

Председателю совета
по защите диссертаций
на соискание ученой степени
кандидата наук, на соискание
ученой степени доктора наук
Д 212.148.11 на базе ФГБОУ ВО
«Московский государственный
университет пищевых производств»
д-ру техн. наук, доценту
Карпенко Д.В.

Уважаемый Дмитрий Валерьевич!

ВНИИТеК – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертации Красновой Юлии Валерьевны на тему: «Разработка биотехнологий функциональных продуктов питания на основе пектин-сывороточных гелей» по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук.

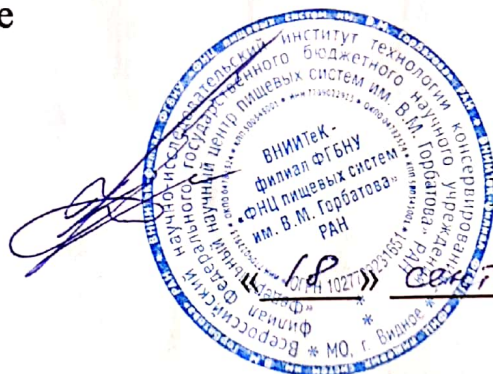
Сообщаем следующие сведения, направляемые в Министерство образования и науки Российской Федерации:

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» Российской академии наук
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ВНИИТеК – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Ведомственная принадлежность	Федеральное агентство научных организаций
Почтовый индекс, адрес организации	142703, Московская обл., г. Видное, ул. Школьная, д. 78
Веб-сайт	http://www.vniitek.ru/
Телефон	+7(495) 541-08-92
Адрес электронной почты	vniitek@vniitek.ru
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертационной работы	
1. Алабина, Н.М. Возможности использования в качестве структурообразователей пектинов, полученных из хвойных пород деревьев / Н.М. Алабина, Л.К. Пацюк, Е.А. Медведева, Т.В. Нариниянц // Овощи России. - 2018. - № 5. - С. 81-83.	

2. Пацок, Л.К. Анализ основных видов сырья по биохимическому составу, используемых для создания функциональных продуктов / Л.К. Пацок, Н.М. Алабина, Т.В. Федосенко // Аграрная наука. - 2018. - № 11-12. - С. 49-53.
3. Самойлов, А.В. Биотехнологическая трансформация овощного сырья в процессе направленного ферментирования молочнокислыми микроорганизмами // А.В. Самойлов, С.В. Глазков, С.В. Копцев // Овощи России. - 2018. - №2. - С. 76-79.
4. Царёва, М.А. О влиянии пектина на реологические характеристики и восстановительную способность фруктового пюре / М.А. Царёва, В.В. Кондратенко, Т.Ю. Кондратенко, А.Ю. Давыдова, Н.М. Алабина // Новые технологии. - 2018. - № 4. - С. 85-95.
5. Иванова, С.А. Использование биологически активных веществ лекарственных растений Сибири в функциональных напитках на основе молочной сыворотки / С.А. Иванова, И.С. Милентьева, Л.К. Асякина, А.А. Лукин, О.В. Кригер, А.Н. Петров // Техника и технология пищевых производств. - 2019. - Т. 49. - № 1. - С. 14-22.
6. Кондратенко, В.В. Влияние введения NaCl, сахарозы и пектина на восстановительные свойств овощных и фруктовых пюре / В.В. Кондратенко, Л.К. Пацок, Т.Ю. Кондратенко, Т.В. Федосенко, Т.В. Нариниянц // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2019. - №3. - С.: 137-144.
7. Кондратенко, В.В. Особенности формирования сорбционных свойств пектиновых веществ из разных видов тыквы / В.В. Кондратенко, Т.Ю. Кондратенко // Вестник Южно-уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. - 2019. - № 4. - С. 5-12.
8. Посокина, Н.Е. Анализ биохимического состава растительного сырья с целью установления возможности его использования при создании функциональных напитков / Н.Е. Посокина, Н.М. Алабина, А.Ю. Давыдова, А.Н. Петров // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2019. - № 3. - С. 52-58.
9. Посокина, Н.Е. Динамика типа взаимодействия молочнокислых микроорганизмов в парных консорциумах при направленной ферментации овощного сырья / Н.Е. Посокина, Ж.А. Семенова, В.В. Кондратенко // Овощи России. - 2019. - №6. - С. 96-100.
10. Посокина, Н.Е. Разработка функциональных напитков из растительного сырья / Н.Е. Посокина, Н.М. Алабина, А.Ю. Давыдова // Пищевые системы. - 2019. - №2. - С. 44-47.

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.

Зам. директора по научной работе
ВНИИТеК – филиал ФГБНУ
«ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН,
канд. техн. наук



В.В. Кондратенко

2020 г.