

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФГБОУ ВО  
ВГУИТ**

394036, г. Воронеж,  
пр. Революции, 19,  
Тел. (8-473) 255-35-00  
Факс (8-473) 255-42-67,  
255-38-56  
Эл. почта: post@vsuet.ru  
http://www.vsuet.ru



**FSBEI HE  
VSUET**

Russia, 394036, Voronezh,  
Revolvyutsii Avenue, 19  
ph. (8-473) 255-35-00,  
fax (8-473) 255-42-67,  
255-38-56  
e-mail: post@vsuet.ru  
Home page:  
http://www.vsuet.ru

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

№ 0005-532 от "06" 04 2026 г

№ \_\_\_\_\_ Date \_\_\_\_\_

**Директору ФГАНУ «Всероссийский  
научно-исследовательский институт  
молочной промышленности»  
А.Г. Галстяну**

Уважаемый Арам Генрихович!

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» выражает свое согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертации Архипова Данилы Сергеевича на тему: «Моделирование и разработка 3D-печатного комбинированного продукта на молочной основе», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

В соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 г. №152-ФЗ «О персональных данных» настоящим даем согласие на обработку данных об организации в целях включения в аттестационное дело соискателя для защиты диссертации.

Также даем согласие на размещение полного текста отзыва на диссертацию и сведений о ведущей организации на сайте (портале) университета в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Отзыв будет подготовлен в соответствии с требованиями и направлен в диссертационный совет в установленные сроки.

Приложение: сведения о ведущей организации.

Проректор по научной и  
инновационной деятельности,  
профессор, д.б.н.



О.С. Корнеева

## Сведения о ведущей организации

по диссертационной работе **Архипова Данилы Сергеевича** на тему:  
«Моделирование и разработка 3D-печатного комбинированного продукта на  
молочной основе», представленной на соискание ученой степени кандидата  
технических наук по специальности **4.3.3 Пищевые системы**

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Сокращенное название организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «ВГУИТ»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс, адрес организации	394036, г. Воронеж, пр. Революции, д. 19
Веб-сайт	<a href="https://vsuet.ru/">https://vsuet.ru/</a>
Телефон	+7 (473)255-42-67
Адрес электронной почты	post@vsuet.ru
Наименование профильного структурного подразделения, занимающегося проблематикой диссертации	Кафедра технологии продуктов животного происхождения
Сведения о лице, утверждающем отзыв ведущей организации	Проректор по научной и инновационной деятельности ФГБОУ ВО «ВГУИТ», профессор, д.б.н. Корнеева Ольга Сергеевна
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертационной работы	
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.	
2. 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. – DOI 10.21323/2618-9771-2024-7-2-246-252.	
3. 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. – DOI 10.21603/1019-8946-2023-5-14.	
4. Долматова, О. И. Изучение показателей качества обогащенного сметанного продукта / О. И. Долматова, К. Ю. Панфилова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2024. – Т. 86, № 3(101). – С. 67-72. – DOI 10.20914/2310-1202-2024-3-67-72.	
5. Мельникова, Е. И. Влияние микропартикуляции на функционально-технологические свойства концентрата сывороточных белков / Е. И. Мельникова, Е. Б. Станиславская, Е. Д. Шабалова // Молочная промышленность. – 2022. – № 1. – С. 44-46. – DOI 10.31515/1019-8946-2022-01-44-46.	
6. 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. – DOI 10.36107/spfp.2022.276.	
7. Мельникова, Е. И. Функционально-технологические свойства термостабильного концентрата сывороточных белков / Е. И. Мельникова, Е. Б. Станиславская, Е. Д. Шабалова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2022. –	

