

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»
д.т.н., профессору, члену-корреспонденту РАН
Евдокимову И. А.

Я, Мельникова Елена Ивановна, выражаю согласие выступить официальным оппонентом по диссертационной работе Хазова Дмитрия Сергеевича на тему: «Разработка технологии сухой низколактозной сыворотки», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.3. Пищевые системы и 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ в диссертационном совете 24.2.398.07 при ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет» по адресу: 355017, 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	Мельникова Елена Ивановна
Гражданство	Гражданин России
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук по специальностям 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор по кафедре технологии молока и молочных продуктов
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом и сокращенное наименование	Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (ФГБОУ ВО «ВГУИТ») Ведомственная принадлежность: Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Наименование подразделения	Кафедра «Технологии продуктов животного происхождения»
Должность	Профессор
Адрес почтовый	394036, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
Электронная почта	melnikova@molvest.ru
Номер телефона	8 (4732) 55-27-65

<p>Публикации по специальностям 4.3.3. Пищевые системы и 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ</p>
<p>1. Кузнецова, С. А. Нативная сыворотка как сырье для получения биологически активных пептидов / С. А. Кузнецова, Е. И. Мельникова, Е. Б. Станиславская // Молочная промышленность. – 2025. – № 4. – С. 11-15. – DOI 10.21603/1019-8946-2025-4-51. – EDN NTSIGA.</p>
<p>2. 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. – DOI 10.52653/PPI.2025.7.7.015. – EDN UMGGFW.</p>
<p>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. – DOI 10.21323/2618-9771-2024-7-2-246-252. – EDN VKTZXD.</p>
<p>4. Кручинин, А. Г. Интегративный подход к классификации молочной сыворотки / А. Г. Кручинин, Е. И. Мельникова, И. А. Барковская // Сыроделие и маслоделие. – 2024. – № 1. – С. 93-98. – DOI 10.21603/2073-4018-2024-1-7. – EDN VQDLTI.</p>
<p>5. Мельникова, Е.И. Гликомакропептиды как показатель фальсификации сухого обезжиренного молока / Е. И. Мельникова, Е. Б. Станиславская, С.А. Кузнецова // Молочная промышленность. – 2024. – № 5. – С. 38 – 41. – DOI 10.21603/1019-8946-2024-5-11. – EDN BRXOAJ.</p>
<p>6. Мельникова, Е. И. Состав и функционально-технологические свойства пермеата подсырной сыворотки / Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова, Д. А. Павельева // Storage and Processing of Farm Products. – 2022. – No. 1. – P. 223-232. – DOI 10.36107/spfp.2022.258. – EDN ZQQSAA.</p>
<p>7. 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. – DOI 10.21603/1019-8946-2023-5-14. – EDN NZETJG.</p>
<p>8. Мельникова, Е. И. Молочные ингредиенты - будущее молочной индустрии / Е. И. Мельникова, Е. С. Рудниченко, С. А. Кузнецова // Молочная промышленность. – 2023. – № 5. – С. 13-15. – DOI 10.21603/1019-8946-2023-5-21. – EDN QEQPGQ.</p>

Мельникова Елена Ивановна,
 доктор технических наук, профессор,
 профессор кафедры «Технологии продуктов
 животного происхождения» ФГБОУ ВО
 «Воронежский государственный
 университет инженерных технологий»
 394036, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
 Тел. 8 (4732) 55-27-65
 E mail: melnikova@molvest.ru

26.03.2026 г.
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
 ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
 Подпись: *Мельникова Е. И.*
 ЗАВЕРЯЮ
 Начальник управления кадров: *А. В. Давыдов*
 «26» 03.2026 г.



Мельникова Елена Ивановна