

Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное
научное учреждение
«Федеральный научный центр
пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
(ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН)

109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26
Телефон: 8-495-676-9511; факс: 8-495-676-9551
E-mail: info@fneps.ru

24.04.24 № 284/дир
На № _____

Заместителю председателя совета
по защите диссертаций на соис-
кание учёной степени кандидата
наук, на соискание учёной степе-
ни доктора наук 99.0.092.02 при
ФГАНУ «Всероссийский научно-
исследовательский институт мо-
лочной промышленности»,
ФГБОУ ВО «Российский биотех-
нологический университет (РО-
СБИОТЕХ)»
д-ру техн. наук, академику РАН
Петрову А.Н.

Уважаемый Андрей Николаевич!

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» Российской академии наук выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Соболева Романа Владимировича на тему «Разработка пищевых олеогелей с использованием фракций пчелиного воска для создания жировых продуктов» по специальности 4.3.3 – Пищевые системы (технические науки) на соискание ученой степени кандидата наук.

Отзыв о диссертационной работе будет предоставлен в диссертационный совет 99.0.092.02, действующий на базе ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)», в установленный срок.

Согласны на включение необходимых персональных данных сотрудников организации, участвующих в подготовке и утверждении отзыва организации, в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, их дальнейшую обработку и размещение в сети «Интернет»

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Сокращенное название организации в соответствии с уставом	ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН
Ведомственная принадлежность	Российская академия наук

Почтовый индекс, адрес организации	109316, Россия, Москва, ул. Галалихина, 26
Веб-сайт	https://www.vniimp.ru
Телефон	+7 (495) 676-95-11
Адрес электронной почты	info@fncps.ru
Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертационной работы	
1. Пирогова Е.Н., Топникова Е.В., Губина И.В. Пищевые волокна "Цитрифай" в спредах пониженной жирности // Переработка молока. – 2024. – Т. 2. № 292. – С. 42-43.	
2. Топникова Е.В., Афанасьева А.А., Гурский И.А., Грызунов А.А. Влияние температуры замораживания и хранения на стабильность жировой эмульсии в сливках // Пищевые системы. – 2023. – Т. 6. № 3. – С. 424-430.	
3. Мазукабзова Э.В., Руденко О.С. Процесс кристаллизации эквивалентов масла какао: механизм, факторы и новые аспекты // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2023. – № 2. – С. 103-117.	
4. Самойлов А.В., Сураева Н.М. Применение методов микроскопии для оценки качества и подлинности продуктов растительного происхождения // Пищевая промышленность. – 2023. – № 12. – С. 127-131.	
5. Кузнецова Т.Г., Козырев И.А., Иванова М.В. Оперативные методы сенсорного анализа пищевой продукции // Мясная индустрия. – 2023. – № 8. – С. 28-32.	
6. Вагачёва Н.В., Дмитриева Е.Г. Новые разработки в области сыроделия и маслоделия // Сыроделие и маслоделие. – 2022. – № 1. – С. 50-51.	
7. Пирогова Е.Н., Рогов Г.Н., Дмитриева Е.Г. Осознанный подход к производству спредов // Сыроделие и маслоделие. – 2022. – № 5. – С. 6-9.	
8. Кондратьев Н.Б., Казанцев Е.В., Осипов М.В., Калинкина Е.С., Мазукабзова Э.В. Изменение пластической прочности глазури на основе жиров нетемпературируемых лауринового и нелауринового типов при хранении кондитерских изделий // Пищевая промышленность. – 2021. – № 11. – С. 54-58.	
9. Топникова Е.В., Данилова Е.С. Подробнее о методах оценки натуральности сливочного масла // Сыроделие и маслоделие. – 2021. – № 2. – С. 52-56.	
10. Смирнова О.И., Топникова Е.В., Иванова Н.В. Сохраняемость качества спредов при длительном резервировании // Сыроделие и маслоделие. – 2021. – № 3. – С. 10-13.	
11. Кондратьев Н.Б., Осипов М.В., Казанцев Е.В., Петрова Н.А., Калинкина Е.С. Влияние миграции жиров на окислительные процессы в глазированных конфетах // Пищевая промышленность. – 2021. – № 12. – С. 87-90.	

12. Лепилкина О.В., Кашникова О.Г. Способ определения фальсификации коровьего молока растительными жирами // Патент на изобретение RU 2743840 С1, 26.02.2021. Заявка № 2020129014 от 02.09.2020.
13. Топникова Е.В., Дунаев А.В., Пирогова Е.Н. Современный взгляд на производство спредов // Сыроделие и маслоделие. 2021. № 4. С. 45-48.
14. Туниева Е.К., Насонова В.В., Спиридонов К.И., Семенова А.А., Трифонов М.В. Способ получения геля структурообразователя для производства вареного колбасного изделия // Патент на изобретение RU 2680465 С1, 21.02.2019. Заявка № 2018119606 от 28.05.2018
15. Сибирцев В.С., Нечипоренко У.Ю., Кабанов В.Л., Кукин М.Ю. Методика оптико-электрохимического микробиологического тестирования в применении к сравнительному анализу свойств эфирных масел // Техника и технология пищевых производств. – 2020. – Т. 50. № 4. – С. 650-659.

Ведущая организация - Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» Российской академии наук - 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.

Директор
ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова" РАН
Д.т.н.



О.А. Кузнецова