

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации **Рождественской Лады Николаевны** на тему: «**Развитие научной теории и практики обеспечения качества пищевых продуктов и рационов с использованием белковосодержащего растительного сырья**» представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Полное наименование ведущей организации	Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Сибирский федеральный научный центр агробιοтехнологий Российской академии наук
Сокращенное наименование ведущей организации	СФНЦА РАН
Адрес	630501, Новосибирская область, Новосибирский район, г.п. рабочий поселок Краснообск, ул. Центральная, зд.7 (юридический и фактический адрес совпадают)
Телефон	+7 (383) 348-14-40 (приемная директора)
Адрес электронной почты	office@sf sca.ru
Адрес официального сайта в сети «Интернет»	https://sf sca.ru/

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

1. Современные технологические процессы пищевых производств / В. Н. Андреев, И. А. Бакин, Д. М. Бородулин [и др.]. – Москва : Российский государственный аграрный университет, 2025. – 130 с. – ISBN 978-5-9675-2070-9.
2. Каличкин, В. К. Платформенный подход к обработке данных мониторинга и полевых опытов СФНЦА РАН для реализации цифрового земледелия / В. К. Каличкин, А. С. Донченко, К. С. Голохваст // Сибирский вестник сельскохозяйственной науки. – 2025. – Т. 55, № 11(324). – С. 5-21. – DOI 10.26898/0370-8799-2025-11-1.
3. Голуб, О. В. Исследования характеристик качества продукта из сливок повышенной жирности, обогащенного функциональным пищевым ингредиентом / О. В. Голуб, Н. В. Мотовилова, О. К. Мотовилов // Дальневосточный аграрный вестник. – 2025. – Т. 19, № 3. – С. 69-77. – DOI 10.22450/1999-6837-2025-19-3-69-77.
4. Нициевская, К. Н. Исследование взбитого молочного суфле / К. Н.

Нициевская, С. В. Станкевич, Е. В. Бородай // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2025. – № 4(93). – С. 17-22. – DOI 10.33979/2219-8466-2025-93-4-17-22.

5. Нициевская, К. Н. Анализ тенденций развития производства взбитых молочных десертов / К. Н. Нициевская, С. В. Станкевич, Е. В. Бородай // Инновации и продовольственная безопасность. – 2025. – № 2(48). – С. 26-34. – DOI 10.31677/2311-0651-2025-48-2-26-34.

6. Nawaz, M. A. Bioinformatics in Russia: history and present-day landscape / M. A. Nawaz, I. E. Pamirsky, K. S. Golokhvast // Briefings in Bioinformatics. – 2024. – Vol. 25, No. 6. – P. bbae513. – DOI 10.1093/bib/bbae513.

7. Углов, В. А. Роль биологически активных добавок в создании полноценных пищевых продуктов / В. А. Углов, А. Т. Инербаева, Е. В. Бородай // Сибирский вестник сельскохозяйственной науки. – 2023. – Т. 53, № 8. – С. 101-108. – DOI 10.26898/0370-8799-2023-8-12.

8. Анализ динамики микробиологических показателей эмульсионных пищевых систем в процессе хранения / О. В. Феофилактова, Г. П. Чекрыга, Н. В. Заворохина // Вестник КрасГАУ. – 2023. – № 1(190). – С. 178-184. – DOI 10.36718/1819-4036-2023-1-178-184.

9. Оптимизация рецептуры рыбных пельменей с учетом требований современной диетологии / В. А. Углов, Е. В. Бородай, С. В. Станкевич [и др.] // Инновации и продовольственная безопасность. – 2023. – № 1(39). – С. 34-39. – DOI 10.31677/2311-0651-2023-39-1-34-39.

10. Патент № 2799830 С1 Российская Федерация, МПК А23L 23/00. Способ получения фруктового соуса : № 2022119297 : заявл. 13.07.2022 : опубл. 12.07.2023 / О. В. Голуб, Г. П. Чекрыга, М. В. Севостьянова, О. К. Мотовилов ; заявитель Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Сибирский федеральный научный центр агробιοтехнологий Российской академии наук.

11. Патент № 2791331 С1 Российская Федерация, МПК А23L 17/00, А23Р 20/20. Пельмени рыбные обогащенные : № 2022119295 : заявл. 13.07.2022 : опубл. 07.03.2023 / В. А. Углов, Е. В. Бородай, С. В. Станкевич ; заявитель Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Сибирский федеральный научный центр агробιοтехнологий Российской академии наук.

12. Патент № 2804867 С1 Российская Федерация, МПК А23С 19/084. Способ получения мягкого сыра с функциональной добавкой из растительного сырья : № 2022132491 : заявл. 12.12.2022 : опубл. 09.10.2023 / В. Б. Мазалевский, С. К. Волончук, В. А. Углов [и др.] ; заявитель Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Сибирский федеральный научный центр

агробиотехнологий Российской академии наук.

13. Способ производства мягкого сыра с порошком из моркови функциональной направленности / В. Б. Мазалевский, С. К. Волончук, Г. П. Чекрыга, С. В. Станкевич // Ползуновский вестник. – 2023. – № 3. – С. 107-114. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2023.03.014.

14. Волончук, С. К. Влияние ультразвукового воздействия на биохимический состав суспензии подсолнечного жмыха и молочной сыворотки / С. К. Волончук, К. Н. Нициевская, С. В. Станкевич // Ползуновский вестник. – 2022. – № 3. – С. 88-94. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2022.03.012.

15. Станкевич, С. В. Применение акустической кавитации для сокращения продолжительности гидролиза белков / С. В. Станкевич, Н. К. Лысенко // Башкирский химический журнал. – 2022. – Т. 29, № 4. – С. 97-101. – DOI 10.17122/bcj-2022-4-97-101.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации **Рождественской Лады Николаевны** на тему: «**Развитие научной теории и практики обеспечения качества пищевых продуктов и рационов с использованием белковосодержащего растительного сырья**» представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Никитин Игорь Алексеевич
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.15. – Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов 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 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГБОУ ВО «РЭУ имени Г.В. Плеханова»
Занимаемая должность	заведующий кафедрой пищевых технологий и биоинженерии
Почтовый индекс, адрес места работы	115054, Российская Федерация, г. Москва, Стремянный пер. 36 (юридический и фактический адрес совпадают)
Телефон	+7 (495) 958-27-43 доб. 1097
e-mail	nikitin.ia@rea.ru

Список основных публикаций официального оппонента по теме

диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

1. Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ № 2025685823 Российская Федерация. Оптимизатор персонализированного питания : заявл. 04.09.2025 : опубл. 26.09.2025 / В. А. Борисов, К. В. Вьюгин, **И.А. Никитин**; заявитель ООО «Инновационное конструкторское бюро». – EDN IUXDQU.
2. Спицина, Т. В. Роль продуктов питания в повышении индивидуального детоксикационного потенциала / Т. В. Спицина, **И. А. Никитин** // Health, Food & Biotechnology. – 2025. – Т. 7, № 3. – С. 34-49. – DOI

10.36107/hfb.2025.i3.s267. – EDN JECJGO.

3. Регрессионная зависимость между дозировкой амарантовой муки и вязкостью водно-мучной суспензии / Н. А. Шмалько, **И. А. Никитин**, В. И. Карпов [и др.] // Хлебопродукты. – 2025. – № 5. – С. 27-34. – DOI 10.32462/0235-2508-2025-34-5-27-34. – EDN PAZCTQ.
4. Пищевая хемофобия как фактор изменения стратегии разработки продуктов питания, обогащенных селеном и цинком / В. В. Горбачев, **И. А. Никитин**, М. С. Балашова [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2024. – № 5-6(398). – С. 69-75. – DOI 10.26297/0579-3009.2024.5-6.11. – EDN JERHUV.
5. Вьюгина, Т. П. Переработка ядра конопли с получением линейки продуктов питания с повышенным содержанием белка / Т. П. Вьюгина, **И. А. Никитин** // Страны БРИКС: стратегии развития и механизмы сотрудничества в изменяющемся мире : Материалы Второй международной научно-практической конференции. В 2-х частях, Москва, 05–07 июня 2024 года. – Москва: Издательский дом «УМЦ», 2024. – С. 70-72. – EDN RMILYX.
6. Теоретическое обоснование и разработка рациона с повышенными антирадикальными свойствами / В. В. Горбачев, **И. А. Никитин**, Д. А. Велина [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 5-6(394). – С. 111-117. – DOI 10.26297/0579-3009.2023.5-6.18. – EDN TDPIZZ.
7. Методика разработки базового рациона питания на основе показателей здоровьесбережения / Ю. И. Сидоренко, М. А. Положишникова, А. Ю. Сидоренко [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. – № 5(82). – С. 38-47. – DOI 10.33979/2219-8466-2023-82-5-38-47. – EDN ILNNWU.
8. Оптимизация нутриентного состава пищевой смеси при учете индивидуальных ограничений потребителей / М. В. Клоконос, В. И. Карпов, **И. А. Никитин** [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2023. – № 5(82). – С. 60-66. – DOI 10.33979/2219-8466-2023-82-5-60-66. – EDN JSMZWS.
9. Расчет нутриентной гармонизации ассортимента сдобного печенья для питания женщин в период прегравидарной подготовки / Н. Г. Иванова, **И. А. Никитин**, Е. В. Семенов [и др.] // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2022. – № 2. – С. 47-56. – DOI 10.24412/2311-6447-2022-2-47-56. – EDN YKAPNG.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации **Рождественской Лады Николаевны** на тему: «**Развитие научной теории и практики обеспечения качества пищевых продуктов и рационов с использованием белковосодержащего растительного сырья**» представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Губаненко Галина Александровна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.15. – Товароведение пищевых продуктов и технология продуктов общественного питания
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 «Сибирский федеральный университет»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»,
Занимаемая должность	заведующий кафедры технологии и организации общественного питания
Почтовый индекс, адрес места работы	660041, Красноярский край, г. Красноярск, пр. Свободный, 79 (ул. Лиды Прушинской,2) (юридический и фактический адрес совпадают)
Телефон	+7 (391) 206-24-46
e-mail	GGubanenko@sfu-kras.ru

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

1. Формирование региональных брендов пищевых продуктов из арктического сырья как новый вектор социально-экономического развития циркумполярных территорий / Е. А. Демакова, **Г. А. Губаненко**, Е. А. Зайченко [и др.]. – Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2024. – 352 с. – ISBN 978-5-7638-4774-1. – EDN GHTQXO.
2. Петрова, Ю. Д. Соевая сыворотка как источник биологически активных соединений: обзор и перспективы / Ю. Д. Петрова, **Г. А. Губаненко**, В. С. Боев // Актуальные проблемы прикладной биотехнологии и инженерии :

Сборник материалов Международной научно-практической конференции, Оренбург, 19 июня 2025 года. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2025. – С. 248-250. – EDN HNXRSY.

3. **Губаненко, Г. А.** Продукты переработки соевых бобов в производстве продуктов питания / Г. А. Губаненко, Е. А. Речкина // Актуальные вопросы переработки и формирование качества продукции АПК : Материалы III Международной научной конференции, Красноярск, 11 декабря 2024 года. – Красноярск: Красноярский государственный аграрный университет, 2025. – С. 88-91. – EDN IWPST.

4. Речкина, Е. А. Исследование технологических аспектов биоактивации семян сои / Е. А. Речкина, Ж. А. Кох, **Г. А. Губаненко** // Вестник Омского государственного аграрного университета. – 2024. – № 4(56). – С. 90-96. – EDN PDUZGI.

5. Речкина, Е. А. Перспективы использования проростков чечевицы в технологии продуктов для специализированного питания / Е. А. Речкина, **Г. А. Губаненко** // Актуальные вопросы переработки и формирование качества продукции АПК : Материалы II Международной научной конференции, Красноярск, 15 декабря 2022 года / Отв. за выпуск А.В. Коломейцев, Е.А. Речкина. – Красноярск: Красноярский государственный аграрный университет, 2023. – С. 97-99. – EDN ADIJJ.

6. Специализированное питание при сахарном диабете / Р. Ю. Шахова, **Г. А. Губаненко**, О. В. Киселева [и др.] // Торговля, сервис, индустрия питания. – 2023. – Т. 3, № 1. – С. 22-39. – EDN ZMRWOF.

7. Study of the effect of herbal additives on the acidity of wheat bread dough and wheat-rye bread / О. Ya. Kolman, **G. A. Gubanenko**, T. N. Safronova [et al.] // Modern Science and Innovations. – 2023. – No. 3(43). – P. 86-98. – DOI 10.37493/2307-910X.2023.3.8. – EDN PKZXXK.

7. Биологическая ценность белка папоротника (*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn) / Д. А. Черемных, **Г. А. Губаненко**, Е. А. Речкина [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52, № 2. – С. 417-425. – DOI 10.21603/2074-9414-2022-2-2374. – EDN WCQACN.

СВЕДЕНИЯ ОБ ОФИЦИАЛЬНОМ ОППОНЕНТЕ

по диссертации **Рождественской Лады Николаевны** на тему: «**Развитие научной теории и практики обеспечения качества пищевых продуктов и рационов с использованием белковосодержащего растительного сырья**» представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы (технические науки)

Фамилия Имя Отчество оппонента	Красноштанова Алла Альбертовна
Шифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	03.00.23 «Биотехнология»
Ученая степень, ученое звание	доктор химических наук, профессор
Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский химико- технологический университет имени Д.И. Менделеева»
Сокращенное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	ФГБОУ ВО РХТУ им. Д.И. Менделеева
Занимаемая должность	профессор кафедры биотехнологии факультета биотехнологии и промышленной экологии
Почтовый индекс, адрес места работы	125047, г. Москва, Миусская пл., д.9 (юридический и фактический адрес совпадают)
Телефон	+7 (495) 495-23-79
e-mail	kranoshtanova.a.a@muctr.ru

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

1. Матишова, Д. А. Получение белковых изолятов на основе муки бобовых / Д. А. Матишова, Д. В. Приходько, **А. А. Красноштанова** // Бутлеровские сообщения. – 2025. – Т. 81, № 1. – С. 114-124. – DOI 10.37952/ROI-jbc-01/25-81-1-114. – EDN QZIPDS.
2. Худолеева М.С. Получение белковых изолятов на основе муки злаковых / М.С. Худолеева, Д.В. Приходько, **А.А. Красноштанова** // Химическая промышленность сегодня. – 2025. – № 4. – С. 47-54.

3. Матишова, Д. А. Получение антимикробных пептидов из амаранта и гороха / Д. А. Матишова, **А. А. Красноштанова** // Химия и технология биологически активных веществ для медицины и фармации : Тезисы докладов V Школы молодых ученых, Москва, 21–25 апреля 2025 года. – Москва: Российский химико-технологический университет им. Д.И. Менделеева, 2025. – С. 130. – EDN DONIDX.
4. Приходько, Д. В. Конструирование ингредиентов для функционального питания на основе животных и растительных белков / Д. В. Приходько, **А. А. Красноштанова** // Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. – 2024. – № 1. – С. 129-134. – EDN AJTDHW.
5. Богданова, Л. С. Получение белковых фракций из кукурузной муки и белково-полисахаридных гелей на их основе / Л. С. Богданова, Д. В. Приходько, **А. А. Красноштанова** // Бутлеровские сообщения. – 2023. – Т. 73, № 3. – С. 95-103. – DOI 10.37952/ROI-jbc-01/23-73-3-95. – EDN WEAAJS.
6. Жилаева, М. А. Исследование экстракции белковых фракций из нутовой муки / М. А. Жилаева, **А. А. Красноштанова** // Успехи в химии и химической технологии. – 2023. – Т. 37, № 12(274). – С. 62-65. – EDN EKGMWY.
7. Попова, А. А. Получение белково-полисахаридных гелей на основе белков гороховой муки / А. А. Попова, Д. В. Приходько, **А. А. Красноштанова** // Бутлеровские сообщения. – 2023. – Т. 73, № 3. – С. 104-111. – DOI 10.37952/ROI-jbc-01/23-73-3-104. – EDN YJTDKS.
- 8. Красноштанова, А. А.** Получение и оценка функциональных свойств белковых изолятов и гидролизатов из растительного сырья / А. А. Красноштанова, Л. В. Шульц // Химия растительного сырья. – 2022. – № 4. – С. 299-309. – DOI 10.14258/jcprm.20220410952. – EDN UIZIII.
9. Карпухина, П. А. Получение гидролизатов белковых фракций из белка яиц сельскохозяйственной птицы и исследование их функционально-технологических свойств / П. А. Карпухина, **А. А. Красноштанова** // Успехи в химии и химической технологии. – 2021. – Т. 35, № 12(247). – С. 76-78. – EDN GEALON.
9. Карпухина, П. А. Получение гидролизатов белковых фракций из белка яиц сельскохозяйственной птицы и исследование их функционально-технологических свойств / П. А. Карпухина, **А. А. Красноштанова** // Успехи в химии и химической технологии. – 2021. – Т. 35, № 12(247). – С. 76-78. – EDN GEALON.