

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Павельевой Дарьи Анатольевны на тему: «Сухой сывороточный пермеат для применения в пищевых производствах: технология, состав, свойства», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Фамилия, Имя, Отчество	Куликова Ирина Кирилловна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук по специальности 05.18.04 - Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	доцент кафедры прикладной биотехнологии факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»
Наименование подразделения	Кафедра прикладной биотехнологии
Должность	Доцент
Почтовый адрес	355029, Ставропольский край, г. Ставрополь, пр. Кулакова, 2, корпус № 23, ауд. 513
Адрес электронной почты	biotech@псфу.ру
Номер телефона	(8652) 95-68-00, доб. 51-60
Список основных публикаций по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Kravtsov, V. A. Variety of dairy ultrafiltration permeates and their purification in lactose production / V. A. Kravtsov, I. K. Kulikova, G. Anisimov, I. Evdokimov, A. G. Khramtsov // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – 2021. – Vol. 677. – Article 022071. – DOI 10.1088/1755-1315/677/2/022071. 2. Evdokimov, I. A. Investigation of crystallization process of lactose in milk serum permeate / I. A. Evdokimov, A. S. Gridin, D. N. Volodin, I. K. Kulikova, M. I. Slozhenkina // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – 2021. – Vol. 852. – P. 012031. – DOI 10.1088/1755-1315/852/1/012031. 3. Володин, Д. Н. Комплексный подход к производству белковых ингредиентов на основе молочного сырья / Д. Н. Володин, В. К. 	

