

Сведения об официальном оппоненте

по диссертационной работе Лосевой Анны Ивановны
на тему «Теоретическое обоснование и практическая реализация технологий напитков, полученных с использованием вторичных метаболитов растительного сырья, культивируемого *in vitro*» представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальностям: 4.3.3. Пищевые системы и 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Фамилия Имя Отчество оппонента	Евдокимов Иван Алексеевич
Цифр и наименование специальностей, по которым защищена диссертация	05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученая степень и отрасль науки	Доктор технических наук
Ученое звание	профессор
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы оппонента	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»
Занимаемая должность	заведующий базовой кафедрой технологии молока и молочных продуктов Факультета пищевой инженерии и биотехнологий
Почтовый индекс, адрес	355017, г. Ставрополь, ул. Пушкина, дом 1
Телефон	(8652) 95-68-00 доб. 51-63
Адрес электронной почты	ievdokimov@ncfu.ru
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	1. Biotechnological bases of a functional drink based on whey / I. S. Rodionov, I. A. Evdokimov, E. A. Abakumova // Modern Science and Innovations. 2023. № 1 (41). С. 72-82. https://doi.org/10.37493/2307-910X.2023.1.7 2. Комплексный подход к производству белковых ингредиентов на основе молочного сырья / Д. Н. Володин [и др.] // Молочная промышленность. – 2022. – № 1. – С. 34-36. 3. Концентрат мицеллярного казеина: принцип фракционирования, свойства и возможности использования / Д. Н. Володин [и др.] // Молочная промышленность. – 2022. – № 10. – С. 44-48. https://doi.org/10.31515/1019-8946-2022-10-44-48 4. Современные подходы к классификации лактозосодержащего сырья / И. А. Евдокимов [и др.] // Сыроделие и маслоделие. 2022. № 4. С. 34-37. https://doi.org/10.31515/2073-4018-2022-4-34-37 5. Мультикомпонентные композиты наноконкомплексов циклодекстрина с биологически активными веществами для функциональных продуктов питания / В. П. Курченко [и др.] // Техника и технология пищевых производств. –

2022. – Т. 52. – № 2. – С. 375-389.
<https://doi.org/10.21603/2074-9414-2022-2-2370>

6. Куркуминоиды: получение, свойства и применение – Сообщение 1. Получение куркуминоидов и их физико-химические свойства / М. А. Капустин [и др.] // Современная наука и инновации. – 2022. – № 2 (38). – С. 71-82.
<https://doi.org/10.37493/2307-910X.2022.2.7>

7. Состав и свойства микропартикулятов сывороточных белков / И. А. Евдокимов [и др.] // Молочная промышленность. – 2021. – № 4. – С. 40-44. <https://doi.org/10.31515/1019-8946-2021-04-40-44>

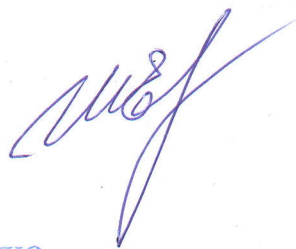
8. Влияние микропартикулята сывороточных белков на показатели кисломолочных напитков / С. А. Баранов [и др.] // Молочная промышленность. – 2020. – № 9. – С. 59-62.
<https://doi.org/10.31515/1019-8946-2020-09-59-61>

9. Preparation of nanocomplexes of curcuminoids with cyclodextrin's and characteristics of its structural and functional properties / М. А. Kapustin [et al.] // Modern Science and Innovations. – 2020. – № 3 (31). – С. 105-114.
<https://doi.org/10.37493/2307-910X.2020.3.13>

10. Вопросы реализации наилучших доступных технологий в пищевой промышленности / А.Г. Храмцов [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – № 2-3(374-375). – С. 8-13.
DOI: 10.26297/0579-3009.2020.2-3.2

Заведующий базовой кафедрой технологии
молока и молочных продуктов ФГАОУ ВО
«Северо-Кавказский федеральный университет»,
доктор технических наук, профессор,
член-корр. РАН

Евдокимов Иван Алексеевич



ПОДПИСЬ УДОСТОВЕРЯЮ:

начальник отдела по
работе с сотрудниками УКА

Л. С. ГОРБАЧЕВА

01.08.2023