**СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

по диссертации

Петровой Татьяны Александровны

на тему «Формирование потребительских свойств кисломолочных продуктов с использованием новых пробиотических штаммов микроорганизмов»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук

по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Полное наименование ведущей организации | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет» |
| Сокращенное наименование ведущей организации | ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», КемГУ, Кемеровский государственный университет |
| Адрес | 650000, Кемеровская область - Кузбасс, г. Кемерово, ул. Красная, д. 6 |
| Телефон | +7 (3842) 58-38-85 |
| Адрес электронной почты | rector@kemsu.ru |
| Адрес официального сайта в сети «Интернет» | https://kemsu.ru/ |
| Список основных публикаций работников организации 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. – Vol. 84. – P. 256945. 2. Ле, В. М. Критерии оценки антиоксидантных свойств вторичных метаболитов при обогащении молочных продуктов / В. М. Ле, А. Ю. Просеков, А. С. Сухих, И. С. Милентьева, В. П. Юстратов // Молочная промышленность. – 2024. – № 4. – С. 32-40. 3. Imanbayeva, M. Fermentation Conditions of Lactobacilli for the Production of Lactose-Free Starter Culture / M. Imanbayeva, Zh. Masalimov, A. Yu. Prosekov, I. S. Milentyeva, U. Z. Sagyndykov // OnLine Journal of Biological Sciences. – 2024. – Vol. 24, No. 2. – P. 282-294. 4. Степанова, А. А. Ферментированные напитки: источники их получения и видовой состав микробных сообществ (обзор) / А. А. Степанова, Л. К. Асякина, Т. А. Ларичев, Е. В. Остапова // АПК России. – 2023. – Т. 30, № 5. – С. 703-711. 5. Милентьева, И. С. Перспективы использования микробных препаратов для снижения окислительного стресса сельскохозяйственных растений / И. С. Милентьева, Н. В. Фотина, М. Ю. Жарко, Л. А. Проскурякова // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52, № 4. – С. 750-761. 6. 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. 7. Babich, O. O. Structure and Properties of Antimicrobial Peptides Produced by Antagonist Microorganisms Isolated from Siberian Natural Objects / O. O. Babich, I. S. Milentyeva, L. S. Dyshlyuk, E. V. Ostapova, O. G. Altshuler // Foods and Raw Materials. – 2022. – Vol. 10, No. 1. – P. 27-39. 8. Prosekov, A. Yu. Biotechnology of Cultivation of Rhaponticum Carthamoides (willd.) Suspension Cells: A Prospective Source of Antitumor Substances / A. Yu. Prosekov, O. V. Kozlova, A. D. Vesnina // Russian Agricultural Sciences. – 2022. – Vol. 48, No. 3. – P. 197-202. 9. Чаплыгина, О. С. Методы оценки остаточного количества антибиотиков группы амфениколы в молоке и молочной продукции / О. С. Чаплыгина, А. Ю. Просеков, А. Д. Веснина // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52, № 1. – С. 79-88. 10. Веснина, А. Д. Разработка пробиотического консорциума для людей с онкологическими заболеваниями / А. Д. Веснина, А. Ю. Просеков, О. В. Козлова, М. Г. Курбанова, Е. А. Козленко, Ю. В. Голубцова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2021. – Т. 83, № 1(87). – С. 219-232. 11. Noskova, S. Study of the antimicrobial potential of bacteria found in natural resources / S. Noskova, M. Shevchenko, O. Babich, S. Sukhikh, S. Ivanova, L. Dyshlyuk, A. Prosekov, E. Ulrikh // Journal of Pure and Applied Microbiology. – 2021. – Vol. 15, No. 2. – P. 759-771. 12. Сухих, С. А. Свойства микроорганизмов, выделенных из национальных казахских кисломолочных напитков / С. А. Сухих, Е. В. Ульрих, А. Ю. Просеков, О. О. Бабич, С. Ю. Носкова // Молочная промышленность. – 2021. – № 5. – С. 28-30. 13. Носкова, С. Ю. Изучение биосовместимости молочнокислых бактерий и других микроорганизмов-антагонистов, выделенных из природных источников / С. Ю. Носкова, М. И. Зимина, О. О. Бабич, С. А. Сухих, А. Ю. Просеков, Е. В. Ульрих // Пищевая промышленность. – 2021. – № 5. – С. 40-42. 14. Сухих, С. А. Исследование антагонистических свойств и антибиотикорезистентности микроорганизмов, выделенных из национальных казахских кисломолочных напитков / С. А. Сухих, Е. В. Ульрих, А. Ю. Просеков, О. О. Бабич, С. Ю. Носкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2021. – № 3(68). – С. 71-76. 15. Веснина, А. Д. Получение пробиотического консорциума на основе выделенных из коровьего молока штаммов / А. Д. Веснина, Н. В. Фотина, А. Ю. Просеков, О. В. Козлова, Л. С. Дышлюк // Молочнохозяйственный вестник. – 2021. – № 2(42). – С. 107-122. 16. Бабич, О. О. Скрининг и идентификация микроорганизмов, выделенных из донных отложений озера Байкал / О. О. Бабич, С. А. Сухих, Е. В. Ульрих, М. А. Шевченко, С. Ю. Носкова, М. И. Зимина, А. Ю. Просеков // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2021. – Т. 9, № 1. – С. 5-14. 17. Милентьева, И. С. Антимикробная, антиоксидантная и адгезивная активность некоторых штаммов лактобактерий / И. С. Милентьева // Молочная промышленность. – 2021. – № 3. – С. 46-48. 18. 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. 19. 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. 20. Babich, О. Evaluation of biocompatibility and antagonistic properties of microorganisms isolated from natural sources for obtaining biofertilizers using microalgae hydrolysate / O. Babich, S. Sukhikh, O. Shishko, V. Dolganyuk, L. Dyshlyuk, I. Milentyeva, S. Ivanova, A. Prosekov, V. Pavsky // Microorganisms. – 2021. – Vol. 9, No. 8. – P. 1667. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации

Петровой Татьяны Александровны

на тему «Формирование потребительских свойств кисломолочных продуктов с использованием новых пробиотических штаммов микроорганизмов»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук

по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Мусина Ольга Николаевна |
| 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, доцент |
| Полное наименование организации в соответствие с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» |
| Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента | ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова», АлтГТУ |
| Занимаемая должность | Профессор кафедры «Технология продуктов питания» |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 656038, Алтайский край, г. Барнаул, проспект Ленина, д. 46 |
| Телефон | +7 (3852) 29-08-72 |
| e-mail | musinaolga@gmail.com |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Musina, O. The viability of probiotics during ripening and storage in Pladolens: A new Russian semi-hard cheese / O. Musina, E. Ott, J. Allen, S. Roohinejad // Journal of Dairy Science. 2020. — Vol. 103. —Suppl. 1. — P. 178. DOI: 10.1016/S0022-0302(20)30816-X (Q1) 2. Musina, O.N. Study of Survival During Drying of Bacterial Cells of Starter Culture for Probiotic Fermented Milk Drinks / O.N. Musina, E.F. Ott, I.A. Funk, R.V. Dorofeev, T.V. Filimonova // BIO Web of Conferences, 57, art. no. 05002. DOI: 10.1051/bioconf/20235705002 3. Orlova, T. N. Perspective of using propionic acid bacteria to produce functional foods based on milk whey // T. N. Orlova, E. F. Ott, O. N. Musina // Food science and biotechnology (FSAB 2021): Proceedings of the International conference. Cep. «AIP Conference Proceedings» (20 aпpeлx 2021 r.). — Ekaterinburg: AIP Publishing, 2021. — Vol. 2419. — Issue 1. doi: 10.1063/5.0068938 4. Mycинa, O.H. «Сүт және дән дақылдарды құрастыру негізіндегі поликомпоненттік өнімдер»: Монография / О.Н. Мусина, Б.С. Туганова. – Павлодар: Toraighyrov University, 2023. — 202 6. ISBN 978-601-345-458-0 5. Майоров, А.А. Защита сыров. Теория, анализ, практика: монография / А. А. Майоров, О. Н. Мусина. - Барнаул: Азбука, 2024. – 290 с. 6. Мусина, О. Н. Возможна ли продовольственная независимость в молочной отрасли при использовании заквасок прямого внесения? / О. Н. Мусина, Т. Н. Орлова, Е. Ф. Отт // Переработка молока. – 2022. – № 4(270). – С. 12-15. 7. Функ И.А., Мусина О.Н. Пробиотики в функциональных ферментированных молочных продуктах как перспективное направление пищевой промышленности // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XXI международ. науч.-практ. конф. — Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2020. — C.165-168. ISBN 978-5-7568-1361- 6. https://jouma1.altstu.ru/konf 2020/2020 1/69/. 8. Мусина, О. Н. Плодово-ягодные ингредиенты в технологии молочных продуктов / О. Н. Мусина // Молочная промышленность. – 2021. – № 2. – С. 53-54. 9. Мусина, О. Н. Разработка обогащенного кисломолочного био-напитка / О. Н. Мусина, Т. В. Филимонова, Н. И. Бондаренко, Д. А. Усатюк // Актуальная биотехнология. – 2022. – № 1. – С. 115-117. 10. Усатюк, Д.А. Использование плодово-ягодного сырья в технологии кисломолочных напитков / Д.А. Усатюк, О.Н. Мусина, Н.И. Бондаренко // Молочная промышленность. - 2021. - N 12. - С. 22-23. doi: 10.31515/1019-8946-2021-12-22-23 11. Мусина, О.Н. Исследование влияния вида закваски на показатели кисломолочного био- напитка / О.Н. Мусина, Т.В. Филимонова // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XXIII международной научно- практической конференции (25-26 октября 2023 г.). — Электрон. текстовые дан. (1 файл: 8,3 МБ). — Барнаул: АлтГТУ, 2023. — C.133-134. — Режим доступа: https://journa1.a1tstu.ru/konf 2023/2023 1/126/ 12. Мусина, О. Н. К вопросу о самообеспеченности страны молокосвертывающими ферментами / О. Н. Мусина, А. В. Гришкова, А. Ю. Просеков // Молочная промышленность. – 2024. – № 1. – С. 24-27. 13. Майоров, А. А. Современные приборы контроля за процессом свертывания молока / А. А. Майоров, О. Н. Мусина // Сыроделие и маслоделие. – 2023. – № 1. – С. 31-33. 14. Мусина, О. Н. Молочная отрасль России и Алтайского края: анализ статистических данных / О. Н. Мусина, Е. М. Нагорных // Молочная промышленность. – 2022. – № 5. – С. 8-11. 15. Мусина, О. Н. Технологический потенциал пантовых гидролизатов в производстве кисломолочных напитков / О. Н. Мусина, Н. И. Бондаренко, Д. А. Усатюк, Т. В. Филимонова // Молочная промышленность. – 2021. – № 10. – С. 47-48. | |

**СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ**

по диссертации

Петровой Татьяны Александровны

на тему «Формирование потребительских свойств кисломолочных продуктов с использованием новых пробиотических штаммов микроорганизмов»,

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук

по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента | Алиева Людмила Руслановна |
| 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 соответствие 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 | заместитель декана по международной и инновационной деятельности факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова, ведущий научный сотрудник НИЛ пищевой и агропромышленной биотехнологии |
| Почтовый индекс, адрес места работы | 355017, РФ, Ставропольский край, г. Ставрополь, Пушкина, д. 1, учебный корпус № 2, ауд. 108 |
| Телефон | 8(962)4016644 |
| e-mail | [lalieva@ncfu.ru](mailto:lalieva@ncfu.ru) |
| Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет | |
| 1. Кисломолочный продукт, обогащенный хитозаном, с продленным сроком хранения / И. А. Евдокимов, В. П. Курченко, Л. Р. Алиева [и др.] // Молочная промышленность. – 2024. – № 4. – С. 22-25. – DOI 10.21603/1019-8946-2024-4-3. 2. Инкапсулированные дрожжи в технологии напитка смешанного брожения на основе вторичного молочного сырья / И. А. Евдокимов, Т. В. Нерсесян, И. К. Куликова, М.И. Шрамко, Л.Р. Алиева // Сыроделие и маслоделие. – 2024. – № 4. – С. 42-47. – DOI 10.21603/2073-4018-2024-4-1. 3. Исследование влияния микрофлоры на органолептические свойства продукта смешанного брожения на примере домашнего айрана Северо-Кавказского региона / Л. Р. Алиева, И. К. Куликова, О. И. Олешкевич, И. А. Евдокимов // Индустрия питания. – 2024. – Т. 9, № 2. – С. 60-67. – DOI 10.29141/2500-1922-2024-9-2-7. 4. Kurchenko V, Halavach T, Yantsevich A, Shramko M, Alieva L, Evdokimov I, Lodygin A, Tikhonov V, Nagdalian A, Ali Zainy FM, Al-Farga A, ALFaris NA, Shariati MA. Chitosan and its derivatives regulate lactic acid synthesis during milk fermentation. Front Nutr. 2024 Sep 16;11:1441355. doi: 10.3389/fnut.2024.1441355. PMID: 39351492; PMCID: PMC11439701 5. Использование полисахаридов для снижения горького вкуса гипоаллергенных пептидов гидролизата белков сыворотки молока / В. П. Курченко, Т. Н. Головач, Н. В. Сушинская, М.И. Шрамко, Л.Р. Алиева [и др.] // Молочная промышленность. – 2023. – № 3. – С. 28-31. – DOI 10.31515/1019-8946-2023-03-28-31. 6. Снижение аллергенности β-лактоглобулина путем его термической денатурации и ферментативного гидролиза / В. П. Курченко, Т. Н. Головач, Е. В. Чудновская, М.И. Шрамко, Л.Р. Алиева [и др.] // Пищевая промышленность. – 2023. – № 5. – С. 84-86. – DOI 10.52653/PPI.2023.5.5.024. 7. Influence of Complexation with β- and γ-Cyclodextrin on Bioactivity of Whey and Colostrum Peptides / Halavach, T.M.; Kurchenko, V.P.; Tarun, E.I.; Dudchik, N.V.; Yatskou, M.M.; Lodygin, A.D.; Alieva, L.R.; Evdokimov, I.A.; Ulrih, N.P. // International Journal of Molecular Sciences. – 2023. – Vol. 24, No. 18. – P. 13987. – DOI 10.3390/ijms241813987. 8. 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. | |