

Сведения о ведущей организации

по диссертационной работе **Рыскина Дмитрия Сергеевича** на тему:
«Структурное моделирование рециклинга нереализованной молочной продукции»,
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	https://vsuet.ru/
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 микропартитуляции 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. –	

T. 84, № 2(92). – С. 52-56. – DOI 10.20914/2310-1202-2022-2-52-56.

8. Мельникова, Е. И. Сывороточные белки как источник биологически активных пептидов / Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова // Молочная промышленность. – 2021. – № 3. – С. 55-56. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-03-55-56.

9. Богданова, Е. В. Функционально-технологические свойства гидролизата сывороточных белков / Е. В. Богданова, Е. И. Мельникова // Молочная промышленность. – 2021. – № 11. – С. 41-42. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-11-41-42.

10. Мельникова, Е. И. Творожная сыворотка: опыт использования в технологии кисломолочных напитков / Е. И. Мельникова, Е. Б. Станиславская // Молочная промышленность. – 2021. – № 7. – С. 44-45. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-07-44-45.

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



О.С. Корнеева