации на качество сухих молочных консервов специализированного назначения / И. А. Ивкова, Д. С. Рябкова // Вестник Омского государственного аграрного университета. – 2017. – № 4 (28). – С. 217–222. 6. Ивкова, И. А. Сухие молокосодержащие продукты здорового питания / И. А. Ивкова, А. С. Пиляева / Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2017. – Том 79 № 2 (72). – С. 148–152. 7. Ивкова, И. А. Методология корректировки жирнокислотного состава жировых основ сухих молочных консервов / И. А. Ивкова, А. С. Пиляева // Товаровед продовольственных товаров. – 2016. – № 6. – С. 14-16. 8. Ивкова, И. А. Пролонгирование сроков годности молочных продуктов / И. А. Ивкова, А. С. Пиляева // Товаровед продовольственных товаров. – 2015. – № 11. – С. 40–43. 9. Ивкова, И. А. Разработка технологии сухого кисломолочного (сметанного) продукта / И. А. Ивкова, А. С. Пиляева, Г. М. Копылов // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 1 (32). – С. 35-39.