

### Сведения об официальном оппоненте

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».

Фамилия, имя, отчество	Мельникова Елена Ивановна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов»; 05.18.04 – «Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор
Телефон	8 (919) 241-44-04
Адрес электронной почты	melnikova@molvest.ru
Почтовый адрес	394036, г. Воронеж, ул. Фридриха Энгельса, д. 7, кв. 54
<b>Основное место работы</b>	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Должность	Профессор кафедры технологии продуктов животного происхождения
<b>Публикации</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пономарёв, А.Н. К вопросу нормирования показателей качества молока-сырья / А.Н. Пономарёв, А.Н. Лосев, <b>Е.И. Мельникова</b> // Переработка молока. - 2015. - № 11 (193). - С. 46-47.</li> <li>2. Пономарёв, А.Н. Химический состав молока коров разных пород / А.Н. Пономарёв, <b>Е.И. Мельникова</b>, О.И. Долматова, Д.В. Ключникова, Е.В. Богданова, Е.Е. Попова // Молочная промышленность. - 2015. - № 7. - С. 63-65.</li> <li>3. Пономарёва, Н.В. Биоконверсия молочных белков для снижения остаточной антигенности / Н.В. Пономарева, <b>Е.И. Мельникова</b>, Е.В. Богданова // Биотехнология. - 2015. - Т. 31. № 1. - С. 70-74.</li> <li>4. Пономарёв, А.Н. О дополнительных показателях качества молока-</li> </ol>	

- сырья / А.Н. Пономарев, А.Н. Лосев, **Е.И. Мельникова**, Абдуллаева Л.В. // Молочная промышленность. – 2015. - № 8. – С. 29 – 30.
5. Пономарев, А.Н. Влияние микропартикулята на кислотную коагуляцию белков молока при производстве творога / А.Н. Пономарев, **Е.И. Мельникова**, Е.Б. Станиславская, Е.Г. Коротков // Вестник ВГУИТ. – 2016. – № 3. – С. 164 – 169.
6. Коржов, Р.П. Влияние гидролизата  $\beta$ -лактоглобулина на развитие микрофлоры заквасочных культур / Р.П. Коржов, А.Н. Пономарев, **Е.И. Мельникова**, Е.В. Богданова // Молочная промышленность. – 2016. - № 5. – С. 62 – 63.
7. **Мельникова, Е.И.** Искусственные нейронные сети в оценке показателей качества низкоаллергенных кисломолочных напитков / **Е.И. Мельникова**, Н.В. Пономарева, Е.В. Богданова // Техника и технология пищевых производств, 2017. – Т. 44. – № 1. – С. 152 – 158.
8. Пономарёв, А.Н. К вопросу идентификации жирно-кислотного и белкового состава молока-сырья / А.Н. Пономарев, **Е.И. Мельникова** // Молочная промышленность. - 2017. - № 3. - С. 17-19.
9. Пономарёв, А.Н. Фальсификация молока и молочных продуктов / А.Н. Пономарев, **Е.И. Мельникова** // Молочная промышленность. - 2018. - № 2. - С. 44-45.
10. **Мельникова, Е.И.** Влияние тепловой обработки на стабильность сывороточных белков в ультрафитрационных концентратах / **Е.И. Мельникова**, Е.В. Богданова // Биотехнология: состояние и перспективы развития. Материалы международного конгресса. - 2019. - С. 514-516.

Профессор кафедры технологии продуктов  
животного происхождения  
ФГБОУ ВО «Воронежский государственный  
университет инженерных технологий»

д.т.н. по научной специальности

05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов»;

05.18.04 – «Технология мясных, молочных, рыбных  
продуктов и холодильных производств»

*Е.И. Мельникова*

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»	
Подпись т. <i>Мельникова Е.И.</i>	<i>В.И.</i>
30.09.2020 ЗАВЕРЯЮ	
Начальник управления кадров <i>А.И. Дубовик</i>	<i>Дубовик</i>

