

Министерство науки и высшего
образования РФ

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ
ТЕХНОЛОГИЙ»

394036 г. Воронеж,
пр. Революции, 19
Тел. +7(473) 255-42-67, 255-35-21,
Факс +7(473) 255-42-67
E-mail: post@vsuet.ru

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
«Российский биотехнологический
университет (РОСБИОТЕХ)», д.т.н.,
профессору Карпенко Д. В.

№ 44 от « » 2025 г.

Уважаемый Дмитрий Валерьевич!

Сообщаем, что Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» согласен выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Ахангаран Махбубех на тему: «Разработка биотехнологии напитка молочносодержащего с экстрактом нута сквашенного, содержащего биологически активные пептиды», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.5 – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ (технические науки) на заседании 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 «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)».

Сведения о ведущей организации

Полное и сокращенное название	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (ФГБОУ ВО «ВГУИТ»)
Почтовый адрес	394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
Телефон	+7 (473) 255-42-67
Адрес электронной почты	post@vsuet.ru
Адрес сайта в сети интернет	https://vsuet.ru/
Список публикаций работников организации по теме защищаемой диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	1. Долматова О.И. Изучение реологических свойств структурированного молочносодержащего продукта // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий, 2021. - Т. 83. No 3(89). - С. 168 - 173. 2. 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.
3. Мельникова Е.И., Богданова Е.В. Молокосодержащие продукты со сниженной антигенностью // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. - 2021. - Т. 83. - № 4 - С. 142 - 147.
4. 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.
5. Десерты на растительной основе с пробиотическими культурами: особенности состава, потребительские свойства, направления стандартизации / Н. А. Галочкина, И. М. Глинкина, И. А. Глотова [и др.] // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2023. – № 3. – С. 87-94. – DOI 10.24412/2311-6447-2023-3-87-94.
6. Долматова, О. И. Сырки творожные глазированные функционального назначения / О. И. Долматова, Е. А. Кривобоков // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2023. – Т. 85, № 3(97). – С. 113-118. – DOI 10.20914/2310-1202-2023-3-113-118.
7. Исследование применения биомасс консорциумов пробиотических микроорганизмов в технологии эмульсий биоактивных растительных масел / Н. С. Родионова, Е. С. Попов, В. С. Захаров, Б. Н. Власенко // Пищевая промышленность. – 2023. – № 5. – С. 20-22. – DOI 10.52653/PPI.2023.5.5.005.
8. Пожидаева, Е. А. Разработка пробиотических пищевых комплексов с повышенным синтезом экзополисахаридов / Е. А. Пожидаева, Я. А. Дымовских, М. С. Гребенникова // Пищевая промышленность. – 2023. – № 5. – С. 13-15. – DOI 10.52653/PPI.2023.5.5.003.
9. Исследование экзополисахаридного потенциала штаммов пробиотических микроорганизмов / Е. А. Пожидаева, Е. С. Попов, М. С. Гребенникова [и др.] // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2024. – № 3. – С. 112-117. – DOI 10.24412/2311-6447-2024-3-112-117.
10. Галочкина, Н. А. Термофильный стрептококк: технологическая функциональность в пищевых системах, полезные для здоровья продукты метаболизма, видовая идентификация / Н. А. Галочкина, И. А. Глотова, А. А. Толкачева // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2024. – № 1. – С. 44-50. – DOI 10.24412/2311-6447-2024-1-44-50.
11. Кисломолочный напиток обогащенный продуктами глубокой переработки виноградной косточки / Е. А. Пожидаева, Е. С. Попов, А. М. Огорокова [и др.] // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2024. – Т. 86, № 2(100). – С. 153-159. – DOI

