

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Агарковой Евгении Юрьевны на тему: «Разработка комплексной стратегии трансформации вторичного молочного сырья для реализации новых биотехнологических решений в молочной промышленности» по научной специальности: 4.3.3 Пищевые системы

Фамилия, имя, отчество	Богданова Екатерина Викторовна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	доктор технических наук по научной специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	доцент по специальности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Телефон	+7 (473) 255-27-65
Адрес электронной почты	ek-v-b@yandex.ru
Почтовый адрес	394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
Основное место работы	
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
Публикации	
<p>1. Мельникова, Е. И. Применение гидролизата β-лактоглобулина для снижения аллергенности продуктов для спортивного питания / Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова // Экономика. Инновации. Управление качеством. – 2018. – № 1 (22). – С. 35.</p> <p>2. Мельникова, Е. И. Оценка токсичности гидролизата β-лактоглобулина / Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова, Д. А. Корнеева, и др. // Актуальная биотехнология. – 2018. – № 3 (26). – С. 291–293.</p> <p>3. Богданова, Е. В. Усвояемость гидролизата β-лактоглобулина в экспериментах <i>in vivo</i> / Е. В. Богданова, Е. И. Мельникова, А. В. Гребенчиков // Молочная промышленность. – 2019. – № 3. – С. 41 – 42.</p> <p>4. Мельникова, Е. И. Применение гидролизата β-лактоглобулина при производстве специализированной продукции / Е. В. Богданова, Е. И. Мельникова // Сыроделие и маслоделие. – 2019. – № 6. – С. 34 – 35.</p>	

5. Мельникова, Е.И. Оценка кинетических параметров протеолиза сывороточных белков в УФ-концентрате подсырной сыворотки / Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова // Вестник ВГУИТ. – 2020. – Т. 82. – № 4. – С. 107 – 112.

6. Мельникова, Е.И. Антиоксидантная активность гидролизата сывороточных белков / Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова, Я. А. Корнеева // Вестник ВГУИТ. – 2020. – Т. 82. – № 4. – С. 213 – 218.

7. Мельникова, Е.И. Сывороточные белки как источник биологически активных пептидов / Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова // Молочная промышленность. – 2021. – № 3. – С. 55 – 56.

8. Melnikova, E. I. Parameters for Proteolysis of β -Lactoglobulin Derived from Cheese Whey / E. I. Melnikova and E. V. Bogdanova / Food Biotechnology. – 2021. – Vol. 35. – No. 3. – PP. 237–251.

9. Богданова, Е. В. Функционально-технологические свойства гидролизата сывороточных белков / Е. В. Богданова, Е. И. Мельникова // Молочная промышленность. – 2021. – № 11. – С. 41 – 42.

10. Melnikova E. I. Nutritional evaluation of whey protein hydrolysate: chemical composition, peptide profile, and osmolarity / E. I. Melnikova, E. V. Bogdanova, I. B. Koshevarova // Food Science and Technology. – 2022. – Vol. 42. – No 110721.

Доктор технических наук,
профессор кафедры технологии
продуктов животного происхождения
ФГБОУ ВО «Воронежский
государственный университет
инженерных технологий»

Е. В. Богданова

