

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ



KUBAN STATE
TECHNOLOGICAL UNIVERSITY

350072, Россия, Краснодар, ул. Московская, д. 2.
Телефон: (861) 255-84-01, Факс: (861) 259-65-92.
ИНН 2310018876, КПП 231001001,
ОКПО 02067862, ОГРН 1022301604610,
www.kubstu.ru, E-mail: adm@kgtu.kuban.ru

2, Moskovskajast., Krasnodar-city, Russia, 350072
Phone: 7(861)255-84-01, FAX: 7(861)259-65-92.
www.kubstu.ru, E-mail: adm@kgtu.kuban.ru

12.04.2022 г. № 03.02.12-108
на № 0007-687 от 08.04.2022 г.

Председателю совета по защите
диссертаций на соискание ученой
степени кандидата наук, на соискание
ученой степени доктора наук
Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО
«Воронежский государственный
университет инженерных технологий»
д-ру техн. наук, профессору
Л.В. Антиповой

Об оппонировании диссертации
в качестве ведущей организации

Глубокоуважаемая Людмила Васильевна!

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет» выражает согласие выступить в качестве ведущей организации по диссертационной работе Разинковой Татьяны Александровны на тему: «Получение низколактозной пробиотической основы и ее применение в технологии замороженных десертов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» на заседании совета по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

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

С уважением,
Проректор по научной работе и инновациям,
канд. техн. наук, доцент



С.А. Удодов
С.А. Удодов

Исполнитель:
Запорожский Алексей Александрович
Тел. (861) 2551045, внутр. 3-37

Сведения о ведущей организации

по диссертации *Разинковой Татьяны Александровны*
на тему: «Получение низколактозной пробиотической основы и ее применение в технологии замороженных десертов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

Полное наименование организации в соответствии с Уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кубанский государственный технологический университет»
Сокращенное наименование организации в соответствии с Уставом	ФГБОУ ВО «КубГТУ»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (Минобрнауки России)
Юридический адрес организации	350072, Россия, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Московская, д. 2.
Веб-сайт	https://kubstu.ru
Электронная почта	adm@kgtu.kuban.ru
Номер телефона	(861) 2746571, (861) 2552532

Список основных публикаций работников ведущей организации по тематике диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет:

1. Использование различных видов растительного сырья в производстве безлактозных продуктов питания /О.В. Лукьянова, В.В. Илларионова, Е.Н. Губа, М.В. Гусева //Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2021. № 2-3 (380-381). С. 13-17.

2. Ковалевская, А.А. Разработка технологии и рецептур молочных десертов /А.А. Ковалевская, А.Н. Дроздов, С.А. Калманович //Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2018. № 2-3 (362-363). С. 68-70.

3. Оптимизация рецептуры ферментированного молочного продукта с функциональными свойствами /Р.А. Дроздов, Т.В. Бархатова, М.А. Кожухова и др. //Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2017. № 4 (358). С. 42-48.

4. Ковалевская, В.С. Разработка технологии симбиотического кисломолочного продукта с семенами амаранта и льна /В.С. Ковалевская, Н.Р. Молодкина, Т.И. Тимофеенко //Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2017. № 4 (358). С. 48-50.

5. Ульянова, О.В. Оценка эффективности стабилизационных систем при производстве мороженого /О.В. Ульянова, В.В. Илларионова, Е.Н. Губа //Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2017. № 2-3 (356-357). С. 112-114.

6. Биоконсервирование растительного сырья с использованием пробиотических культур /Р.А. Дроздов, М.А. Кожухова, Т.В. Бархатова и др. //Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2017. № 4 (358). С. 53-56.

7. Ульянова, О.В. Анализ состава и свойств стабилизационных систем для мороженого, замороженных десертов и пищевых льдов, представленных на российском рынке /О.В. Ульянова, В.В. Илларионова, М.В. Гусева //Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2017. № 2-3 (356-357). С. 13-19.

8. Ульянова, О.В. Поиск новых структурообразователей для мороженого и замороженных десертов / О.В. Ульянова, В.В. Илларионова, О.В. Серов //Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2017. № 4 (358). С. 6-10.

9. Ульянова, О.В. Оценка конкурентных преимуществ мороженого различного рецептурного состава / О.В. Ульянова, К.О. Тернавченко, В.В. Илларионова //Фундаментальные исследования. 2017. № 12-1. С. 223-228.

10. Композиция для производства мягкого мороженого /Л.А. Рыльская, И.А. Хрипко, М.В. Салиева //Патент на изобретение RU 2622696 С, 19.06.2017. Заявка № 2016106706 от 25.02.2016.

Ведущая организация 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.

Проректор по научной работе и инновациям
ФГБОУ ВО «КубГТУ»,
канд. техн. наук, доцент



С.А. Удодов

350072, Россия, Краснодарский край,
г. Краснодар, ул. Московская, д. 2