

Сведения об официальном оппоненте

По диссертации Ахангаран Махбубех «Разработка биотехнологии напитка молокосодержащего с экстрактом нута сквашенного, содержащего биологически активные пептиды» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.5 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ».

Фамилия, имя, отчество	Агаркова Евгения Юрьевна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименование специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук по специальности 4.3.3 «Пищевые системы»
Отрасль науки	Технические науки
Ученое звание	—
Телефон	+7 (495) 362-45-72
Адрес электронной почты	e_agarkova@vniimi.org
Почтовый адрес	115093, город Москва, улица Люсиновская, дом 35, корпус 7
	Место работы
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (ФГАНУ «ВНИМИ»)
Должность	Заведующий лабораторией биотехнологии молока и молочных продуктов ФГАНУ «ВНИМИ»
Публикации	
1. Агаркова, Е.Ю. Белки молочной сыворотки, как источник антиоксидантных пептидов / Е.Ю. Агаркова, К.А. Рязанцева, А.Г. Кручинин // Сыроделие и маслоделие. – 2020. – № 2. – С. 38–40. DOI: 10.31515/2073-4018 2020-2-55-56. 2. Агаркова, Е.Ю. Актуальность получения антигипертензивных пептидов из молочной сыворотки / Е.Ю. Агаркова, Н.Е. Шерстнева // Пищевая промышленность – №11 2020. С.179-185. DOI:10.36718/1819-4036-2020-8-179-185. 3. Коростелева М.М. Принципы обогащения пищевых продуктов функциональными ингредиентами / М.М. Коростелева, Е.Ю. Агаркова // Молочная промышленность. - 2020. - № 11. - С. 6-8. DOI 10.31515/1019-8946-2020-11-6-8. 4. Агаркова, Е.Ю. Биологически активные пептиды молока: обзор / Е.Ю. Агаркова, А.Г. Кручинин // Пищевая промышленность – 2020. №12. - С. 6-8. DOI: 10.24411/0235-2486-2020-10151. 5. Рязанцева К.А. Использование методов in silico для получения биоактивных пептидов молочной сыворотки / К.А. Рязанцева, Е.Ю. Агаркова // Пищевая промышленность. - 2021. - №5. - С. 32-35. DOI 10.52653/PPI.2021.5.5.007. 6. Агаркова, Е.Ю. Разработка программы системного анализа и выбора оптимальных ферментных препаратов для высвобождения биоактивных пептидов / Е. Ю. Агаркова, В. К. Семипятный // Пищевая промышленность. – 2023. – №2. – С.6-10. DOI 10.52653/PPI.2023.2.2.001. 7. Агаркова, Е.Ю. Зависимость пенообразования в системах на основе сывороточных белков от режима протеолиза / Е.Ю. Агаркова // Молочная промышленность. – 2023. – № 4. – С. 64-66.	

8. Рязанцева, К.А. Использование ультрафиолетовой обработки для улучшения консистенции ферментированных сывороточных напитков / К.А. Рязанцева, Н.Е. Шерстнева, **Е.Ю. Агаркова** // Молочная промышленность. – 2022. – № 4. – С. 42-45.
9. Коростелева, М. М. Принципы обогащения пищевых продуктов функциональными ингредиентами / М. М. Коростелева, **Е. Ю. Агаркова** // Молочная промышленность. – 2020. – №. 11. – С. 6-8. DOI 10.31515/1019-8946-2020-11-6-8.
10. **Агаркова, Е.Ю.** Противодиабетическая активность белков молочной сыворотки / **Е.Ю. Агаркова**, К.А. Рязанцева, А.Г. Кручинин // Техника и технология пищевых производств. – 2020. – Т. 50. – № 2. – С. 306-318. DOI 10.21603/2074-9414-2020-2-306-318.

Официальный оппонент,
доктор технических наук,
заведующий лабораторией биотехнологии молока и
молочных продуктов
ФГАНУ «ВНИМИ»

Подпись Агарковой Е.Ю. удостоверяю:
Нач. отдела кадров



Е. Ю. Агаркова

М. А. Маркина

17.02.2025г.