

## Сведения о ведущей организации

по диссертации Малази Самуэля Али на тему «Моделирование радиационно-конвективной сушки казеина с учетом изменений тепломассообмена и реологических свойств» по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств  
(технические науки)  
на соискание ученой степени кандидата наук

<b>Полное наименование организации</b>	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
<b>Ведомственная принадлежность</b>	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
<b>Почтовый индекс, адрес организации</b>	Адрес: 109316, Москва, ул. Талалихина, 26
<b>Веб-сайт</b>	<a href="https://www.vniimp.ru">https://www.vniimp.ru</a>
<b>Телефон</b>	+7 (495) 676-95-11
<b>Адрес электронной почты</b>	<a href="mailto:info@fncps.ru">info@fncps.ru</a>
<b>Список основных публикаций работников ведущей организации в соответствующей отрасли науки в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)</b>	
1. Зорин С.Н. Получение ферментолізатов казеината натрия для использования в специализированных пищевых продуктах / С.Н. Зорин, Ю.С. Сидорова, И.С. Воробьева, А.А. Кочеткова, В.К. Мазо, Д.В. Абрамов // Пищевая промышленность.– 2017. - № 2. - С. 43 - 46.	
2. Свириденко Ю.Я. Научно-методические подходы к развитию технологии белковых гидролизатов для специального питания. Часть 1. Технология производства и технические характеристики гидролизатов / Ю.Я. Свириденко, Д.С. Мягконосов, Д.В. Абрамов, Е.Г. Овчинникова // Пищевая промышленность. - 2017. - № 5. - С. 48-5.	
3. Свириденко Ю.Я. Научно-методические подходы к развитию технологии белковых гидролизатов для специального питания. Часть 2. Функциональные свойства белковых гидролизатов, зависящие от специфичности протеолитических процессов / Ю.Я. Свириденко, Д.С. Мягконосов, Д.В. Абрамов, Е.Г. Овчинникова // Пищевая	

<p>промышленность. - 2017. - № 6. - С. 50-53.</p>
<p>4. Волкова Т.А. Белки сыворотки молока // В сборнике: Научно-практические решения и вопросы технического регулирования производства молочной продукции. Сборник материалов Международной молочной недели, 2017. - С. 83-88.</p>
<p>5. Волкова Т.А. К вопросу о фальсификации сухих молочных продуктов / Т.А. Волкова // Переработка молока. - 2018. - № 7. - С. 26-27.</p>
<p>6. Абрамов Д.В., Мягконос Д.С., Овчинникова Е.Г., Краюшкина В.Н. Технология производства концентратов сывороточных белков с повышенным содержанием белка // Сборник материалов международной научно-практической конференции «Молоко и молочная продукция: актуальные вопросы производства, 4-8 июня 2018 г. – Углич. – ВНИИМС. – С. 106-112.</p>
<p>7. Свириденко Ю.Я. Технологические методы коррекции органолептических свойств гидролизатов сывороточных белков / Ю.Я. Свириденко, Д.С. Мягконос, Д.В. Абрамов, Е.Г. Овчинникова // Пищевая промышленность. - 2019. - №3. - С. 18-21.</p>
<p>8. Волкова Т.А. Расширение ассортимента сухих концентратов из молочной сыворотки/ Т.А. Волкова// Переработка молока. - 2019. - №7. - С. 18-19.</p>
<p>9. Волкова Т.А. Мембранные процессы в производстве молочной сыворотки – путь к здоровому питанию / Т.А. Волкова // Переработка молока. - 2019. - №11.- С. 44-46.</p>
<p>10. Волкова Т.А. Функциональные продукты на основе молочной сыворотки / Т.А. Волкова // Переработка молока. - 2019. - №12. - С. 50-51.</p>
<p>11. Волкова Т.А. Концентраты молочной сыворотки для кондитерских и хлебопекарных продуктов / Т.А. Волкова // Кондитерское и хлебопекарное производство. - 2019. - № 7-8 (182). - С. 48-51.</p>
<p>12. Волкова Т.А. Получение концентратов белков молочной сыворотки для использования в рецептурах продуктов здорового питания // Сборник научных трудов Международной научно-практической конференции «Пищевые ингредиенты России», 2019. – С. 15-19.</p>
<p>13. Свириденко Ю.Я. Технологические методы улучшения функциональных свойств гидролизатов для специального и детского питания / Ю.Я. Свириденко, Д.С. Мягконос, Д.В. Абрамов, Е.Г. Овчинникова// Пищевая промышленность. - 2020. - №10. - С. 12-17.</p>
<p>14. Волкова Т.А. Побочное молочное сырье – ресурс для производства продуктов сыроделия и маслodelия / Т.А. Волкова // Молочная промышленность. - 2021. - № 5. - С. 35-37.</p>
<p>15. Волкова Т.А. Реализация наилучших доступных технологий при производстве сухих концентратов из молочной сыворотки // Сборник материалов VIII Международной научно-практической конференции "Современные достижения биотехнологии. Глобальные вызовы и актуальные проблемы переработки и использования вторичных сырьевых ресурсов Агропромышленного комплекса России".– Ставрополь, 21–24 июня 2021 года. – С. 68-71.</p>

Ведущая организация подтверждает, что соискатель и его научный руководитель не являются её сотрудниками и соискатель не имеет научных работ по теме диссертации, подготовленных на базе ведущей организации или в соавторстве с её сотрудниками.

Верно

Директор ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем  
им. В. М. Горбатова» РАН

Кузнецова О.А.

«06» декабря 2021 г.

