

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 Гридина Александра Сергеевича на тему: «Разработка технологии низкогигроскопичного сывороточного пермеата распылительной сушики», 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	гражданка России
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

Адрес почтовый	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
Номер телефона	+7-920-406-38-25, +7 (473) 255-27-65
Публикации по специальности 4.3.3. Пищевые системы	
1.	Мельникова Е.И. и др. 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.
2.	Melnikova E.I. et. all. Technological parameters of microfiltration in the production of micellar casein concentrate / E.I. Melnikova, E.B. Stanislavskaya, E.V. Bogdanova // Current Nutrition and Food Science. – 2024. – V.20 – № 4. – P. 520–528.
3.	Мельникова Е.И. и др. Мицеллярный казеин в процессах сычужной коагуляции, обезвоживания и созревания сырной массы / Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова, Е.С. Рудниченко, М.С. Чекмарева // Техника и технология пищевых производств. – 2023. – Т. 53. – № 4. – С. 642–651.
4.	Мельникова Е.И. и др. 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.
5.	Павельева Д.А. и др. 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.	Мельникова Е.И. и др. Особенности получения и применения мицеллярного казеина в технологии молокоемких 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.
7.	Melnikova E.I., Bogdanova E.V., Koshevarova I.B. Nutritional evaluation of whey protein hydrolysate: chemical composition, peptide profile, and osmolarity // Food Science and Technology. – 2022. – Vol. 42. – No 110721.
8.	Мельникова Е.И. и др. Антимикробный потенциал микроорганизмов <i>Lactococcus</i> и <i>Lactobacillus</i> / Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова, Д.А. Павельева // Пищевая промышленность. – 2022. – №. 2. – С. 29–31.
9.	Мельникова Е.И. и др. Сывороточные белки как источник биологически активных пептидов / Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова // Молочная промышленность. – 2021. – №. 3. – С. 55–56.
10.	Мельникова Е.И. и др. Молокосодержащие продукты со сниженной антигенностью / Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2021. – Т. 83. – № 4 (90). – С. 142-147.
11.	Пономарев А.Н. и др. Применение гидролизата сывороточных белков в технологии бессывороточного творога / А.Н. Пономарев, Е.И. Мельникова,

<p>Е.В. Богданова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2021. – Т. 83. – № 4 (90). – С. 95-100.</p>
<p>12. Мельникова Е.И. и др. Практические аспекты применимости метода динамического светорассеяния для оценки растворимости гидролизата сывороточных белков / Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2021. – Т. 9. – № 4. – С. 36–43.</p>
<p>13. Богданова Е.В. и др. Функционально-технологические свойства гидролизата сывороточных белков / Е.В. Богданова, Е.И. Мельникова // Молочная промышленность. – 2021. – №. 11. – С. 41–42.</p>
<p>14. Melnikova E.I. Parameters for proteolysis of β-lactoglobulin derived from cheese whey / E.I. Melnikova, E.V. Bogdanova // Food Biotechnology. – 2021. – V. 35. – №. 3. – P. 237–251.</p>
<p>15. Bogdanova E.V., Melnikova E.I., Koshevarova I.B. The research of the types of moisture bonds in protein-carbohydrate concentrates of cheese whey // Periódico Tchê Química, 2020. – Vol. 17, No 34. – P. 33 – 44</p>

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

04 декабря 2024 г.

Бог

Богданова Екатерина Викторовна

