

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Бигаевой Аланы Владиславовны: «Разработка молекулярно-генетической и биоинформационной системы оценки технологических свойств молока, ассоциируемых с направлениями его переработки» по научной специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

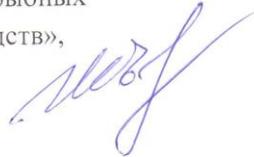
Фамилия, имя, отчество	Евдокимов Иван Алексеевич
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор
Телефон	+7(8652)33-03-51
Адрес электронной почты	ievdokimov@ncfu.ru
Почтовый адрес	355009, г. Ставрополь, ул. Пушкина, д.1
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»
Должность	Заведующий базовой кафедрой «Технология молока и молочных продуктов»
Публикации	
1. Храмцов, А.Г. Вопросы реализации наилучших доступных технологий в пищевой промышленности / А.Г. Храмцов, А.А. Борисенко, А.А. Брацихин, И.А. Евдокимов , А.А. Борисенко, Л.А. Борисенко, С.А. Рябцева, А.Д. Лодыгин // Известия вузов. Пищевая технология. – 2020. – № 2-3 (374-375). – С. 8-13.	
2. Володин, Д.Н. Высокобелковые продукты на основе фракционирования молока / Д.Н. Володин, И.К. Куликова, В.К. Топалов, И.А. Евдокимов / Молочная промышленность. – 2020. – № 9. – С. 55-58.	
3. Володин, Д.Н. Перспективы производства сухих белковых ингредиентов на основе молочного сырья / Д.Н. Володин, А.С. Гридин, И.А. Евдокимов // Молочная промышленность. – 2020. – № 1. – С. 28-30.	

4. Володин, Д.Н. 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. 46-49.
5. Володин, Д.Н. Функционально-технологические свойства ингредиентов, получаемых путем распылительной сушки молочного сырья / Д.Н. Володин, А.С. Гридин, В.К. Топалов, **И.А. Евдокимов** // Переработка молока. – 2020. – № 7 (249). – С. 24-25.
6. Везирян, А.А. Технологические особенности производства сыров и сырных продуктов с использованием сухого молока / А.А. Везирян, С.В. Анисимов, Я.Р. Поволяев, В.А. Везирян, **И.А. Евдокимов** // Молочная река. – 2020. – № 1 (77). – С. 40-42.
7. Евдокимов, И.А. Факторы, формирующие структуру и консистенцию молочных десертов / **И.А. Евдокимов**, И.К. Куликова, В.А. Мисюра, Д.Н. Володин, И.А. Семенова, Д.Н. Пилипенко // Молочная промышленность. – 2019. – № 1. – С. 44-46.
8. Метель, В.С. Исследования полипептидных фракций пермеата обезжиренного молока, полученного методом ультрафильтрации / В.С. Метель, И.К. Куликова, Г.С. Анисимов, **И.А. Евдокимов** // Пищевая промышленность: наука и технологии. – 2019. – Т.12, № 1 (43). – С. 80-85.
9. Володин, Д.Н. Современное оборудование для сгущения молочного сырья / Д.Н. Володин, А.С. Гридин, **И.А. Евдокимов**, И.К. Куликова, В.С. Трофимов, П. Мертин, П.А. Гулько, В. Петров // Молочная промышленность. – 2018. – № 10. – С. 11-13.
10. Володин, Д.Н. Эффективная технология переработки лактозосодержащего сырья: пути повышения качества пермеата распылительной сушки / Д.Н. Володин, А.С. Гридин, И.К. Куликова, **И.А. Евдокимов**, П. Мергин, Е.И. Мельникова, П.В. Кузнецов // Переработка молока. – 2018. – № 8 (226). – С. 14-17.
11. Володин, Д.Н. Модернизация оборудования для производства сухих молочных консервов / Д.Н. Володин, М.С. Золотарева, А.С. Гридин, **И.А. Евдокимов**, П. Мергин, П.В. Кузнецов, В.С. Трофимов // Переработка молока. – 2018. – № 7 (225). – С. 12-15.
12. Евдокимов, И.А. Концепция получения молочной основы с повышенным содержанием сухих веществ для ферментированных продуктов / **И.А. Евдокимов**, О.И. Егоров, А.Д. Лодыгин // Молочная

промышленность. – 2017. – № 12. – С. 26-27.

13. Банникова, А.В. Инновационные технологии функциональных продуктов с применением высокого давления для сохранения нативной структуры белков / А.В. Банникова, И.А. Евдокимов // Молочнохозяйственный Вестник. – 2016. – № 2 (22). – С. 67-76.
14. Капленко, А.Н. Выработка рассольного сыра из восстановленного молока / А.Н. Капленко, И.А. Евдокимов, Н.Н. Капленко // Сыроделие и маслоделие. – 2015. – № 5. – С. 18-20.

Заведующий базовой кафедрой «Технология молока и молочных продуктов» ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», д.т.н. по научной специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», профессор



Иван Алексеевич
Евдокимов

Подпись Евдокимова Ивана Алексеевича удостоверяю

