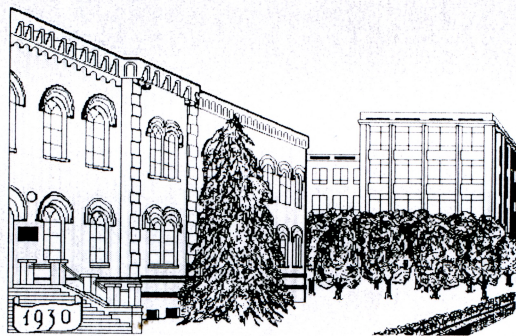


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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,
Revolycitii 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**

№ 0405-67 от "22" 01 2024 г

№ _____ Date _____

125080, Москва, Волоколамское шоссе, 11

**Председателю совета по защите
диссертаций на соискание ученой степени
кандидата наук, на соискание ученой
степени доктора наук Д 24.2.334.03
на базе ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»,
доктору технических наук, профессору
Карпенко Д.В.**

Об оппонировании диссертации
в качестве ведущей организации

Уважаемый Дмитрий Валерьевич!

Ознакомившись с диссертационной работой Нгуен Бао Тьяу на тему: «Разработка биотехнологии низколактозной творожной массы с пюре папайи», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.5 – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ, федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» подтверждает свое согласие выступить в качестве ведущей организации.

Согласны на включение данных в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, и их дальнейшую обработку и размещение в сети «Интернет».

И.о. проректора по научной
и инновационной деятельности,
доктор биологических наук, профессор



Ольга Сергеевна Корнеева

Сведения о ведущей организации

по диссертации Нгуен Бао Тъау на тему:
«Разработка биотехнологии низколактозной творожной массы с пюре папайи»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук
по специальности 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 наименование организации в соответствии с Уставом	ФГБОУ ВО ВГУИТ
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Юридический адрес организации	394036, Российская Федерация, город Воронеж, проспект Революции, дом 19
Телефон, электронная почта, Web-сайт	+7 (473) 255-42-67, post@vsuet.ru, https://vsuet.ru

Список основных публикаций сотрудников ведущей организации по тематике диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет

1. Мельникова Е.И., Богданова Е.В. Применение ферментного препарата NOLA Fit в технологии безлактозного мороженого // Пищевая промышленность, 2019. – № 4. – С. 61 – 63.
2. Харитонов В.Д., Пономарева Н.В., Мельникова Е.И., Богданова Е.В. Низкоаллергенные молочные продукты. – СПб. : Профессия, 2019. – 108 с.
3. Голубева Л.В., Пожидаева Е.А., Смольский Г.М., Перфилова О.В. Пищевые добавки растительного происхождения для производства творога функциональной направленности // Пищевая индустрия, 2020. – № 1 (43). – С. 60 – 64.
4. Пожидаева Е.А., Попов Е.С., Хорпякова А.М., Швырева М.А. Новый творожно-растительный продукт // Молочная промышленность, 2020. – № 2. – С. 63 – 65.
5. Попов Е.С., Разинкова Т.А., Пожидаева Е.А., Шолин В.А., Власенко Б.Н. Исследование процесса культивирования биомассы консорциума пробиотических микроорганизмов в присутствии ферментного препарата Biolactase L20 // Пищевая промышленность, 2021. – № 9. – С. 47 – 48.
6. Родионова Н.С., Разинкова Т.А., Попов Е.С., Орлова К.Ю., Полянский К.К. Гидролиз лактозы при совместном действии фермента и пробиотиче-

ских микроорганизмов // Молочная промышленность, 2021. – № 10. – С. 36 – 37.

7. Долматова О.И. Изучение реологических свойств структурированного молока содержащего продукт // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий, 2021. – Т. 83. № 3 (89). – С. 168 – 173.

8. Пономарев А.Н., Мельникова Е.И., Богданова Е.В. Применение гидролизата сывороточных белков в технологии бессывороточного творога // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2021. – Т. 83. – № 4. – С. 95 – 100.

9. Мельникова Е.И., Богданова Е.В. Молокосодержащие продукты со сниженной антигенностью // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2021. – Т. 83. – № 4. – С. 142 – 147.

10. Пожидаева Е.А., Голубева Л.В., Денисов С.Н., Боева Ю.О., Шолин В.А. Исследование потребительских свойств творожно-растительных пищевых систем // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания, 2022. – № 3. – С. 52 – 57.

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.

И.о. проректора по научной
и инновационной деятельности ФГБОУ ВО
«Воронежский государственный
университет инженерных технологий»,
доктор биологических наук,
профессор



Ольга Сергеевна Корнеева