

## Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Бобровой Анны Владиславовны на тему «Разработка технологии функциональных кисломолочных продуктов на основе концентратов пахты и сыворотки, полученных нанофильтрацией», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по 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 по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор
Телефон	+79624030847
Адрес электронной почты	<a href="mailto:ievdokimov@ncfu.ru">ievdokimov@ncfu.ru</a>
Почтовый адрес	г. Ставрополь, ул. Маршала Жукова, 9 (корпус 7), индекс 355016
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»
Должность	Заведующий базовой кафедрой технологии молока и молочных продуктов
Публикации	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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.</li> <li>2. Березуева Е.В. Влияние высокомолекулярного хитозана на культивированис <i>L. acidobacillus bulgaricus</i> / Е.В.Березуева, Т.В. Радевич, Л.Р. Алиева, Е.А. Абакумова, М.И. Шрамко, А.Д. Лодыгин, И.А. Евдокимов, В.П. Курченко//Известия Уфимского научного центра РАН. -2018. -№3 (3).-С.3-8.</li> <li>3. Евдокимов И.А. Технологии функциональных кисломолочных продуктов с применением сывороточных ингредиентов/ И.А. Евдокимов, М.С. Золоторева, М.И. Шрамко // Вестник Северо-Кавказского федерального университета. – 2017. - №6 (63). - С. 9-17.</li> <li>4. Золоторева М.С. Мембранные технологии как основа переработки молочной сыворотки в современных экономических условиях/ М.С. Золоторева, Д.Н. Володин, Б.В. Чаблин, И.А. Евдокимов, В.К. Топалов // Молочная промышленность. – 2017. – №11. – С. 42-44.</li> <li>5. 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.</li> <li>6. Володин Д.Н. Использование сывороточных ингредиентов в производстве продуктов питания / Д.Н. Володин, М.С. Золоторева, А.В. Костюк, В.К. Топалов, И.А. Евдокимов, Б.В. Чаблин, А.С. Гридин// Молочная промышленность. – 2017. – №2. – С.65-67.</li> <li>7. Золоторева М.С. Молочная сыворотка – источник ценных пищевых ингредиентов и</li> </ol>

- дополнительной прибыли /М.С. Золоторева, В.К. Топалов, **И.А. Евдокимов**, А.Г. Храмцов. – Сыроделие и маслоделие. – 2017. – №5. – С.30-31.
8. Евдокимов И.А. Технологии функциональных кисломолочных продуктов с применением сывороточных ингредиентов / **И.А. Евдокимов**, М.С. Золоторева, Д.Н. Володин, М.И. Шрамко// Вестник Северо-Кавказского федерального университета. – 2017. – №6 (63). – С.9-17.
  9. Bannikova A. Protein-loaded sodium alginate and carboxymethyl cellulose beads for controlled release under simulated gastrointestinal conditions /Bannikova A., Rasumova L., Evteev A., Kasapis S., **Evdokimov I.** //International Journal of Food Science & Technology. -2017. -vol. 52. -№ 10. - pp. 2171-2179.
  10. Каледина М.В. Технологические особенности получения функциональных ферментированных напитков с биологически активными веществами из растительного сырья / М.В. Каледина, И.А. Байдина, Н.П. Шевченко, **И.А. Евдокимов** //Современная наука и инновации. – 2017. – №3 (19). – С.95-99.
  11. Володин Д.Н. Использование сывороточных ингредиентов в производстве продуктов питания / Д.Н. Володин, М.С. Золоторева, А.В. Костюк, В.К. Топалов, **И.А. Евдокимов**, Б.В. Чаблин, А.С. Гридин // Молочная промышленность. - 2017. - №2. -С. 65-67.
  12. 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.
  13. Бедных Б.С. Неферментативное гликозилирование пищевых белков *in vitro*/ Б.С. Бедных, **И.А. Евдокимов**, А.И. Соколов// Вопросы питания. -2015. -№ 2. - С. 76-80.
  14. Евдокимов И.А. Разработка концепции и методологические принципы создания функциональных ингредиентов и молочных продуктов с повышенным содержанием белка / **И.А. Евдокимов**, А.В. Банникова // Вестник Северо-Кавказского федерального университета. – 2015. - №2(47). - С.25-30.
  15. Гордиенко Л.А. Использование белков молочной сыворотки в производстве кисломолочных напитков /Л.А. Гордиенко, **И.А. Евдокимов**, С.В. Горлачева // Молочная промышленность. -2015. -№3. -С. 72-73.

Заведующий базовой кафедрой технологии молока и молочных продуктов Федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» доктор технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств», профессор



Евдокимов Иван Алексеевич

СОДПИСЬ *Евдокимов И.А.*  
ПОСТОВЕРЮ  
УЧАСТНИК Управления  
делами СКФУ  
*С.В. Горлачева*  
13.09.2019г.