

Сведения о ведущей организации

по диссертации Гурского Игоря Алексеевича на тему «Разработка технологии взбитых кисломолочных десертов с усовершенствованными потребительскими свойствами», по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Полное наименование организации	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»
Сокращенное наименование организации	ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»
Место нахождения	355017, Ставропольский край, г. Ставрополь, Пушкина, д. 1
Телефон	8 (8652) 95-68-08
Адрес электронной почты	info@ncfu.ru
Почтовый адрес	355017, Ставропольский край, г. Ставрополь, Пушкина, д. 1
Сайт организации	https://www.ncfu.ru
Публикации	
<p>1. Characterization and encapsulation of polyphenols and xylooligosaccharides from oat bran in whey protein-maltodextrin complex coacervates / A. Bannikova, D. Zyainitdinov, A. Bituykova [et al.] // Journal of Hygienic Engineering and Design. 2021. Vol. 34. P. 109-118.</p> <p>2. Состав и свойства микропартикулятов сывороточных белков / И. А. Евдокимов, В. А. Кравцов, Н. М. Федорцов [и др.] // Молочная промышленность. – 2021. – № 4. – С. 40-44.</p> <p>3. Feasibility of using electro dialysis with bipolar membranes to de-acidify acid whey / V. Kravtsov, I. Kulikova, A. Bessonov, I. Evdokimov // International Journal of Dairy Technology. – 2020. – Vol.73, Issue 1. – P. 261-269.</p> <p>4. Мультикомпонентные композиты нанокомплексов циклодекстрина с биологически активными веществами для функциональных продуктов питания / В. П. Курченко, Т. Н. Головач, Н. В. Сушинская [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52, № 2. – С. 375-389.</p> <p>5. Bovine serum albumin with gallic acid: molecular modeling and physicochemical profiling / N. M. Fedortsov, E. V. Budkevich, I. A. Evdokimov [et al.] // Foods and Raw Materials. – 2022. – Vol. 10, N. 1. – P. 163-170.</p> <p>6. Использование полисахаридов для снижения горького вкуса гипоаллергенных пептидов гидролизата белков сыворотки молока / В.П.</p>	

- Курченко, Т.Н. Головач, Т. В. Сушинская [и др.] // Молочная промышленность. – 2023. – № 3. – С. 28-31.
7. Родионов И.С. Биотехнологические основы функционального напитка на основе молочной сыворотки / И. С. Родионов, И. А. Евдокимов, Е.А. Абакумова // Современная наука и инновации. – 2023. – № 1 (41) – С. 73-84.
8. Снижение аллергенности β -лактоглобулина путем его термической денатурации и ферментативного гидролиза / В. П. Курченко, Т. Н. Головач, Е. В. Чудновская [и др.] // Пищевая промышленность. – 2023. – № 5. – С. 84-86.
9. Комплексный подход к производству белковых ингредиентов на основе молочного сырья / Д. Н. Володин, В. К. Топалов, И. А. Евдокимов [и др.] // Молочная промышленность. – 2022. – № 1. – С. 34-36.
10. Влияние хитозана на продление срока хранения кисломолочных продуктов с *Lactobacillus acidophilus* / В. П. Курченко, Т. Н. Головач, К. И. Майорова [и др.] // Молочная промышленность. – 2022. – № 3. – С. 44-46.
11. Концентрат мицеллярного казеина: принцип фракционирования, свойства и возможности использования / Д. Н. Володин, В. И. Шипулин, И. А. Евдокимов [и др.] // Молочная промышленность. – 2022. – № 10. – С. 44-48.
12. Использование хитозана для продления сроков хранения кисломолочных продуктов с *Lactobacillus delbrueckii subsp. Vulgaricus* / В. П. Курченко, Т. Н. Головач, К. И. Майорова [и др.] // Молочная промышленность. – 2021. – № 11. – С. 46-48.
13. Влияние производственных процессов на функционально-технологические свойства концентратов сывороточных белков / Д. Н. Володин, В. К. Топалов, И. А. Евдокимов, И. К. Куликова // Молочная промышленность. – 2020. – № 5. – С. 46-48.

Проректор по научной
и исследовательской работе



А.А. Алиханов