

Сведения о ведущей организации

по диссертации Крюченко Елизаветы Вячеславовны на тему: «Научное обоснование подходов и разработка системы управления аллергенами в мясной промышленности» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 «Пищевые системы»

Полное наименование организации	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»
Сокращенное наименование организации	ФГБОУ ВО «ВГУИТ»
Место нахождения	394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
Телефон	+7 (473)255-42-67
Email	post@vsuet.ru
Почтовый адрес	394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
Сайт организации	https://vsuet.ru/
Публикации	
1. Мельникова Е.И., Богданова Е.В. Применение ферментного препарата NOLA Fit в технологии безлактозного мороженого // Пищевая промышленность, 2019. № 4. С. 61-63. https://doi.org/10.24411/0235-2486-2019-10031 (K1, RSCI)	
2. Жаркова И.М., Самохвалов А.А., Густинович В.Г., Корячкина С.Я., Росляков Ю.Ф. Обзор разработок мучных изделий для безглютенового и геродиетического питания. Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2019;81(1):213-217. https://doi.org/10.20914/2310-1202-2019-1-213-217 (K1)	
3. Харитонов В.Д., Пономарева Н.В., Мельникова Е.И., Богданова Е.В. Низкоаллергенные молочные продукты. — СПб.: Профессия, 2019. — 108 с.	
4. Голубева Л.В., Пожидаева Е.А., Смольский Г.М., Перфилова О.В. Пищевые добавки растительного происхождения для производства творога функциональной направленности // Пищевая индустрия, 2020. — № 1 (43). С. 60 — 64. https://doi.org/10.24411/9999-008A-2020-10001	
5. Родионова Н.С., Разинкова Т.А., Попов Е.С., Орлова К.Ю., Полянский К.К. Гидролиз лактозы при совместном действии фермента и пробиотических микроорганизмов // Молочная промышленность, 2021. — №	

10. — С. 36-37. (K1, RSCI)

6. Пономарев А.Н., Мельникова Е.И., Богданова Е.В. Применение гидролизата сывороточных белков в технологии бессывороточного творога // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. — 2021. — Т. 83. — № 4. — С. 95 — 100. <https://doi.org/10.20914/2310-1202-2021-4-95-100> (K1)

7. Жаркова И.М., Сафонова Ю.А. Обоснование рациональной дозировки закваски «Эвиталия» для безглютенового хлеба из амарантовой муки. Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2021;83(3):174-181. <https://doi.org/10.20914/2310-1202-2021-3-174-181> (K1)

8. Мельникова Е.И., Богданова Е.В. Молокосодержащие продукты со сниженной антигенностью // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. — 2021. Т. 83. — № 4. С. 142 — 147. <https://doi.org/10.20914/2310-1202-2021-4-142-147> (K1)

9. Пожидаева Е.А., Голубева Л.В., Денисов С.Н., Боева Ю.О., Шолин В.А. Исследование потребительских свойств творожно-растительных пищевых систем // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК продукты здорового питания, 2022. № 3 С. 52-57. <https://doi.org/10.24412/2311-6447-2022-3-52-57>

10. Долматова О.И., Бессонова Л.А. Производство творога с улучшенными показателями качества. Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. 2023;85(4):15-19. <https://doi.org/10.20914/2310-1202-2023-4-15-19> (K1)

И.о. проректора по научной и инновационной деятельности, профессор, доктор биологических наук, заведующий кафедрой биохимии и биотехнологии, Заслуженный работник высшей школы РФ,

