

### Сведения о ведущей организации

по диссертационной работе Долганюк Ольги Сергеевны  
на тему «Теоретическое обоснование и практическая реализация метода контроля амфениколов для биобезопасности молока и молочной продукции» представленной на соискание ученой степени кандидата биологических наук по специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГАОУ ВО СКФУ
Ведомственная принадлежность организации	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс и адрес организации	355017, Ставропольский край, г. Ставрополь, Пушкина, д. 1
Официальный сайт организации	<a href="http://www.ncfu.ru">http://www.ncfu.ru</a>
Адрес электронной почты	<a href="mailto:info@ncfu.ru">info@ncfu.ru</a>
Телефон	+7 (8652) 95-68-08
Кафедра (научное подразделение), осуществляющая подготовку отзыва	Факультет пищевой инженерии и биотехнологий, кафедра прикладной биотехнологии

#### Список основных публикаций работников организации по теме диссертации:

1. Исследование изомеризации лактозы в процессе производства молочных продуктов / А. Г. Храмцов, С. В. Анисимов, Л. Е. Давыдянец [и др.] // Молочная промышленность. – 2023. – № 4. – С. 67-70. – DOI 10.31515/1019-8946-2023-04-67-70.
2. Влияние хитозана на продление срока хранения кисломолочных продуктов с *Lactobacillus acidophilus* / В. П. Курченко, Т. Н. Головач, К. И. Майорова [и др.] // Молочная промышленность. – 2022. – № 3. – С. 44-46. – DOI 10.31515/1019-8946-2022-03-44-46
3. Использование хитозана для продления сроков хранения кисломолочных продуктов с *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* / В. П. Курченко, Т. Н. Головач, К. И. Майорова [и др.] // Молочная промышленность. – 2021. – № 11. – С. 46-48.
4. Стандартизация молока по белку в технологии производства сыров / Д. Н. Володин, В. К. Топалов, И. А. Евдокимов [и др.] // Сыроделие и маслоделие. – 2021. – № 5. – С. 34-35.
5. Микробиологические показатели белковых концентратов / Г.С. Анисимов, В.Р.К. Ахмедова, М.А. Богоровская, С.А. Рябцева [и др.] // Молочная промышленность. – 2021. – № 1. – С. 40-43. DOI: [10.31515/1019-8946-2021-01-40-43](https://doi.org/10.31515/1019-8946-2021-01-40-43)
6. Влияние микропартикулята сывороточных белков на показатели кисломолочных напитков / С. А. Баранов, И. А. Евдокимов, Л. А. Гордиенко, М. И. Шрамко // Молочная промышленность. – 2020. – № 9. – С. 59-62. – DOI

- Шрамко // Молочная промышленность. – 2020. – № 9. – С. 59-62. – DOI 10.31515/1019-8946-2020-09-59-61.
7. Влияние производственных процессов на функционально-технологические свойства концентратов сывороточных белков / Д. Н. Володин, В. К. Топалов, И. А. Евдокимов, И. К. Куликова // Молочная промышленность. – 2020. – № 5. – С. 46-49.
8. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации / А. Г. Храмов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – № 2-3(374-375). – С. 115-116.
9. Факторы, формирующие структуру и консистенцию молочных десертов / И. А. Евдокимов, И. К. Куликова, В. А. Мисюра [и др.] // Молочная промышленность. – 2019. – № 1. – С. 44-46. – DOI 10.31515/1019-8946-2019-1-44-46.
10. Analysis of the dispersed composition of milk using photon correlation spectroscopy / A. V. Blinov, A. A. Blinova, A. G. Khramtsov [et al.] // Journal of Food Composition and Analysis. – 2022. – Vol. 108. – P. 104414. – DOI 10.1016/j.jfca.2022.104414.
11. Study of the Possibility of Application of Acoustic Spectroscopy in Dairy Products / V. G. Kaishev, A. G. Khramtsov, A. V. Blinov [et al.] // Intelligent Biotechnologies of Natural and Synthetic Biologically Active Substances, Stavropol, 01–03 декабря 2021 года. Vol. 408. – Cham: Springer, Cham, 2022. – P. 151-158. – DOI 10.1007/978-3-030-96641-6\_18.
12. Application of Chitosan for Fermented Dairy Products with *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* Manufacturing / V. Kurchenko, T. Halavach, A. Lodygin [et al.] // Intelligent Biotechnologies of Natural and Synthetic Biologically Active Substances, Stavropol, 01–03 декабря 2021 года. Vol. 408. – Cham: Springer, Cham, 2022. – P. 167-175. – DOI 10.1007/978-3-030-96641-6\_20.
13. The evolution of whey processing: past, present, future (part 2) / A. G. Khramtsov, A. A. Borisenko, I. A. Evdokimov [et al.] // Modern Science and Innovations. – 2021. – No. 3(35). – P. 126-139. – DOI 10.37493/2307-910X.2021.3.12.
14. Effect of electro dialysis on dairy by-products microbiological indicators / G. Anisimov, S. Ryabtseva, I. Evdokimov [et al.] // Journal of Hygienic Engineering and Design. – 2019. – Vol. 27. – P. 49-57.

Проректор по научной  
и исследовательской работе



А.А. Алиханов