Сведения о ведущей организации

по диссертации Абабковой Анны Александровны

(ФИО соискателя)

на тему «Научное обоснование использования гидролизата сывороточных белков в технологии кисломолочных продуктов»

(название темы диссертации)

представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук

по специальности:

05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

(шифр и название специальности)

Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГАОУ ВО СКФУ
Ведомственная принадлежность организации	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс и адрес организации	355017, г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1, корпус 3, каб.210
Официальный сайт организации	www.ncfu.ru
Адрес электронной почты	info@ncfu.ru
Телефон	8 (8652) 95-68-08
Кафедра (научное подразделение), осуществляющая подготовку отзыва	Кафедра прикладной биотехнологии

Публикации работников организации за последние 5 лет (не более 15 публикаций) в **рецензируемых научных изданиях** по проблематике сферы исследования соискателя:

1. Анисимов, Г.С. Микробиологические показатели белковых концентратов / Г.С. Анисимов, В.Р.К. Ахмедова, М.А. Богоровская, и др. // Молочная промышленность. – 2021. – № 1. – С. 40-43.
2. Володин, Д.Н. Влияние производственных процессов на функционально-технологические свойства концентратов сывороточных белков / Д.Н. Володин, В.К. Топалов, И.А. Евдокимов, и др. // Молочная промышленность. – 2020. – № 5. – С. 46-49.
3. Баранов, С.А. Влияние микропартикулята сывороточных белков на показатели кисломолочных напитков / С.А. Баранов, И.А. Евдокимов, Л.А. Гордиенко, и др. // Молочная промышленность. – 2020. – № 9. – С. 59-62.
4. Курченко, В.П. Использование хитозана для увеличения срока годности кисломолочных продуктов / В.П. Курченко, Т.Н. Головач, Н.В. Сушинская, и др. // Пищевая промышленность. – 2019. – №4. – С.58-60.
5. Евдокимов, И.А. Влияние сукцината хитозана на антибактериальные свойства кефира / И.А. Евдокимов, И.К. Куликова, Л.Р. Алиева, и др. // Молочная промышленность. – 2018. – №8. – С.37-40.
6. Березуева, Е.В. Влияние высокомолекулярного хитозана на культивирование *Lactobacillus bulgaricus* / Е.В. Березуева, Т.В. Радевич, Л.Р. Алиева, и др. // Известия Уфимского научного центра РАН. – 2018. – №3 (3). – С.3-8.
7. Лодыгин, А.Д. Исследование закономерностей ферментации молока с повышенным содержанием белка заквасочными культурами молочнокислых микроорганизмов / А.Д. Лодыгин, М. А. Шатравина, К. Морозова, и др. // Современная наука и инновации. – 2018. – №3 (23). – С.113-120.

8.	Лодыгин, А.Д. Исследование влияния дозы внесения пребиотического концентрата на эффективность сквашивания обезжиренного молока молочнокислыми микроорганизмами / А.Д. Лодыгин, Е.В. Мединцева, Д.Н. Лодыгин // Вестник Северо-Кавказского федерального университета. – 2017. – № 4. – С. 19-24.
9.	Лодыгин, А.Д. Исследование влияния концентрата «МОБИЛЮКС» на эффективность сквашивания обезжиренного молока молочнокислыми микроорганизмами / А.Д. Лодыгин, М.А. Шатравина, В.А. Пономарев // Вестник Северо-Кавказского федерального университета. – 2017. – № 5. – С. 25-33.
10.	Евдокимов, И. А. Технологии функциональных кисломолочных продуктов с применением сывороточных ингредиентов / И.А. Евдокимов, М.С. Золоторева, М.И. Шрамко // Вестник Северо-Кавказского федерального университета. – 2017. – № 6. – С. 9-17.

Проректор по научной работе,
профессор А. А. Лиховид

«02» апреля 2021 г.