

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ
по диссертации **Неклюдова Антона Андреевича**
на тему: **«Разработка биотехнологических приемов формирования качества
портвейна из винограда Алтайского края»**
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически
активных веществ (технические науки)

Полное наименование ведущей организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет»
Сокращенное наименование ведущей организации	ФГБОУ ВО «КубГТУ»
Адрес	350072, Россия, Краснодарский край г. Краснодар, ул. Московская, д. 2
Телефон	+7 861 255-84-01
Адрес электронной почты	rector@kubstu.ru
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	https://kubstu.ru
Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
<p>1. Влияние почвенно-климатических условий разных терруаров Краснодарского края на формирование фенольного комплекса выдержанных красных сухих вин из сорта Каберне Совиньон / В. В. Таскин, А. А. Бложко, Е. В. Начевная, И. В. Оселедцева // Известия Дагестанского ГАУ. – 2026. – № 2(30). – С. 241-247.</p> <p>2. Оценка влияния альтернативного комбинированного антиоксидантного препарата на окислительно-восстановительный потенциал, стабильность и ароматический профиль игристых вин / Кошечая В. И., Оселедцева И. В., Стрибижева Л. И. // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2026. – № 98(2). – С. 189–202. DOI: 10.30679/2219-5335-2026-2-98-189-202.</p> <p>3. Биотехнологические аспекты управления окислительно-восстановительным потенциалом сухих вин, направляемых на вторичное брожение / Кошечая В. И., Оселедцева И. В., Стрибижева Л. И. / Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2026. – № 101(5). – С. 270–282. DOI: 10.30679/2219-5335-2026-5-101-270-282.</p> <p>4. Яблочно-молочное брожение при производстве вин: реализация стратегии коинокуляции / Т. С. Пигарева, И. В. Оселедцева, С. А. Бирюкова,</p>	

Е. В. Начевная // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2025. – № 1(399). – С. 21-31. – DOI 10.26297/0579-3009.2025.1.2. – EDN KNMKCZ.

5. Исследование динамики процесса деалкоголизации вин вакуумным методом / И. В. Оселедцева, Э. В. Юрьев, А. А. Бложко, М. А. Назаренко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2025. – № 1(399). – С. 74-81. – DOI 10.26297/0579-3009.2025.1.10. – EDN HLCPTM.

6. Влияние физико-химического состава сортовых сухих белых вин на пенообразующую способность / В. И. Кошечая, И. В. Оселедцева, Л. И. Стрибижева, Д. А. Чомаева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2024. – № 1(395). – С. 95-99.

7. Кошечая, В. И. Влияние вида технологической емкости для ферментации на формирование свойств сухих белых вин из сорта винограда Рислинг Рейнский / В. И. Кошечая, И. В. Оселедцева, Л. И. Стрибижева // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2023. – № 80(2). – С. 226-243.

8. Влияние штаммов дрожжей, выделенных из микрофлоры винограда краснодарского края, на физико-химические и органолептические показатели белых виноматериалов / Лободина Е. В., Агеева Н. М., Супрун И. И., Прах А. В., Аль-Накиб Е. А., Неборский Р. А. // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2023. – № 82(4). – С. 232–253. DOI: 10.30679/2219-5335-2023-4-82-232-253.

9. Тараненко, В. И. Изменение кавитационной десорбции игристых вин под влиянием экспедиционного ликера / В. И. Тараненко, И. В. Оселедцева, В. Е. Струкова // Магарах. Виноградарство и виноделие. – 2023. – Т. 25, № 1(123). – С. 95-101.

10. Taranenko, V. Influence of Expeditionary Liqueur on The Formation of Foam Properties of Sparkling Wines / V. Taranenko, I. Oseledtseva, V. Strukova // Journal of Humanities & Social Sciences. – 2023. – Vol. 6, No. 1. – P. 1-9.

11. Исследование склонности фенольных веществ виноматериалов и вин из винограда сорта каберне совиньон к окислению / Агеева Н. М., Прах А. В., Ширшова А. А., Якименко Е. Н. // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2023. – № 84(6). – С. 162–177. DOI: 10.30679/2219-5335-2023-6-84-162-177.

12. Кошечая, В. И. Влияние сортового фактора на формирование пенообразующей способности виноматериалов / В. И. Кошечая, И. В. Оселедцева, Л. И. Стрибижева // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2023. – № 84(6). – С. 194-208.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации **Неклюдова Антона Андреевича**

на тему: «**Разработка биотехнологических приемов формирования качества портвейна из винограда Алтайского края**»

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ (технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Шелудько Ольга Николаевна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства
Ученая степень, ученое звание	доктор технических наук
Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГБНУ СКФНЦСВВ
Занимаемая должность	заведующая научным центром «Виноделие»
Почтовый индекс, адрес места работы	Россия, 350901, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. 40 - летия Победы, 39
Телефон	+7 (861) 252-70-74
e-mail	scheludcko.olga@yandex.ru

Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации
в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

1. Качественные показатели ягод винограда и вина из отечественных сортов в зависимости от терруара / В. С. Петров, Г. Ю. Алейникова, А. А. Кочубей [и др.] // Вестник КрасГАУ. – 2026. – № 4(229). – С. 198-215.
2. Обеспечение безопасности винодельческой продукции - важнейшая задача отрасли / Н. М. Агеева, А. А. Ширшова, **О. Н. Шелудько** [и др.] // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2026. – № 99(3). – С. 1-17.
3. Автохтоны, аборигены и аллохтоны в российской виноделии / Е. А. Егоров, И. А. Ильина, Н. М. Агеева [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2025. – № 1(399). – С. 11-20.
4. Исследование фенольного комплекса виноматериалов из сорта винограда Красностоп АЗОС / Н. М. Агеева, **О. Н. Шелудько**, А. А. Ширшова [и др.] //

Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2025. – № 92(2). – С. 127-137.

5. Кислоты в крепленых десертных винах из винограда дагестанских сортов Гимра новая и Фиолетта / Т. И. Даудова, З. К. Бахмулаева, А. К. Бейбалаева [и др.] // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2025. – № 95(5). – С. 150-162.

6. Исследование физико-химических показателей ликерных вин в зависимости от сорта винограда и технологии производства / Б. В. Бурцев, Н. М. Агеева, **О. Н. Шелудько** [и др.] // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2025. – № 96(6). – С. 199-210.

7. Влияние климатических условий на ароматические характеристики вина «Кара-Койсу» / Э. А. Халилова, Э. А. Исламмагомедова, А. А. Абакарова [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2024. – № 1(395). – С. 81-87.

8. Влияние микрооксидации мезги на химические и органолептические показатели красных вин / Н. М. Агеева, **О. Н. Шелудько**, А. В. Прах [и др.] // Плодоводство и виноградарство Юга России. – 2024. – № 87(3). – С. 193-206.

9. Совместная ферментация дрожжей *Lachancea thermotolerans* и *Saccharomyces cerevisiae* – влияние на образование компонентов, формирующих качество вин / Е. С. Магомедова, Д. А. Абдуллабекова, Д. А. Аливердиева [и др.] // Магарац. Виноградарство и виноделие. – 2024. – Т. 26, № 2(128). – С. 183-189.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ
по диссертации **Неклюдова Антона Андреевича**
на тему: **«Разработка биотехнологических приемов формирования качества**
портвейна из винограда Алтайского края»
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически
активных веществ (технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Киселева Татьяна Федоровна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания
Ученая степень, ученое звание	доктор технических наук
Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение «Кемеровский государственный университет»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГБОУ ВО КемГУ
Занимаемая должность	профессор кафедры технологии продуктов питания из растительного сырья
Почтовый индекс, адрес места работы	Россия, 650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6
Телефон	+7 (3842) 58-38-85
e-mail	kisseleva.tf@mail.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Системная классификация алкогольных напитков из плодово-ягодного сырья Сибири / А. А. Орлов, Ю. Ю. Миллер, Т. Ф. Киселева , В. М. Киселев // Пищевая промышленность. – 2026. – № 8. – С. 66-68. – DOI 10.52653/PPI.2026.8.8.012. – EDN UTUGHX. 2. Факторы, формирующие вкусоароматические параметры портвейнов / Т. Ф. Киселева , В. М. Киселев, Ю. Ю. Миллер, В. А. Помозова // Пищевая промышленность. – 2025. – № 1. – С. 40-46. – DOI 10.52653/PPI.2025.1.1.008. – EDN EOZVZN. 3. The study of Vermouth. Case: The relationship of taste and aroma parameters	

and their chemical composition / V. M. Kiselev, **T. F. Kiseleva**, A. V. Petropavlovskaya [et al.] // BIO Web of Conferences. – 2024. – Vol. 103. – P. 00096. – DOI 10.1051/bioconf/202410300096. – EDN AJTKHD.

4. Profiling factors, flavour parameters of port wines / V. Kiselev, **T. Kiseleva**, Yu. Miller [et al.] // BIO Web of Conferences. – 2024. – Vol. 121. – P. 01015. – DOI 10.1051/bioconf/202412101015. – EDN MQBPPZ.

5. Киселев, В. М. Ароматизированные вина: аналитическая основа для идентификации / В. М. Киселев, **Т. Ф. Киселева** // Пищевая промышленность. – 2023. – № 4. – С. 63-67. – DOI 10.52653/PPI.2023.4.4.011. – EDN JZSVHV.

6. Information and communication technologies in the promotion of Russian wines / V. M. Kiselev, **T. F. Kiseleva**, A. V. Petropavlovskaya [et al.] // Nexo Revista Científica. – 2022. – Vol. 35, No. 1. – P. 146-152. – DOI 10.5377/nexo.v35i01.13925. – EDN KFRDEL.