Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Ландиховской Анны Валентиновны: «Экспериментальное обоснование и разработка технологии молочного мороженого с фруктозой и трегалозой» по научной специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Фамилия, имя, отчество	Агаркова Евгения Юрьевна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	кандидат технических наук 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	-
Телефон	+7(499)237-04-02
Адрес электронной почты	e_agarkova@vnimi.org
Почтовый адрес	115093, г. Москва, ул. Люсиновская, д. 35, к. 7
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (ФГАНУ «ВНИМИ»)
Должность	Заведующая лабораторией технологии молочно-белковых концентратов, пищевых добавок и производства продуктов на их основе
Публикации	

1. Рязанцева, К.А. Влияние модифицированных крахмалов на структуру аэрированных творожных муссов / К.А. Рязанцева, Е.Ю. Агаркова, А.Г. Кручинин, А.А. Папахин, З.М. Бородина // Молочная промышленность. – 2017. - №9. – С. 54-56.
2. Золотарёв, Н.А. Аэрированный творожный эмульсионный продукт с гидролизатом сывороточных белков / Н.А. Золотарёв, О.Б. Федотова, Е.Ю. Агаркова // Молочная промышленность. – 2018. - №8. – С. 52 - 54.
3. Агаркова, Е.Ю. Разработка аэрированного творожного мусса, обогащенного АПФ-ингибирующими пептидами / Е.Ю. Агаркова, А.Г. Кручинин, Н.С. Пряничникова, Т.В. Федорова // Новые подходы к разработке технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Материалы Международной научно-практической конференции. Под общ. ред. И.Ф. Горлова. – Волгоград, 2018. – С. 231 235.
4. Agarkova, E.Yu. Whey protein hydrolysate and pumpkin pectin as nutraceutical and prebiotic components in functional mousse with antihypertensive and bifidogenic properties / E. Yu. Agarkova, A.G. Kruchinin, O.A. Glazunova, T.V. Fedorova // Nutrients. – 2019. – № 11(2030).
5. Агаркова, Е.Ю. Пенообразующие свойства гидролизатов сывороточных белков / Е.Ю. Агаркова // Вестник КрасГАУ - 2020. - № 11. - С. 20-23.
6. Коростелева М.М. Принципы обогащения пищевых продуктов функциональными ингредиентами / М.М. Коростелева, Е.Ю. Агаркова // Молочная промышленность. – 2020. - № 11. – С. 6-8.
7. Агаркова, Е.Ю. Разработка и исследование аэрированного продукта на основе

гидролизованных сывороточных концентратов / Е.Ю. Агаркова // Современные достижения биотехнологии. Техника, технологии и упаковка для реализации инновационных проектов на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности: материалы VII Международной научно-практической конференции (20-24 октября 2020 г.). /под ред. Евдокимова И.А., Лодыгина А.Д., Вартумяна А.А. ПФ СКФУ, – Пятигорск, 2020. – Т I. – С.22-26.

8. Агаркова, Е.Ю. Роль протеолиза в формировании аэрированной текстуры в пищевых системах с использованием сывороточных пептидов / Е.Ю. Агаркова, А.Ю. Чиликин // Пищевая промышленность. - 2021. - №8. - С. 44-46.

Заведующая лабораторией технологии
молочно-белковых концентратов,
пищевых добавок и производства продуктов на их основе
ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский
институт молочной промышленности»
кандидат технических наук по научной специальности
05.18.04 – «Технологии мясных, молочных, рыбных
продуктов и холодильных производств» Е.Ю. Агаркова

Подпись Евгении Юрьевны Агарковой удостоверяю
Нач. отдела кадров М.А. Маркова

Отдел кадров