

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Костенко Елены Геннадьевны на тему «Разработка технологии йогурта с использованием ультразвуковой обработки и мелассы молочной сухой с лактулозой», представленной на соискание степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Фамилия, имя, отчество	Станиславская Екатерина Борисовна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент по специальности Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (ВГУИТ)
Должность	Профессор кафедры технологии продуктов животного происхождения
Телефон	+7 (473)255-27-65
Адрес электронной почты	kaf-tpzp@vsuet.ru
Почтовый адрес	394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д.19
Список основных публикаций	
1. Патент №2830880 Российская Федерация, МПК А23С 9/152, А23С 9/12, А23С 9/1203, А23С 9/127. Способ производства кисломолочного напитка с концентратом мицеллярного казеина: №2024111760заявл. 27.04.2024; опубл. 26.11.2024 / Е.И. Мельникова, Е.С. Рудниченко, Е.В. Богданова, Е.Б. Станиславская , Д.А. Павельева, С.А. Кузнецова; заявитель «Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Воронежский государственный университет инженерных технологий». – 8 с.	
2. Патент №2823350 Российская Федерация, МПК А23С 21/00. Способ получения напитка на основе изолята сывороточных белков: №2023136028заявл. 29.12.2023; опубл. 22.07.2024 / Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская , Е.В. Богданова, Е.С. Рудниченко; заявитель «Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования Воронежский государственный университет инженерных технологий». – 11 с.	
3. Обоснование параметров мембранной фильтрации при производстве изолята сывороточных белков / Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская , Е.В. Богданова, Е.Д. Шабалова // Пищевые системы. – 2024. – Т. 7, № 2. – С. 246 – 252. – DOI10.21323/2618-9771-2024-7-2-246-252	
4. Мельникова, Е.И. Концентраты белков молока: функционально-технологические свойства и применение / Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская // Молочная промышленность. – 2022. – № 11. – С. 28-30. – DOI 10.31515/1019-8946-2022-11-28-30.	
5. Мельникова, Е.И. Перспективные сывороточные ингредиенты для пищевой	

промышленности / Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская // Переработка молока. – 2022. – № 11(277). – С. 12-14. – DOI 10.33465/2222-5455-2022-11-12-14.
6. Мельникова, Е.И. Применение концентрата творожной сыворотки в технологии йогурта / Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская // Актуальные направления научных исследований: технологии, качество и безопасность: сборник материалов II Национальной (Всероссийской) конференции ученых в рамках III международного симпозиума «Инновации в пищевой биотехнологии». – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2021. – С. 142-143.
7. Молоко как сырье для производства пищевых ингредиентов Часть 1. Фракционирование обезжиренного молока с целью получения ингредиентов / А.Н. Пономарев, Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская , В.Н. Самойлова // Молочная промышленность. – 2021. – № 4. – С. 34-36. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-04-34-36
8. Молоко как сырье для производства пищевых ингредиентов. Часть 2. Минорные компоненты на основе фракционирования белков и липидов молока / А.Н. Пономарев, Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская , В.Н. Самойлова // Молочная промышленность. – 2021. – № 5. – С. 40-42. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-05-40-42.
9. Молоко как сырье для производства пищевых ингредиентов. Часть 3. Лактоза и ее дериваты / А.Н. Пономарев, Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская , В.Н. Самойлова // Молочная промышленность. – 2021. – № 6. – С. 60-62. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-06-60-62.
10. Мельникова, Е.И. Творожная сыворотка: опыт использования в технологии кисломолочных напитков / Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская // Молочная промышленность. – 2021. – № 7. – С. 44-45. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-07-44-45.
11. Мельникова, Е.И. Биозащита как эффективный инструмент сохранения качества и безопасности молочных продуктов / Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская , Е.А. Уварова // Молочная промышленность. – 2021. – № 9. – С. 35-36. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-09-35-36.
12. Мельникова, Е.И. Белково-полисахаридный имитатор жира для ферментированного молочного продукта / Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская , А.Р. Федорова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2021. – № 3. – С. 188-199. – DOI 10.36107/spfp.2021.220.

Официальный оппонент,
 доктор технических наук, профессор
 кафедры технологии продуктов
 животного происхождения
 Воронежского государственного
 университета инженерных технологий



Е.Б. Станиславская

