

### Сведения о научном консультанте

по диссертации Кручинина Александра Геннадьевича на тему «Теория и практика технологии таргетированной биокаталитической конверсии полипептидных комплексов молочной сыворотки», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научным специальностям 4.3.3 Пищевые системы и 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) научного руководителя	Мельникова Елена Ивановна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень	Доктор технических наук
Ученое звание (при наличии)	Профессор
Шифр и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация	05.18.07- «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ» и 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы научного руководителя	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий» (ФГБОУ ВО «ВГУИТ»)
Занимаемая в организации должность с указанием структурного подразделения	Профессор кафедры технологии продуктов животного происхождения
Адрес организации основного места работы научного руководителя (индекс, город (населенный пункт), улица, дом)	394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19
Телефон (с кодом города), адрес электронной почты и адрес сайта (при наличии) организации основного места работы научного руководителя	+7 (473) 255-27-65 <a href="mailto:post@vsuet.ru">post@vsuet.ru</a> <a href="https://www.vsuet.ru">https://www.vsuet.ru</a>
Публикации	
1. Мицеллярный казеин в процессах сычужной коагуляции, обезвоживания и созревания сырной массы / Е.И. Мельникова, Е.В.	

Богданова, Е.С. Рудниченко, М. С. Чекмарева // Техника и технология пищевых производств. – 2023. – Т. 53, № 4. – С. 642-651. – DOI 10.21603/2074-9414-2023-4-2465.

2. Мельникова, Е.И. Концентраты белков молока: функционально-технологические свойства и применение / Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская // Молочная промышленность. – 2022. – № 11. – С. 28-30. – DOI 10.31515/1019-8946-2022-11-28-30.

3. Мельникова, Е.И. Антимикробный потенциал микроорганизмов *Lactococcus* и *Lactobacillus* / Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова, Д.А. Павельева // Пищевая промышленность. – 2022. – № 2. – С. 29-31. – DOI 10.52653/PPI.2022.2.2.006.

4. Melnikova, E.I. Nutritional evaluation of whey protein hydrolysate: chemical composition, peptide profile, and osmolarity / E.I. Melnikova, E.V. Bogdanova, I.V. Koshevarova // Ciencia e Tecnologia de Alimentos. – 2022. – Vol. 42. – P. 110721. – DOI 10.1590/fst.110721.

5. Богданова, Е.В. Функционально-технологические свойства гидролизата сывороточных белков / Е.В. Богданова, Е.И. Мельникова // Молочная промышленность. – 2021. – № 11. – С. 41-42. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-11-41-42.

6. Мельникова, Е.И. Сывороточные белки как источник биологически активных пептидов / Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова // Молочная промышленность. – 2021. – № 3. – С. 55-56. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-03-55-56.

7. Melnikova, E.I. Parameters for proteolysis of  $\beta$ -lactoglobulin derived from cheese whey / E.I. Melnikova, E.V. Bogdanova // Food Biotechnology. – 2021. – Vol. 35, No. 3. – P. 237-251. – DOI 10.1080/08905436.2021.1941079.

8. Мельникова, Е.И. Молокосодержащие продукты со сниженной антигенностью / Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2021. – Т. 83, № 4(90). – С. 142-147. – DOI 10.20914/2310-1202-2021-4-142-147.

9. Пономарев, А.Н. Применение гидролизата сывороточных белков в технологии бессывороточного творога / А.Н. Пономарев, Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2021. – Т. 83, № 4(90). – С. 95-100. – DOI 10.20914/2310-1202-2021-4-95-100.

10. Мельникова, Е.И. Концепция снижения аллергенности молочных продуктов / Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова // Актуальная биотехнология. – 2021. – № 1. – С. 78.

11. Мельникова, Е.И. Практические аспекты применимости метода динамического светорассеяния для оценки растворимости гидролизата сывороточных белков / Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2021. – Т. 9, № 4. – С. 36-43. – DOI 10.14529/food210405.

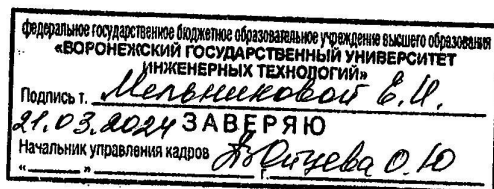
12. Мельникова, Е.И. Мировой и российский рынок сывороточных ингредиентов / Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова, Д.А. Павельева // Молочная промышленность. – 2020. – № 8. – С. 56-58.
13. Мельникова, Е. И. Оценка кинетических параметров протеолиза сывороточных белков в УФ-концентрате подсырной сыворотки / Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2020. – Т. 82, № 4(86). – С. 107-112. – DOI 10.20914/2310-1202-2020-4-107-112.
14. Мельникова, Е.И. Антиоксидантная активность гидролизата сывороточных белков / Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова, Я.А. Корнеева // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2020. – Т. 82, № 4(86). – С. 213-218. – DOI 10.20914/2310-1202-2020-4-213-218.
15. Bogdanova, E.V. The research of the types of moisture bonds in protein-carbohydrate concentrates of cheese whey / E.V. Bogdanova, E.I. Melnikova, I.B. Koshevarova // Periodico Tche Quimica. – 2020. – Vol. 17, No. 34. – P. 33-44.

Даю согласие на включение персональных данных в аттестационное дело, их дальнейшую обработку и размещение в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Научный консультант,  
доктор технических наук, профессор  
профессор кафедры технологии  
продуктов животного происхождения  
ФГБОУ ВО «Воронежский  
государственный университет  
инженерных технологий»



Е.И. Мельникова



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Воронежский государственный университет инженерных технологий»  
Адрес: 394036, Россия, г. Воронеж, проспект Революции, д. 19  
Телефон: +7 (473) 255-42-67  
E-mail: post@vsuet.ru