

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Шобановой Татьяны Владимировны: «Развитие технологий мороженого пломбир с моностабилизаторами» по научной специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Фамилия, имя, отчество	Агаркова Евгения Юрьевна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	-
Телефон	+ 7 (499) 237-04-02
Адрес электронной почты	euagarkova@mail.ru
Почтовый адрес	115093, г. Москва, ул. Люсиновская, д.35, корп.7.
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ НАУЧНО-УЧРЕЖДЕНИЕ «ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»
Должность	Зав. лабораторией технологии молочно-белковых концентратов, пищевых добавок и производства продуктов на их основе
Публикации	
1. Золотарёв, Н.А. Аэрированный творожный эмульсионный продукт с гидролизатом сывороточных белков / Н.А. Золотарёв, О.Б. Федотова, Е.Ю. Агаркова // Молочная промышленность. – 2018. - №8. – С. 52 - 54. 2. Рязанцева, К.А. Влияние модифицированных крахмалов на структуру аэрированных творожных муссов / К.А. Рязанцева, Е.Ю. Агаркова , А.Г. Кручинин, А.А. Папахин, З.М. Бородина // Молочная промышленность. – 2017. - №9. – С. 54-56. 3. Рязанцева К.А., Разработка эмульсионного творожного продукта с функциональными ингредиентами животного и растительного происхождения / К.А. Рязанцева, Е.Ю. Агаркова // Сб. научных трудов ФГБНУ «ВНИМИ». – 2016. – С. 214-221. 4. Агаркова Е.Ю. , К вопросу формирования структуры взбитых творожных продуктов / Е.Ю. Агаркова, А.Г. Кручинин, К.А. Рязанцева // Переработка молока. - №10. – 2016. – С. 46-48. 5. Рязанцева, К.А. Аэрированные творожные продукты с белковыми концентратами / К.А. Рязанцева, Е.Ю. Агаркова , А.Г. Кручинин // Молочная река. - №3. – 2016. – С. 34-35. 6. Харитонов, В.Д. Эмульгаторы в составе аэрированных молочных продуктов / В.Д. Харитонов, О.Б. Федотова, Е.Ю. Агаркова , А.Г. Кручинин, Н.А. Золотарёв // Молочная промышленность. - № 10. -2016. – С. 56-57. 7. Соколова, О.В. Стабилизаторы структуры для молокосодержащих продуктов / О.В. Соколова, Е.Ю. Агаркова // Молочная промышленность. - № 7. - 2016. - С. 62-63. 8. Рязанцева, К.А. Исследование реологических свойств функционального эмульсионного кисломолочного продукта / К.А. Рязанцева, Е.Ю. Агаркова , А.Г. Кручинин, Н.Е. Шерстнева// Научное обеспечение молочной промышленности	

(микробиология, биотехнология, технология, контроль качества и безопасности). Сборник научных трудов. М.: ФГБНУ «ВНИМИ», Издательство «Франтера». – 2015. – С. 223-226.

9. Агаркова, Е.Ю. Разработка стабилизационного комплекса для обеспечения стойкости аэрированных эмульсионных систем на основе гидролизованных пептидов / Е.Ю. Агаркова, А.Г. Кручинин, К.А. Рязанцева // Инновации в интенсификации производства и переработки сельскохозяйственной продукции: Материалы Междунар. науч.-практ. конф; под. общ. ред. акад. РАН И.Ф. Горлова. – Волгоград, 2015. – С. 496-500.
 10. Дмитриева, С.Е. Влияние пищевых волокон на структурные свойства молочных систем / С.Е. Дмитриева, Е.Ю. Агаркова, Т.Л. Остроумова // Современные пищевые технологии. Материалы конференции молодых ученых, аспирантов и студентов в рамках ФЦНТП 2002-2006. – Кемерово.–2006.– С. 19-23
 11. Остроумова, Т.Л. Исследование влияния различных видов стабилизационных систем на молочно-белковые эмульсии / Т.Л. Остроумова, Е.Ю. Агаркова, Е.Л. Иванцова, Н.А. Егорова, С.Е. Дмитриева // Совершенствование технологий производства и переработки продукции животноводства. Всероссийская научно-практическая конференция. – Волгоград.– 23-24 июня 2005 г.– С. 121-127.
 12. Остроумова, Т.Л. Совершенствование технологии производства взбитых молочных продуктов / Т.Л. Остроумова, Е.Ю. Агаркова, С.Е. Дмитриева, Е.Л. Иванцова, Н.А. Егорова, А.Г. Барсукова // Совершенствование технологий производства и переработки продукции животноводства. Всероссийская научно-практическая конференция. – Волгоград.– 23-24 июня 2005 г.– С. 112-121.
 13. Остроумова, Т.Л. Взбитые десерты на основе творога / Т.Л. Остроумова, Е.Ю. Агаркова, Е.Л. Иванцова // Переработка молока.–2004.– №5. – С. 5.

Зав. лаб. технологии молочно-белковых концентратов, пищевых добавок и производства продуктов на их основе

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ
АВТОНОМНОЕ НАУЧНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ
МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ», к.т.н. по
научной специальности 05.18.04 - «Технология мясных,
молочных и рыбных продуктов и холодаильных
производств»

Подпись Евгении Юрьевны Агарковой удостоверяю

Зав. отделом кадров

 E. Ю.

Е. Ю. Агаркова

М.А. Маркина

