

Сведения о научном руководителе

по диссертации Агаркова Александра Александровича «Разработка технологии сквашенного напитка на основе концентрата сывороточных белков» по научной специальности: 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Фамилия, имя, отчество	Харитонов Владимир Дмитриевич
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор
Телефон	+7 (499) 236-31-64
Адрес электронной почты	info@vnimi.org
Почтовый адрес	115093 город Москва Люсиновская улица дом 35 корпус 7
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГАНУ "Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности"
Должность	Главный научный сотрудник
Публикации	
<p>1. Рязанцева, К.А. Применение баромембранных процессов в технологии йогурта функциональной направленности / К.А Рязанцева, А.Г. Кручинин, Е.Ю. Агаркова, В.Д. Харитонов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. - № 5. - С. 36-41.</p> <p>2. Харитонов, В.Д. Инновационное оборудование для переработки молока / В.Д. Харитонов, В.Г. Будрик // Молоко. Переработка и хранение: коллективная монография. - М.: Издательский дом «Типография» РАН. 2015 г. С. 377-401.</p> <p>3. Kharitonov, V.D. Some peculiarities related to formation of dried milk products properties / V.D. Kharitonov, M.Ya. Burlev, P.V. Kuznetsov, P. Mertinc // Foods and raw materials. – 2017. – Т. 5, № 2. - С. 197 -201.</p> <p>4. Харитонов, В.Д. Глубокая переработка молочного сырья и вторичных ресурсов / В.Д. Харитонов // Молочная промышленность. – 2018. – № 6. – С. 30-31.</p> <p>5. Burlev M.Y. Regulation of electric potential, caused by friction of particles of milk powder drying process / M.Y. Burlev, V.D. Kharitonov, N.S. Nikolaev //</p>	

International journal of mechanical and production engineering research and development. – 2019. – Т. 9, № 6. - С. 307 -318.

6. **Харитонов, В.Д.** Технология непрерывного процесса ферментации при производстве кисломолочных продуктов // **В.Д. Харитонов, О.А. Гераймович** // Инновации в сельском хозяйстве. – 2019. - № 4 (33). С. 154-161.

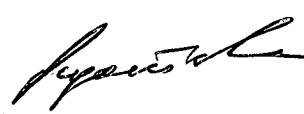
7. Агарков, А.А. УФ-концентрирование молочной сыворотки с использованием вращающихся мембран при различных температурах / А.А. Агарков, Е.Ю. Агаркова, А.Г. Кручинин, **В.Д. Харитонов** // Евразийский Союз Ученых (ЕСУ). – №10 (67). – №6 . –2019. – №6 . – С 7-10

8. Агаркова, Е.Ю. Перспективы использования динамического мембранного модуля фильтрации UF-RDM для концентрирования белков подсырной сыворотки [Текст] / Е.Ю. Агаркова, А.Г. Кручинин, А.А. Агарков, **В.Д. Харитонов** // Сыроделие и маслоделие. – №6 . –2019. – С 54-56

9. Halavach, T.M. Biologically active properties of hydrolysed and fermented milk proteins / T.M. Halavach, N.V. Dudchik, E.I. Tarun, V. G. Zhygankov, V.P. Kurchenko, R.V. Romanovich, **V.D. Kharitonov**, V.A. Asafov // Journal of microbiology, biotechnology and food sciences. – 2020. – Т. 9, № 4. - С. 714.

10. **Харитонов, В.Д.** Энергоресурсосбережение в молочной промышленности / В.Д. Харитонов // Молочная промышленность. – 2020. - № 5. – С. 28-29.

Ученый секретарь ФГАНУ
"Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности"

Подпись руки Федотовой О.Б.  О.Б. Федотова
удостоверяю

Начальник отдела кадров
ФГАНУ «ВНИМИ»



Маркина М.А.