

Председателю совета по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук 24.2.398.07 при ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», доктору технических наук, профессору, члену-корреспонденту РАН Евдокимову И. А.

Я, Богданова Екатерина Викторовна, выражаю согласие выступить официальным оппонентом по диссертационной работе Гавриша Алексея Викторовича на тему: «Разработка технологии переработки нанофильтрационного пермеата молочного сырья методом обратного осмоса», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. «Пищевые системы» в диссертационном совете 24.2.398.07 при ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет» по адресу: 355009, г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1.

Даю согласие на включение персональных данных в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, их дальнейшую обработку и размещение в сети «Интернет».

Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Богданова Екатерина Викторовна
Гражданство	Российская Федерация
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 и сокращенное наименование	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (ФГБОУ ВО «ВГУИТ»)
Наименование подразделения	Кафедра технологии продуктов животного происхождения
Должность	Профессор
Почтовый адрес	394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
Адрес сайта организации	https://vsuet.ru/
Электронная почта	ek-v-b@yandex.ru, bogdanova.e@vsuet.ru
Телефон	+7-920-406-38-25, +7 (473) 255-27-65
Публикации	
<p>1. Мельникова, Е.И. Молочные и сывороточные пермеаты: сравнительная характеристика и направления использования / Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова, Е.Б. Станиславская, Е.С. Рудниченко // Пищевая промышленность. – 2025. – № 7. – С. 79-82.</p> <p>2. Shuba, A.A. Current trends in the determination of microbiological indicators of dairy products / A.A. Shuba, E.V. Bogdanova, E.P. Anokhina, R.U. Umarchanov // Journal of Food Science and Technology. – 2025. – Vol. 62. – № 3. – P. 453-470.</p>	

3. Мельникова, Е.И. 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.
4. Melnikova, E.I. Technological parameters of microfiltration in the production of micellar casein concentrate / E.I. Melnikova, E.V. Stanislavskaya, E.V. Bogdanova // Current Nutrition and Food Science. – 2024. – Vol. 20. – No 4. – P. 520-528.
5. Павельева, Д.А. Сывороточный пермеат: микробиологические показатели на различных этапах производства / Д.А. Павельева, Е.В. Богданова, Е.С. Рудниченко, Е.И. Мельникова // Молочная промышленность. – 2023. – № 5. – С. 19-20.
6. Melnikova, E.I. Sucrose, Lactose, Thermogravimetry, And Differential Thermal Analysis: The Estimation of the Moisture Bond Types in Lactose-Containing Ingredients for Confectionery Products with Reduced Glycemic Index / E.I. Melnikova, E.V. Bogdanova, D.A. Pavelieva, I.A. Saranov // International Journal of Food Science. – 2023. – Vol. 2023. – No. 8835418.
7. Мельникова, Е.И. Состав и функционально-технологические свойства пермеата подсырной сыворотки / Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова, Д.А. Павельева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2022. – № 1. – С. 223-232.
8. Мельникова, Е.И. Особенности получения и применения мицеллярного казеина в технологии молочно-белковых продуктов / Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская, Е.В. Богданова, Е.Д. Шабалова // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52. – № 3. – С. 592-601.
9. Мельникова, Е.И. Антимикробный потенциал микроорганизмов *Lactococcus* и *Lactobacillus* / Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова, Д.А. Павельева // Пищевая промышленность. – 2022. – № 2. – С. 29-31.
10. Melnikova, E.I. Nutritional Evaluation of Whey Protein Hydrolysate: Chemical Composition, Peptide Profile, and Osmolarity / E.I. Melnikova, E.V. Bogdanova, I.V. Koshevarova // Food Science and Technology. – 2022. – Vol. 42. – No. 110721.

Доктор технических наук, доцент,
профессор кафедры технологии
продуктов животного происхождения
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный
университет инженерных технологий»
394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, дом 19
Тел. +7-920-406-38-25, +7 (473) 255-27-65
Email: ek-v-b@yandex.ru, bogdanova.e@vsuet.ru

23.03.2026 г.

Екатерина Викторовна Богданова

