**СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

по диссертации **Цыганова Максима Степановича**

на тему: «РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И ФОРМИРОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ БЕЗЖИРЕННЫХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Полное наименование ведущей организации | Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)» |
| Сокращенное наименование ведущей организации | ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)», Южно-Уральский государственный университет |
| Адрес | 454080, Уральский федеральный округ, Челябинская область, г. Челябинск, просп. В.И. Ленина, д. 76 |
| Телефон | +7 (351) 267-99-00, (351) 263-58-82 (секретарь, приемная ректора) |
| Адрес электронной почты | admin@susu.ru |
| Адрес официального сайта в сети «Интернет» | https:// www.susu.ru |
| Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Потороко И.Ю., Кади А.М.Я., Паймулина А.В., Науменко Н.В. Эмульсии пикеринга на основе модифицированных полисахаридов бурых водорослей для получения пищевых систем нового поколения. Хранение и переработка сельхозсырья. 2023. № 1. С. 136-149. 2. Потороко И.Ю., Руськина А.А., Малинин А.В., Кади Аммар Мохаммад Яхья, Красуля О.Н. Бифункциональный ингредиент для мясных эмульсий: сонохимически модифицированный картофельный крахмал. Мясная индустрия. 2023. № 12. С. 38-42. 3. Потороко И.Ю., Паймулина А.В. Биоактивность эмульсий пикеринга в пищевой матрице: теория и практика. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2023. Т. 11. № 1. С. 35-45. 4. Руськина А.А., Потороко И.Ю. Технология синтеза резистентного крахмала, применимого для эмульсионных систем, на основе ультразвуковой кавитации. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2023. Т. 11. № 2. С. 41-48. 5. Потороко И.Ю., Кади А.М.Я., Руськина А.А., Малинин А.В. Методология трехфакторного ультразвукового воздействия для стабильности эмульсионных пищевых систем с добавленной полезностью. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2023. Т. 11. № 4. С. 65-73. 6. Потороко И.Ю., Кади А.М.Я., Анйум В., Руськина А.А. Молекулярный докинг растительных стабилизирующих частиц для функциональных эмульсионных пищевых систем. Индустрия питания. 2023. Т. 8. № 2. С. 84-92.   7. Потороко И.Ю., Кади А.М.Я., Руськина А.А., Малинин А.В., Анйум В., Шемек М. Фортификация эмульсий, стабилизированных аутентичным биоактивным комплексом, в сложную гетерогенную пищевую матрицу. Индустрия питания. 2023. Т. 8. № 4. С. 119-127.  8. Потороко И.Ю., Малинин А.В., Цатуров А.В., Науменко Н.В., Калинина И.В., Багале У.Д. Способ получения полисахаридного композиционного материала на основе ультразвукового воздействия. Патент на изобретение RU 2784190 С1, 23.11.2022. Заявка № 2021139822 от 30.12.2021.  9. Никитюк Д.Б., Позняковский В.М., Серба Е.М., Австриевских А.Н., Потороко И.Ю. Современные представления о микробиоме и его роли в регуляции обменных процессов, сохранении здоровья и работоспособности. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2022. Т. 10. № 2. С. 59-72.  10. Потороко И.Ю., Науменко Н.В., Кади А.М.Я., Паймулина А.В. Экотехнологии для эффективного использования продовольственных ресурсов в технологии пищевых систем. Часть 2: технология бифункциональных пищевых систем на основе эмульсий пикеринга. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2022. Т. 10. № 3. С. 55-63.  ll. Merenkova S., Zinina О., Potoroko I. Fermented plant beverages stabilized with microemulsion: confirmation of probiotic properties and antioxidant activity. Fermentation. 2022. T. 8. № 12. C. 723.  12. Kadi A., Bagale U., Potoroko I. The effect of ultrasonic processing on physical and chemical properties of milk-based soft, brine cheese. Indonesian Journal of Biotechnology. 2022. T. 27. № 4. C. 219.  13. Чижаева A.B., Амангелд! A.A., Алыбаева А.Ж., Олейникова Е.А., Потороко И.Ю Investigation of the proteolytic and exopolysaccharide-producing activity of lactic acid bacteria and propionic acid bacteria promising for use in aquaculture. Micribiology and Virology. 2022. № 1 (36).  14. Руськина A.A., Потороко И.Ю., Малинин A.B., Цатуров А.В. Влияние эффектов ультразвука на реологические свойства клейстеров картофельного крахмала. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2019. Т. 7. N° 1. С. 89-96.  15. Руськина А.А., Калинина И.В., Попова Н.В., Науменко Е.Е., Глаз Н.В., Уфимцева Л.В. Влияние ультразвуковой модификации картофельного крахмала на его функционально-структурные свойства и дисперсный состав. Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2020. Т. 82. № 3 (85). С. 176-182  16. Фаткуллин Р.И., Науменко Н.В., Калинина И.В., Науменко Е.Е. Способ производства кисломолочного напитка с антиоксидантными свойствами. Патент на изобретение RU 2805556 С1, 19.10.2023. Заявка от 21.11.2022.  17. Фаткуллин Р.И., Калинина И.В., Попова Н.В., Науменко Н.В., Науменко Е.Е. Разработка йогурта с антиоксидантными свойствами на основе использования инкапсулированного таксифолина. Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2022. Т. 84. № 2 (92). С. 46-51.  18. Попова Н.В., Фаткуллин Р.И., Калинина И.В., Ксенофонтова Н.В., Науменко Е.Е. Исследование степени адаптации молочнокислых микроорганизмов в системерастительных напитков. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2020. Т. 8. № 1. С. 66-73.  19. Ускова Д.Г., Попова Н.В. Исследование хранимоспособности йогуртов,  произведённых на основе сонохимически микронизированного фукоидана. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2019. Т. 7. № 2. С. 24-34.  20. Фаткуллин Р.И., Калинина И.В., Науменко Н.В., Попова Н.В., Науменко Е.Е., Иванисова Е., Васильева Е.К. Управляемая коацервация антиоксидантов как способ получения функциональных пищевых ингредиентов повышенной биодоступности. Аграрная наука. 2023. № 6. С. 116-120.  21. Яковченко Н.В., Попова Н.В. Влияние предварительной обработки сырья на функционально-технологические свойства растительного молока. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2023. Т. 11. № 1. С. 46-54.  22. Попова Н.В., Калинина И.В. Изучение кинетики процесса ферментации  соевого молока заквасочной культурой Lactobacillus acidophilus. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2023. Т. 11. № 2. С. 74-82.  23. Попова Н.В., Каменева К.С. Оптимизация процесса ферментации  растительного напитка заквасками молочнокислых бактерий. Вестник Южно-  Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии.  2023. Т. 11. № 3. С. 75-82. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации **Цыганова Максима Степановича**

на тему: «РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И ФОРМИРОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ БЕЗЖИРЕННЫХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Решетник Екатерина Ивановна |
| 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 бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный аграрный университет» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО Дальневосточный ГАУ |
| Занимаемая должность | Заведующий кафедрой «Технологии переработки сельскохозяйственной продукции» |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 675005, Дальневосточный федеральный округ, Амурская область, г. Благовещенск, ул. Политехническая 86 |
| Телефон | +7 (4162) 99-51-70 |
| e-mail | tppzh@dalgau.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. **Решетник** Е.И., Грибанова С.Л., Закипная Е.В., Парфёнова С.Н., Карачевцева Н.О. Влияние обогащающего компонента на сквашивание при производстве биопродукта. Вестник ВСГУТУ. 2023. № 2 (89). С. 32-39. 2. Корнева Н.Ю., **Решетник Е.И.,** Литвиненко О.В. Исследование потребительских предпочтений на рынке творожных сыров. АПК России. 2023. Т. 30. № 3. С. 424-432. 3. Лашин С.А., Остронков В.С., Целуйко С.С., Баранников С.В., **Решетник Е.И.**, Держапольская Ю.И. Способ получения йогурта с гипогликемическим действием, обогащенного комплексом дигидрокверцетина и арабиногалактана. Патент на изобретение RU 2778996 C1, 29.08.2022. Заявка № 2021121307 от 16.07.2021. 4. Chen P., Liang Z., Xu H., Du P., Li A., Meng Y., Liu L., Li C., Sun J., **Reshetnik E.I.** The bioavailability of soy isoflavones in vitro and their effects on gut microbiota in the simulator of the human intestinal microbial ecosystem. Food Research International. 2022. Т. 152. С. 110868. 5. Liang Z., Yi M., Zhang T., Wen R., Li C., Liu L., Zhang G., Sun J., **Reshetnik E.I.**, Gribanova S.L. Physicochemical properties and volatile profile of mung bean flour fermented by lacticaseibacillus casei and lactococcus lactis. Food Science and Technology. 2022. Т. 163. С. 113565. 6. **Решетник Е.И.,** Грибанова С.Л., Грицов Н.В., Егоров Д.В. Исследование процесса производства кисломолочного продукта из восстановленного молока, обогащенного биологически активной добавкой. Вестник ВСГУТУ. 2022. № 1 (84). С. 24-29. 7. Pei M., Chen S., Li C., Zhang G., Liu L., Zhao Z., **Reshetnik E.I.,** Gribanova S.L., Zhao L. Physicochemical properties and volatile components of pea flour fermented by *Lactobacillus Rhamnosus* L08. Food Bioscience. 2022. Т. 46. С. 101590. 8. **Reshetnik E.I.,** Utochkina E.A. Influence of the components of the milk-vegetable mixture on the qualitative characteristics of fermented product. Пищевая промышленность. 2021. № 4. С. 26. 9. Ермолаев А.О., Бабухадия К.Р., **Решетник Е.И.** Функциональный творожный продукт, обогащенный нетрадиционными растительными компонентами. Новые технологии. 2021. Т. 17. № 4. С. 62-71. 10. **Решетник Е.И.,** Корнева Н.Ю. Маркетинговые исследования рынка творожных сыров г. благовещенска. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2021. № 5 (70). С. 107-111. 11. **Решетник Е.И**., Уточкина Е.А., Хунпэн Ли., Пэнцзинь В. Соевый компонент в традиционных рецептурах кисломолочных напитков. Вестник ВСГУТУ. 2021. № 1 (80). С. 21-28. 12. **Решетник Е.И.,** Уточкина Е.А. Влияние компонентов молочно-растительной смеси на качественные характеристики ферментированного продукта. Индустрия питания. 2021. № 4. С. 26. 13. **Решетник Е.И.,** Грибанова С.Л., Егоров Д.В., Грицов Н.В. Использование растительного сырья при производстве кисломолочных продуктов для специализированного питания. Индустрия питания. 2021. Т. 6. № 4. С. 39-46. 14. **Reshetnik E.,** Derzhapolskaya Yu., Gribanova S. Study of starter cultures in biotechnology of medical and preventive nutrition products. В сборнике: E3S Web of Conferences. Сер. "Ecological and Biological Well-Being of Flora and Fauna, EBWFF 2020" 2020. С. 04002. 15. **Решетник Е.И.,** Бабухадия К.Р., Держапольская Ю.И., Грибанова С.Л. Изучение обогащающих компонентов, обеспечивающих функционально-технологические свойства альбуминного творога. Вестник ВСГУТУ. 2020. № 3 (78). С. 21-26. 16. **Решетник Е.И.,** Уточкина Е.А. Влияние компонентов молочно-растительной смеси на качественные характеристики ферментированного продукта. Индустрия питания. 2020. Т. 5. № 4. С. 26-32. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации **Цыганова Максима Степановича**

на тему: «РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И ФОРМИРОВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ БЕЗЖИРЕННЫХ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Милентьева Ирина Сергеевна |
| Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация | 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ |
| 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 «Кемеровский государственный университет» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»,  КемГУ,  Кемеровский государственный университет |
| Занимаемая должность | Заведующий кафедрой бионанотехнологии |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 650056, Кемеровская область – Кузбасс, г. Кемерово, б-р Строителей, 47, корпус №7, ауд. 7334 |
| Телефон | +7 (3842) 39-05-37 |
| E-mail | irazumnikova@mail.ru |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Dyshlyuk, L. S. Using bifidobacterium and propionibacterium strains in probiotic consortia to normalize the gastrointestinal tract / L.S. Dyshlyuk, **I.S**. **Milentyeva,** L.K. Asyakina, L.A. Ostroumov, A.M. Osintsev, A.V. Pozdnyakova // Brazilian Journal of Biology. –2024. – Т. 84. – С. e256945. 2. Порохнов, А. Н. Разработка системы компьютерного зрения для анализа внешнего вида творога, полученного в установке индукционного типа для термической обработки пищевого сырья / А.Н. Порохнов, П.С. Руднев, Е.В. Николаева, **И.С. Милентьева,** Е.Н. Неверов // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2023. – Т. 12. –№ 2 (62). – С. 112-120. 3. Федорова, А.М. Ретгенодифракционный анализ мальтодекстринов, полученых при кислотном и ферментном гидролизе крахмалов / А. М. Федорова, Д. М. Руссаков, **И. С. Милентьева** [и др.] // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2023. – Т. 85, № 1(95). – С. 79-86. – DOI 10.20914/2310-1202-2023-1-79-86. – EDN NNNGSY. 4. Серазетдинова, Ю.Р. Изучение способности молочнокислых бактерий к ферментации растительных аналогов молока / Ю. Р. Серазетдинова, А. С. Фролова, **И. С. Милентьева**, В. И. Минина // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2022. – Т. 11, № 3(59). – С. 128-134. – DOI 10.46548/21vek-2022-1159-0019. – EDN NLNNON. 5. Фролова, А.С. Изучение пробиотических свойств консорциума штаммов ацидофильной палочки / А. С. Фролова, Ю. Р. Серазетдинова, **И. С. Милентьева**, О. А. Неверова // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2022. – Т. 11, № 3(59). – С. 97-102. – DOI 10.46548/21vek-2022-1159-0014. – EDN CIGWAR. 6. Воробьева, Е.Е. Создание функционального творожного продукта с добавлением нетрадиционного сырья / Е. Е. Воробьева, В. И. Минина, О. О. Соболева, **И. С. Милентьева** [и др.] // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2022. – Т. 84, № 4(94). – С. 80-88. – DOI 10.20914/2310-1202-2022-4-80-88. – EDN QFJGWE. 7. **Милентьева, И. С.** Антимикробная, антиоксидантная и адгезивная активность некоторых штаммов лактобактерий / И. С. Милентьева // Молочная промышленность. – 2021. – № 3. – С. 46-48. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-03-46-48. – EDN KVODTH. 8. Остроумов, Л. А. Пробиотические консорциумы для поддержания микроэкологического статуса организма человека / Л. А. Остроумов, **И. С. Милентьева**, А. М. Осинцев // Пищевая промышленность. – 2021. – № 7. – С. 67-73. – DOI 10.52653/PPI.2021.7.7.003. – EDN LKXUYY. 9. **Милентьева, И. С.** Исследование пробиотических свойств бактерий рода Propionibacterium / И. С. Милентьева, О. В. Козлова, Н. И. Еремеева // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2021. – Т. 9, № 2. – С. 83-92. – DOI 10.14529/food210209. – EDN IIFQHD. 10. Федорова, А. М. Экономическое обоснование использования мальтодекстринов для молочной промышленности / А. М. Федорова, **И. С. Милентьева** // Все о мясе. – 2020. – № 5S. – С. 374-378. – DOI 10.21323/2071-2499-2020-5S-374-378. – EDN ABRAJT. 11. **Милентьева, И. С.** Подбор рабочих параметров для проведения направленного протеолиза казеина с целью получения биопептидов / И. С. Милентьева, Н. И. Давыденко, А. Н. Расщепкин // Техника и технология пищевых производств. – 2020. – Т. 50, № 4. – С. 726-735. – DOI 10.21603/2074-9414-2020-4-726-735. – EDN AELHQJ. 12. Yang, Y. Antibiotic activity and resistance of lactic acid bacteria and other antagonistic bacteriocin-producing microorganisms / Y. Yang, O. Babich, S. Sukhikh, M. Zimina, **I.** **Milentyeva** // Foods and Raw Materials. – 2020. – Т. 8. – № 2. – С. 377-384. | |