

Председателю совета по защите диссертаций на соискание учёной степени кандидата наук, на соискание учёной степени доктора наук 24.1.515.01 при ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», доктору технических наук, академику РАН  
А.Г. Галстяну

### Сведения о ведущей организации

по диссертационной работе Шишкиной Анастасии Николаевны на тему: «Разработка критериев оценки показателей качества и безопасности термизированных сыров для пиццы» по специальности 4.3.3 – Пищевые системы (технические науки) на соискание учёной степени кандидата технических наук

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»
Сокращенное название организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», «КемГУ»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс, адрес организации	650000, г. Кемерово, ул. Красная, д. 6
Веб-сайт	<a href="https://kemsu.ru">https://kemsu.ru</a>
Телефон	+7 (3842) 58-12-26
Адрес электронной почты	rector@kemsu.ru
Руководитель организации	Ректор Просеков Александр Юрьевич
<b>Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертационной работы</b>	
1.	Просеков, А. Ю. Россия на мировом рынке сыра: перспективы развития / А. Ю. Просеков // Сыроделие и маслоделие. – 2025. – № 1. – С. 2-5.
2.	Буянова, И. В. Оценка холодильной технологии в продлении сроков годности сыров / И. В. Буянова, В. А. Шрайнер, Д. А. Елистратова // Вестник КрасГАУ. – 2024. – № 4(205). – С. 160-166. DOI: 10.36718/1819-4036-2024-4-160-166.
3.	Просеков, А. Ю. тенденции развития сыродельной отрасли в России / А. Ю. Просеков // Сыроделие и маслоделие. – 2024. – № 4. – С. 3-6.
4.	Рубан, Н. Ю. Изучение ассортимента мягких сыров с благородной плесенью, реализуемых на потребительском рынке г. Кемерово / Н. Ю. Рубан, И. Ю. Резниченко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2024. – № 5(88). – С. 96-100. DOI: 10.33979/2219-8466-2024-88-5-96-100.
5.	Калугина, О. И. Влияние обогащения молока-сырья казеинатом натрия на физико-химические показатели сыра Качотта / О. И. Калугина, М. Г. Курбанова // Молочная промышленность. – 2023. – № 6. – С. 52-55. DOI: 10.21603/1019-8946-2023-6-17
6.	Калугина, О. И. Реологические характеристики имитационного сыра / О. И. Калугина, А. С. Потанина, М. Г. Курбанова, Р. В. Крюк // Ползуновский

	вестник. – 2023. – № 2. – С. 124-130. DOI: 10.25712/ASTU.2072-8921.2023.02.016.
7.	Alimardanova, M. Improving the quality and the technology of processed cheeses / M. Alimardanova, Zh. Akpanov, A. Prosekov // Potravinarstvo. – 2023. – Vol. 17. – P. 788-800. – DOI: 10.5219/1911.
8.	Буянова, И. В. Инновационные технологии в производстве национальных тувинских сыров / И. В. Буянова, О. Г. Альтшулер, Ч. Г. Куулар // Сыроделие и маслоделие. – 2022. – № 1. – С. 40-41. DOI: 10.31515/2073-4018-2022-1-40-41.
9.	Мониторинг качества и безопасности сыров / Т. А. Матвеева, Н. Ю. Рубан, И. Ю. Резниченко, Д. Г. Попова // Контроль качества продукции. – 2021. – № 7. – С. 37-43.
10.	Буянова, И. В. Формирование консистенции сладких пастообразных плавленых сыров / И. В. Буянова, И. А. Мазеева, Ч. Г. Куулар // Молочная промышленность. – 2020. – № 12. – С. 50-52. DOI 10.31515/1019-8946-2020-12-50-52.

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.

« 13 » 02 2026 г

Ректор ФГБОУ ВО «КемГУ», доктор технических наук, доктор биологических наук, академик РАН

А. Ю. Просеков

