

### Сведения о ведущей организации

по диссертации Вахрушевой Дарьи Сергеевны на тему «Разработка биотехнологических приемов улучшения потребительских свойств сыров пониженной жирности» по специальности 4.3.3 «Пищевые системы»

Полное наименование организации	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности»
Сокращенное наименование организации	ФГАНУ «ВНИМИ»
Место нахождения	115093, г. Москва, ул. Люсиновская, д.35, кв. 7.
Телефон	+7(499)236-31-64
Почтовый адрес	115093, г. Москва, ул. Люсиновская, д.35, корп. 7.
Сайт организации	info@vnimi.org
Публикации	
1. Zobkova, Z. S. Methodological approach to designing fermented dairy products with optimal biological value / Z. S. Zobkova, E. G. Lazareva, V. K. Semiryatniy // Foods. – 2022. – Т. 11. – № 1. – С. 114. DOI: 10.3390/foods11010114.	
2. Бегунова, А. В. Сравнительная оценка in vitro гипохолестеринемических свойств <i>Lactobacillus</i> / А. В. Бегунова, И. В. Рожкова, Ю. И. Крысанова // Молочная промышленность. – 2021. – № 1. – С. 22-23. DOI: 10.31515/1019-8946-2021-01-22-23.	
3. Savinova, O. S. Exoproteome analysis of antagonistic interactions between the probiotic bacteria <i>Limosilactobacillus reuteri</i> LR1 and <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> F and multidrug resistant strain of <i>Klebsiella pneumonia</i> / O. S. Savinova, O. A. Glazunova, K. V. Moiseenko, T. V. Fedorova, A. V. Begunova, I. V. Rozhkova // International Journal of Molecular Sciences. – 2021. – Т. 22. – № 20. DOI: 10.3390/ijms222010999.	
4. Begunova, A. V. Development of antioxidant and antihypertensive properties during growth of <i>Lactobacillus helveticus</i> , <i>Lactobacillus rhamnosus</i> and <i>Lactobacillus reuteri</i> on cow's milk: fermentation and peptidomics study / A. V. Begunova, I. V. Rozhkova, O. S. Savinova, O. A. Glazunova, K. V. Moiseenko, T. V. Fedorova // Foods. – 2021. – Т. 10. – № 1. DOI: 10.3390/foods10010017.	
5. Канина, К. А. Оценка качества сыра типа Камамбер, выработанного на основе коровьего и козьего молока / К. А. Канина, Н. А.	

Жижин, П. Р. Атанасов // Пищевые системы. – 2021. – Т. 4. – № 3S. – С. 109-112. DOI: 10.21323/2618-9771-2021-4-3S-109-112.

6. Канина, К. А. Результаты комплексной оценки сыра типа брынзы и побочного сырья – молочной сыворотки, с применением фермента мТГ и его степени активности в процессе хранения / К. А. Канина, Н. А. Жижин, Е. А. Каракулова, П. Р. Атанасов // Пищевые системы. – 2021. – Т. 4. – № 4. – С. 294-307. DOI: 10.21323/2618-9771-2021-4-4-294-307.

7. Агарков, А. А. Особенности органолептических профилей сывороточных напитков нетрадиционного состава / А. А. Агарков, О. Б. Федотова, Е. Ю. Агаркова // Пищевая промышленность. – 2020. – С. 26-29.

Директор ФГАНУ «Всероссийский  
научно-исследовательский  
молочной промышленности» институт



Галстян А. Г.