

## Сведения о ведущей организации

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

**Полное наименование организации:** Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический университет»

**Сокращенное наименование организации:** ФГБОУ ВО УрГЭУ

**Юридический адрес:** 620144, Уральский ФО, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/Народной Воли, д. 62/45

**Почтовый/фактический адрес:** 620144, г. Екатеринбург, ул. 8 Марта/Народной Воли, 62/45

**Телефон:** +7 (343) 283-11-07

**Официальный сайт:** [www.usue.ru](http://www.usue.ru)

**E-mail:** [usue@usue.ru](mailto:usue@usue.ru)

**Руководитель организации:** ректор, д.э.н., профессор Силин Яков Петрович

### Список основных публикаций работников ведущей организации по тематике диссертации за последние 5 лет:

1. Тимакова, Р.Т. Разработка и исследование качества сублимированных йогуртов / Р.Т. Тимакова, Ю.В. Ильюхина // Пищевая промышленность. – 2024. – № 12. – С. 14-19. – DOI 10.52653/PPI.2024.12.12.003.

2. Вернер, А.В. Методические и технологические аспекты производства безлактозных молочных продуктов / А.В. Вернер, Д.В. Гращенков, О.В. Чугунова // Новые технологии. – 2024. – Т. 20, № 2. – С. 37-48. – DOI 10.47370/2072-0920-2024-20-2-37-48.

3. Тимакова, Р. Т. Нормативно-регуляторный подход к обеспечению безопасности нетрадиционного молочного сырья / Р. Т. Тимакова, Ю. В. Ильюхина // Известия КГТУ. – 2024. – № 73. – С. 82-93. – DOI 10.46845/1997-3071-2024-73-82-93.

4. Производство молочного продукта с использованием тибетского гриба и молока разных изготовителей / О. С. Чеченихина, Е. В. Ражина, Е. С.

Смирнова [и др.] // Молочнохозяйственный вестник. – 2023. – № 3(51). – С. 204-215. – DOI 10.52231/2225-4269\_2023\_3\_204. – EDN DUKMFQ.

5. Лазарев, В.А. Разработка изотонического напитка, обогащенного изолятом сывороточного белка и витаминным премиксом / В.А. Лазарев // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2024. – Т. 12, № 3. – С. 31-40. – DOI 10.14529/food240304.

6. Биотехнологические особенности производства кисломолочного напитка на основе йогурта с добавлением фруктовых соков / Е. С. Смирнова, Е. В. Ражина, А. В. Степанов [и др.] // Вестник КрасГАУ. – 2024. – № 3(204). – С. 229-235. – DOI 10.36718/1819-4036-2024-3-229-235.

7. Савлукова, Ю.О. Получение функционального йогурта, обогащенного йодом в биодоступной форме / Ю.О. Савлукова, Е.Г. Ковалева // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2023. – Т. 11, № 2. – С. 83-92. – DOI 10.14529/food230210.

8. Использование симбиотиков при производстве кисломолочных продуктов / О.С. Чеченихина, Н.В. Лейберова, Д.В. Дылдин [и др.] // Современная наука и инновации. – 2023. – № 4(44). – С. 79-88. – DOI 10.37493/2307-910X.2023.4.9.

9. Гилина, А.А. Получение и применение микрокапсул сукралозы в молочной промышленности / А.А. Гилина, Н.В. Заворохина, А.В. Арисов // Молочная промышленность. – 2022. – № 10. – С. 58-60. – DOI 10.31515/1019-8946-2022-10-58-60.

10. Феофилактова, О.В. Влияние ультразвукового диспергирования на реологические свойства двойных эмульсионных пищевых систем с высоким содержанием полиненасыщенных жирных кислот / О.В. Феофилактова // Индустрия питания. – 2022. – Т. 7, № 2. – С. 52-60. – DOI 10.29141/2500-1922-2022-7-2-6.

11. Централизованная переработка сыворотки / В.А. Лазарев, Р.Т. Тимакова, С.Л. Тихонов, А.В. Акулич // Молочная промышленность. – 2021. – № 10. – С. 30-32. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-10-30-32.

12. Феофилактова, О. В. Коктейли на основе молочной сыворотки с инкапсулированным витамином С / О.В. Феофилактова, Н.В. Заворохина // Молочная промышленность. – 2021. – № 12. – С. 38-40. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-12-38-40.

13. Школьников, М.Н. Напиток из творожной сыворотки с соком черной смородины / М.Н. Школьников, В.А. Лазарев, Т.А. Шестакова // Молочная промышленность. – 2021. – № 8. – С. 54-55.

14. Лазарев, В.А. Централизованная переработка сыворотки на примере Свердловской области / В.А. Лазарев, О.В. Чугунова, Т.А. Титова // Молочная промышленность. – 2020. – № 2. – С. 35-37. – DOI 10.31515/1019-8946-2020-02-35-37.

15. Лазарев, В.А. Йогурт с использованием сухой молочной сыворотки / В.А. Лазарев, С.Л. Тихонов, Д.О. Бобылев // Молочная промышленность. – 2020. – № 2. – С. 55-57. – DOI 10.31515/1019-8946-2020-02-55-56.

Ведущая организация подтверждает, что соискатель не является ее сотрудником и не имеет научных работ по теме диссертации, подготовленных на базе ведущей организации или в соавторстве с ее сотрудниками.

Проректор по научной работе



В.Е. Ковалев

620144, г. Екатеринбург,  
ул. 8 Марта/Народной Воли, д. 62/45

«02» 10 2025г.