

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации **Никитиной Елены Владимировны** на тему: «**Научное обоснование получения новых пробиотических штаммов молочнокислых бактерий и ферментно модифицированных крахмалов**» представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научной специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ (технические науки)

Полное наименование ведущей организации	Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия - филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» Российской Академии Наук
Сокращенное наименование ведущей организации	ВНИИМС - филиал ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Адрес	152613, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, 19
Телефон	+7 (48532) 5-04-39, (секретарь, приемная ректора)
Адрес электронной почты	vniims@fneps.ru mail@vniims.info uglich-cheese@mail.ru
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	https://vniims.info
Список основных публикаций работников организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
<ol style="list-style-type: none">1. Свириденко Г.М., Вахрушева Д.С., Шухалова О.М., Мамыкин Д.С., Мордвинова В.А. Characteristics of Growth and Metabolism of Lacticaseibacillus casei // Applied Biochemistry and Microbiology. – 2024. – Vol. 60, No. 6. – С. 1351-1362.2. Свириденко Г.М., Шухалова О.М., Мамыкин Д.С. Влияние основной кислотообразующей микрофлоры бактериальных заквасок на формирование органолептического профиля сыров с низкой температурой второго нагревания // Молочная промышленность. – 2024. – № 5. – С. 50-55.3. Кучеренко И.В., Кураева Е.В., Масежная Е.С. Влияние температуры замораживания на выживаемость культур лактококков при лиофилизации // Пищевые системы. – 2024. – Т. 7. – № 2. – С. 305-311.4. Свириденко Г.М., Комарова Т.В. Влияние температуры пастеризации на состав остаточной микрофлоры молока // Молочная промышленность. – 2024. – № 3. – С. 38-42.5. Кучеренко И.В., Кураева Е.В., Дуганова А.Ю. Газообразующая	

активность коллекционных культур лейконостоков // Сыроделие и маслоделие. – 2024. – № 4. – С. 28-33.

6. Кучеренко И.В., Кураева Е.В., Дуганова А.Ю. Газообразующая активность цитратсбраживающих лактококков // Молочная промышленность. – 2024. – № 3. – С. 30-35.

7. Дмитриева (Сёмова) Е.Г., Мордвинова В.А., Иванова Н.В. Гарантия качества изготовителей молочной продукции // Переработка молока. – 2024. – № 1. – С. 46-49.

8. Сорокина Н.П., Бруцкая А.Л. Дополнительные культуры в сыроделии. Нужны всегда, иногда или никогда? // Сыроделие и маслоделие. – 2024. – № 1. – С. 40-46.

9. Вагачёва Н.В., Дмитриева (Сёмова) Е.Г. Запатентованные технологии молочных продуктов // Сыроделие и маслоделие. – 2024. – № 2. – С. 34-36.

10. Свириденко Г.М., Вахрушева Д.С., Шухалова О.М., Комарова Т.В. Использование лактобацилл в качестве дополнительной микрофлоры для сыров пониженной жирности // Сыроделие и маслоделие. – 2024. – № 4. – С. 10-17.

11. Сорокина Н.П., Кураева Е.В., Кучеренко И.В. История возникновения и эволюция бактериальных заквасок и способов их применения // Переработка молока. – 2024. – № 1. – С. 6-11.

12. Сорокина Н.П., Кучеренко И.В., Бруцкая А.Л. Лактобациллы как дополнительные культуры в сыроделии // Пищевые системы. – 2024. – Т. 7. – № 3. – С. 410-419.

13. Чуксина Т.А., Фаткулин А.А., Сорокина Н.П., Смыков И.Т., Кураева Е.В., Масежная Е.С., Смагина К.А., Шкурников М.Ю. Характеристика генома двух новых фагов *Lactococcus lactis* phage vL_296 и vL_20A // Acta Naturae. – 2024. – № 16(3). – С. 102-109.

14. Творогова А.А., Гурский И.А., Шобанова Т.В., Смыков И.Т. Effect of Protein Concentrates and Isolates on the Rheological, Structural, Thermal and Sensory Properties of Ice Cream // Current Research in Nutrition and Food Science. – 2023. – Vol. 11, No. (1). – С. 294-306.

15. Свириденко Г.М., Шухалова О.М., Данилова Е.С. Особенности развития и метаболизма штаммов *Streptococcus thermophilus* при разных условиях глубинного жидкофазного культивирования // Пищевые системы. – 2023. – Т. 6, № 4. – С. 512-518.

16. Топникова Е.В., Делицкая И.Н., Иванова Н.В., Мяконосов Д.С. Продукты сыроделия и маслоделия функционального назначения // Сыроделие и маслоделие. – 2023. – № 2. – С. 4-7.

17. Смыков И.Т. Электронно-микроскопические исследования кинетики структурообразования в молочном геле // Пищевые системы. – 2023. – Т. 6, № 4. – С. 547-553.

18. Свириденко Г.М., Вахрушева Д.С., Свириденко Ю.Я., Делицкая И.Н., Мордвинова В.А. Improvement of the organoleptic profile of cheeses with reduced calorie content by biotechnological means // International Journal of Dairy Technology. – 2022. – Т.75, Вып. 2. – С. 393-404.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации **Никитиной Елены Владимировны** на тему: «**Научное обоснование получения новых пробиотических штаммов молочнокислых бактерий и ферментно модифицированных крахмалов**» представленной на соискание ученой степени доктора технических по научной специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ (технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Лодыгин Алексей Дмитриевич
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, доцент
Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», Северо-Кавказский федеральный университет, СКФУ
Занимаемая должность	заведующий кафедрой прикладной биотехнологии факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова
Почтовый индекс, адрес места работы	355017, РФ, Ставропольский край, г. Ставрополь, Пушкина, д. 1,
Телефон	8(8652)330849
E-mail	alodygin@ncfu.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Усовершенствованные биотехнологические принципы получения ферментативных сывороточных гидролизатов с обогащенным аминокислотным составом / Родионов И.С., Евдокимов И.А., Абакумова Е.А., Чумаков Е.Э., Лодыгин А.Д. , Назаренко Д.М. // Сыроделие и маслоделие. – 2025. – № 4. – С. 26-33. – DOI 10.21603/2073-4018-2025-4-41.	
2. Разработка биотехнологических подходов к созданию ферментированных напитков из пермеата с прогнозируемым углеводным составом / Шрамко М.И., Назаренко Д.М., Евдокимов И.А., Лодыгин А.Д. , Абакумова Е.А., Родионов И.С., Нерсесян Т.В. // Вестник МГТУ. – 2025. – Т.28, №4/2. – С. 643-653. – DOI 10.21443/1560-9278-2025-28-4/2-643-653.	

3. Исследование влияния экстракта плодов унаби на функциональные характеристики йогурта на основе козьего молока / Шмидт Ю.С., **Лодыгин А.Д.**, Салманова Д.А., Алиева Л.Р. // Индустрия питания. – 2025. – Т.10, №3. – С. 28-34. – DOI 10.29141/2500-1922-2025-10-3-3.

4. Технология инкапсулирования *Lactiplantibacillus Plantarum* в оболочку альгината кальция для получения микрокапсул различных размеров / Григорян Р.Э., Курченко В.П., Головнева Н.А., Денисенко В.В., Найденко И.А., Салманова Д.А., Гарибян Л.В., Ржепаковский И.В., Алиева Л.Р., **Лодыгин А.Д.**, Евдокимов И.А., Шрамко М.И. // Современная наука и инновации. – 2025. – № 1(49). – С. 135-149. – DOI 10.37493/2307-910X.2025.1.11.

5. Кисломолочный продукт, обогащенный хитозаном, с продленным сроком хранения / Евдокимов И.А., Курченко В.П., Алиева Л.Р., **Лодыгин А.Д.**, Григорян Р.Э., Шипулин В.И. // Молочная промышленность. – 2024. – № 4. – С. 22-25. – DOI 10.21603/1019-8946-2024-4-3.

6. Биосинтез лактулозы с использованием ферментов лактозосбраживающих микромицет и бактерий / С. А. Рябцева, М. А. Шпак, **А. Д. Лодыгин** [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2024. – Т. 54, № 4. – С. 645-657. – DOI 10.21603/2074-9414-2024-4-2533.

7. Effect of hydrolysis degree with Alcalase on antioxidant and antigenic properties of whey and colostrum protein hydrolysates / Halavach T.M., Kurchenko V.P., Tarun E.I., Yantsevich A.V., Shchur V.V., Tsygankow V.G., **Lodygin A.D.**, Evdokimov I.A., Poklar Ulrich N. // Journal of Agriculture and Food Research. – 2024. – Vol. 15. – P. 100975. – DOI 10.1016/j.jafr.2024.100975.

8. Использование полисахаридов для снижения горького вкуса гипоаллергенных пептидов гидролизата белков сыворотки молока / Курченко В.П., Головач Т.Н., Сушинская Н.В., Шрамко М.И., Алиева Л.Р., **Лодыгин А.Д.**, Евдокимов И.А. // Молочная промышленность. – 2023. – № 3. – С. 28-31. – DOI 10.31515/1019-8946-2023-03-28-31.

9. Снижение аллергенности β -лактоглобулина путем его термической денатурации и ферментативного гидролиза / Курченко В.П., Головач Т.Н., Чудновская Е.В., Шрамко М.И., Алиева Л.Р., **Лодыгин А.Д.**, Евдокимов И.А. // Пищевая промышленность. – 2023. – № 5. – С. 84-86. – DOI 10.52653/PPI.2023.5.5.024.

10. Halavach, T.M.; Kurchenko, V.P.; Tarun, E.I.; Dudchik, N.V.; Yatskou, M.M.; **Lodygin, A.D.**; Alieva, L.R.; Evdokimov, I.A.; Ulrich, N.P. Influence of Complexation with β - and γ -Cyclodextrin on Bioactivity of Whey and Colostrum Peptides // International Journal of Molecular Sciences. – 2023. – Vol. 24, No. 18. – P. 13987. – DOI 10.3390/ijms241813987.

11. Исследование особенностей культивирования молочнокислых бактерий в подсырной сыворотке и уф-пермеате для получения β -галактозидаз / М. А. Шпак, С. А. Рябцева, **А. Д. Лодыгин**, А. А. Семченко //

Современная наука и инновации. – 2023. – № 2(42). – С. 133-144. – DOI 10.37493/2307-910X.2023.2.13.

12. Шмидт, Ю. С. Исследование влияния заквасок для производства йогурта на процесс ферментации козьего и коровьего молока в различных соотношениях / Ю. С. Шмидт, **А. Д. Лодыгин**, С. А. Емельянов // Современная наука и инновации. – 2023. – № 4(44). – С. 138-144.

13. Зависимость свойств кисломолочного напитка с *Lactobacillus acidophilus* от концентраций и молекулярной массы хитозанов / В. П. Курченко, Т. Н. Головач, С. М. Денищик, М.И. Шрамко, **А.Д. Лодыгин**, И.А. Евдокимов, Л. Р. Алиева [и др.] // Пищевая промышленность. – 2022. – № 11. – С. 45-49. – DOI 10.52653/PPI.2022.11.11.011.

14. Влияние хитозана на продление срока хранения кисломолочных продуктов с *Lactobacillus acidophilus* / В. П. Курченко, Т. Н. Головач, К. И. Майорова, Шрамко М.И., **Лодыгин А.Д.**, Евдокимов И.А. // Молочная промышленность. – 2022. – № 3. – С. 44-46.

15. Мультикомпонентные композиты наноконплексов циклодекстрина с биологически активными веществами для функциональных продуктов питания / Курченко В. П., Головач Т. Н., Сушинская Н. В., Тарун Е. И., Дудчик Н. В., Цыганков В. Г., Евдокимов И. А., **Лодыгин А. Д.** // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52, № 2. – С. 375-389.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации **Никитиной Елены Владимировны** на тему: «**Научное обоснование получения новых пробиотических штаммов молочнокислых бактерий и ферментно модифицированных крахмалов**» представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научной специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ (технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Агаркова Евгения Юрьевна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	4.3.3. Пищевые системы
Ученая степень, ученое звание	Доктор технических наук
Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное автономное научное учреждение Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГАНУ «ВНИМИ»
Занимаемая должность	Старший научный сотрудник лаборатории технологий молочных продуктов
Почтовый индекс, адрес места работы	115093, г. Москва, ул. Люсиновская, дом 35, корпус 7
Телефон	+7(499)236-70-39
E-mail	e_agarkova@vnimi.org
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
1. Особенности формирования органолептического профиля поликомпонентных биосистем на молочной основе / О. В. Соколова, Е. Ю. Агаркова , О. Б. Федотова [и др.] // Молочная промышленность. – 2025. – № 2. – С. 38-45.	
2. Создание полидисперсных систем с мукой из растительного сырья на молочной основе с управляемыми неаддитивными технологическими свойствами / Е. Ю. Агаркова , В. В. Кондратенко, О. В. Соколова, А. Н. Яшин // Пищевая промышленность. – 2025. – № 1. – С. 107-111.	
3. Особенности формирования потребительских свойств	

поликомпонентных молочных систем / **Е. Ю. Агаркова**, В. В. Кондратенко, А. Е. Рябова [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2025. – № 1. – С. 68-81.

4. Зависимость антиоксидантной активности кисломолочных продуктов от показателей биологической активности молочнокислых микроорганизмов / Т. С. Бычкова, Ю. А. Дягилева, Е. М. Крутина, **Е. Ю. Агаркова** // Молочная промышленность. – 2025. – № 4. – С. 22-31.

5. Кондратенко, В. В. Технологические приемы получения пектинов как ингредиентов для молочной промышленности / В. В. Кондратенко, О. Б. Федотова, **Е. Ю. Агаркова** // Пищевая промышленность. – 2024. – № 6. – С. 6-12.

6. Кондратенко, В. В. Применение пектинов из различных биоресурсов для модификации структурно-механических свойств кисломолочных продуктов / В. В. Кондратенко, О. Б. Федотова, **Е. Ю. Агаркова** // Молочная промышленность. – 2024. – № 5. – С. 15-21.

7. Влияние модифицированных ультрафиолетом сывороточных белков на стабильность кисломолочного сгустка / К. А. Рязанцева, Н. Е. Шерстнева, **Е. Ю. Агаркова**, Н. А. Жижин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 2-3(392). – С. 83-92.

8. **Агаркова, Е. Ю.** Разработка программы системного анализа и выбора оптимальных ферментных препаратов для высвобождения биоактивных пептидов / Е. Ю. Агаркова, В. К. Семипятный // Пищевая промышленность. – 2023. – № 2. – С. 6-10.

9. Прочностные характеристики пленок на основе сывороточных белков / К. А. Рязанцева, **Е. Ю. Агаркова**, Н. Е. Шерстнева, Д. М. Мяленко // Молочная промышленность. – 2022. – № 3. – С. 47-49.

10. Microscopic and Structural Studies of an Antimicrobial Polymer Film Modified with a Natural Filler Based on Triterpenoids / O. Fedotova, D. Myalenko, N. Pryanichnikova [et al.] // Polymers. – 2022. – Vol. 14, No. 6.

11. Investigation of the film-forming ability of proteins subjected to UV treatment for the dairy industry development / N. Sherstneva, K. Ryazantseva, **Е. Agarkova**, D. Myalenko // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – 2022. – Vol. 1112, No. 1. – P. 012080.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации **Никитиной Елены Владимировны** на тему: «**Научное обоснование получения новых пробиотических штаммов молочнокислых бактерий и ферментно модифицированных крахмалов**» представленной на соискание ученой степени доктора технических по научной специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ (технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Чернопольская Наталья Леонидовна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.04 – Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств
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 продуктов питания и пищевой биотехнологии
Почтовый индекс, адрес места работы	644008, г. Омск, ул. Физкультурная, 3, IV учебный корпус, кабинеты 417, 406, 611
Телефон	89083165089
E-mail	nl.chernopolskaya@omgau.org
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
<p>1. Development of Technology for a Creamy Dessert Bioproduct for Healthy Nutrition with Functional Ingredients / S. A. Konovalov, N. B. Gavrilova, N. F. Ivanova, N. L. Chernopolskaya [et al.] // Agrarian Science. – 2024. – No. 11. – P. 150-156. – DOI 10.32634/0869-8155-2024-388-11-150-156. – EDN NGCUIU.</p> <p>2. Гаврилова, Н. Б. Биотехнология пастообразного йогуртного продукта специализированного питания / Н. Б. Гаврилова, Н. Л. Чернопольская, Н. М. Вальтер // Переработка молока. – 2024. – № 3(293). – С. 30-33. – DOI 10.33465/2222-5455-2024-3-30-33. – EDN CJVKYS.</p> <p>3. Окислительная модификация белков адаптированных молочных смесей на основе козьего молока / Ю. Г. Розенфельд, В. Е. Высокогорский, Н. Л.</p>	

Чернопольская, Н. В. Стрельчик // Пищевая промышленность. – 2024. – № 1. – С. 61-64. – DOI 10.52653/PPI.2024.1.1.011. – EDN EDZTGA.

4. Патент № 2824823 С2 Российская Федерация, МПК А23С 23/00. Композиция для получения пастообразного творожного продукта : № 2023100568 : заявл. 11.01.2023 : опубл. 14.08.2024 / Н. Ф. Иванова, Н. Б. Гаврилова, **Н. Л. Чернопольская**; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина». – EDN RHCVYF.

5. Гаврилова, Н. Б. Разработка технологии молочной пищевой системы с использованием математического моделирования / Н. Б. Гаврилова, **Н. Л. Чернопольская**, А. Ж. Агибаева // Молочная промышленность. – 2024. – № 4. – С. 82-87. – DOI 10.21603/1019-8946-2024-4-5. – EDN NUBYNL.

6. Патент № 2822775 С2 Российская Федерация, МПК А23С 9/13, А23С 9/12. Способ производства кисломолочного продукта : № 2023100566 : заявл. 11.01.2023 : опубл. 12.07.2024 / Е. В. Черниенко, Н. Б. Гаврилова, **Н. Л. Чернопольская**; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина». – EDN EWUMIS.

7. Современная биотехнология производства молочного десерта с функциональными ингредиентами / С. А. Коновалов, Н. Б. Гаврилова, К. К. Полянский, М.П. Щетинин, **Н.Л. Чернопольская** // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2024. – Т. 86, № 1(99). – С. 70-83. – DOI 10.20914/2310-1202-2024-1-70-83. – EDN EKKKQA.

8. Патент № 2787716 С1 Российская Федерация, МПК А23С 9/13. Композиция для получения кисломолочного продукта для геродиетического питания : № 2021121427 : заявл. 19.07.2021 : опубл. 11.01.2023 / **Н. Л. Чернопольская**, Н. Б. Гаврилова ; заявитель Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина». – EDN NREOBV.

9. Technology for the preparation of a fermented milk product with the addition of watermelon juice / **N. L. Chernopolskaya**, Ye. V. Nikitin, M. A. Syzdykov, N. Berdalina // Вестник Инновационного Евразийского университета. – 2023. – No. 1(89). – P. 194-199. – DOI 10.37788/2023-1/194-199. – EDN PPCHRY.

10. Комплексное использование пробиотиков и метабиотиков в биотехнологии продуктов функционального назначения / Н. Б. Гаврилова, **Н. Л. Чернопольская**, С. А. Коновалов, Н. Ф. Иванова // Молочная промышленность. – 2022. – № 11. – С. 23-25. – DOI 10.31515/1019-8946-2022-11-23-25. – EDN BKGQJY.

11. Гаврилова, Н. Б. Кисломолочный функциональный продукт на основе козьего молока / Н. Б. Гаврилова, **Н. Л. Чернопольская**, Е. Ю. Фомина // Молочная промышленность. – 2021. – № 11. – С. 57-58. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-11-57-58. – EDN DRGYDZ.

12. Биотехнологические аспекты подготовки ферментированных сливок для обогащения творожного продукта пробиотическими культурами / А. Г. Бухарев, Н. Б. Гаврилова, О. В. Кригер, **Н. Л. Чернопольская** // Техника и технология пищевых производств. – 2021. – Т. 51, № 4. – С. 664-673. – DOI 10.21603/2074-9414-2021-4-664-673. – EDN CYSJHL.