

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.vsueter.ru



**FSBEI HE
VSUET**

Russia, 394036, Voronezh,
Revolutsii 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.vsueter.ru

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

№ 0405-13184 от "26" августа 2025 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 Барковской Ирины Александровны на тему: «Разработка технологических решений для иммобилизации йода и цинка белковыми матрицами молочной сыворотки», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.3 Пищевые системы и 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ (технические науки).

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.

И.о. проректора по научной и
инновационной деятельности,
профессор, д.б.н.



Корнеева

Сведения о ведущей организации

по диссертационной работе **Барковской Ирины Александровны** на тему:

«Разработка технологических решений для иммобилизации йода и цинка белковыми матрицами молочной сыворотки», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям **4.3.3 Пищевые системы и 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ**

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	И.о. проректора 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. 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.	
2. 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.	
3. 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.	
4. 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.	
5. 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.	
6. 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. – Т. 84, № 2(92). – С. 52-56. – DOI 10.20914/2310-1202-2022-2-52-56.	

7. 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.
8. 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.
9. Мельникова, Е. И. Творожная сывортка: 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.
10. Пономарев, А. Н. Молоко как сырье для производства пищевых ингредиентов. Часть 2. Минорные компоненты на основе фракционирования белков и липидов молока / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. Б. Станиславская, В. Н. Самойлова // Молочная промышленность. – 2021. – № 5. – С. 40-42. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-05-40-42.

И.о. проректора по научной и
инновационной деятельности,
профессор, д.б.н.



О. С. Корнеева