

Сведения о ведущей организации

по диссертации Мельденберг Дарьи Николаевны: «Разработка методологии комплексной оценки белкового состава молочного сырья и молочной продукции» по научной специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»
Сокращенное наименование организации	КемГУ
Место нахождения	г. Кемерово, ул. Красная, 6
Телефон	+7 (3842) 58-12-26
Адрес электронной почты	rector@kemsu.ru
Почтовый адрес	650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6
Сайт организации	www.kemsu.ru

Публикации

1. Остроумов, Л.А. Оценка состава и физико-химических свойств ферментативных гидролизатов казеина /Л.А. Остроумов, О.О. Бабич, И.С. Милентьева // Вестник ВСГУТУ. - 2013. - № 1 (40). - С. 82-85
2. Драгунов, И.Е. Влияние ферментов на процесс направленного гидролиза белков молока /И.Е. Драгунов, И.С. Милентьева, А.Н. Кошлаков // Пищевые инновации и биотехнологии. Материалы Международной научной конференции. ФГБОУ ВО "Кемеровский технологический институт пищевой промышленности". - 2015. - С. 76-77
3. Краснова, Т.А. Влияние приоритетных загрязнителей воды на стойкость белков фруктово-сывороточных напитков / Т.А. Краснова, И.В. Тимошук, Ю.С. Шульженко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2015. - № 4 (346). - С. 15-18
4. Kozlova, O. Research of the influence of technological factors on concentration of milk proteins by ultrafiltration / O. Kozlova // Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. - 2016. - Т. 7. № 5. - С. 360-369
5. Kozlova, O. Processing quality of milk-protein concentrates obtained by ultrafiltration /O. Kozlova// Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences. - 2016. - Т. 7. № 5. - С. 1140-1147
6. Milenteva, I. Deriving biologically active peptides and study of their qualities /I. Milenteva, L. Dyshlyuk, A. Prosekov, O. Babich, M. Shishin // Science Evolution.- 2016. - Т. 1. № 2. - С. 20-33
7. Смирнова, И.А. Изучение фракционного состава молочно-белковых концентратов с целью их применения в производстве молочных

- продуктов / И.А. Смирнова, Н.Ю. Гутов, А.В. Юрташкина // Техника и технология пищевых производств. - 2017. - № 2 (45). - С. 69-73
8. Лобасенко, Б.А. Совершенствование технологии переработки молочного сырья с использованием мембранных аппаратов нового типа / Б.А. Лобасенко, Р.В. Котляров, Е.К. Сазонова, Е.А. Вагайцева, А.В. Скоморохов // Техника и технология пищевых производств. - 2019. - Т. 49. № 4. - С. 587-593
9. Стешенко, А.В. Низкотемпературные технологии для улучшения качества и безопасности кисломолочных продуктов / А.В. Стешенко, И.В. Буянова // Инновационный конвент "Кузбасс: образование, наука, инновации". Материалы Инновационного конвента. Департамент молодежной политики и спорта Кемеровской области. - 2019. - С. 215-218
10. Савельев, С.Н. Микробиологический синтез белка / С.Н. Савельев, Е.А. Руденская, И.С. Милентьева // Холодильная техника и биотехнологии. Сборник тезисов I Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых. - 2019. - С. 93-95
11. Короткий, А.И. Разработка низкотемпературной технологии извлечения белка из творожной сыворотки / А.И. Короткий, Е.В. Короткая, Е.Н. Неверов, Д.Е. Федоров, А.А. Гущин // Вестник КрасГАУ. - 2020. - № 2 (155). - С. 148-154

Ректор ФГБОУ ВО «Кемеровский
государственный университет»,
д-р тех. наук, профессор, член-корр. РАН

650000, г. Кемерово, ул. Красная, 6

Телефон: +7 (3842) 58-12-26

Электронная почта: rector@kemsu.ru

