

Сведения о ведущей организации

по диссертационной работе Ворошилина Романа Алексеевича на тему:
«Биотехнологии, состав и свойства гидролизатов коллагена», представленной на
соискание ученой степени доктора биологических наук по специальности 4.3.5.

Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	СКФУ
Ведомственная принадлежность организации	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс и адрес организации	355017, Ставропольский край, г. Ставрополь, Пушкина, д. 1
Официальный сайт организации	https://www.ncfu.ru/
Адрес электронной почты	info@ncfu.ru
Телефон	+7(8652) 95-68-08
Кафедра (научное подразделение), осуществляющая подготовку отзыва	Кафедра прикладной биотехнологии факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова
Сведения о лице, утверждающем отзыв ведущей организации	А.А. Алиханов, проректор по научной и исследовательской работе
Список основных публикаций ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	
1. Composite of bacterial cellulose and gelatin: A versatile biocompatible scaffold for tissue engineering / I. Rzhepakovsky, S. Piskov, S. Avanesyan [et al.] // International Journal of Biological Macromolecules. – 2024. – Vol. 256, No. Part 1. – P. 128369. – DOI 10.1016/j.ijbiomac.2023.128369. 2. Биологически активные гидролизаты белков молока и их комплексы включения с циклодекстринами / Т. Н. Головач, З. В. Ловкис, В. П. Курченко, И.В. Ржепаковский, А. Д. Лодыгин // Техника и технология пищевых производств. – 2024. – Т. 54, № 3. – С. 461-482. – DOI 10.21603/2074-9414-2024-3-2521. 3. Analysis of bioactive compounds of hen egg components at the first half of incubation / I. Rzhepakovsky, S. Piskov, S. Avanesyan [et al.] // Journal of Food Science. – 2024. – Vol. 89, No. 12. – P. 8784-8803. – DOI 10.1111/1750-3841.17596. 4. Impact of high-pressure processing on the bioactive compounds of milk - A comprehensive review / Sh. A. Siddiqui, S. Khan, N. A. Bahmid [et al.] // Journal of Food Science and Technology. – 2024. – DOI 10.1007/s13197-024-05938-w. 5. Effect of hydrolysis degree with Alcalase on antioxidant and antigenic properties of whey and colostrum protein hydrolysates / T.M. Halavach, V.P. Kurchenko, E.I. Tarun [et al.] // Journal of Agriculture and Food Research. – 2024. – DOI 10.1016/j.jafr.2024.100975. 6. Снижение аллергенности β -лактоглобулина путем его термической денатурации и ферментативного гидролиза / В.П. Курченко, Т.Н. Головач, Е.В. Чудновская [и	

др.] // Пищевая промышленность. – 2023. – №5. – С.84-86. – DOI: 10.52653/PP1.2023.5.5.025.

7. Комплексный подход к производству белковых ингредиентов на основе молочного сырья / Д.Н. Володин, В.К. Топалов, И.А. Евдокимов [и др.] // Молочная промышленность. – 2022. – № 1. – С. 34-36.

8. Микробиологические показатели белковых концентратов / Г.С. Анисимов, В.Р. Ахмедова, М.А. Богоровская [и др.] // Молочная промышленность. – 2021. – № 1. – С. 40-43. – DOI 10.31515/1019-8946-2021-01-40-43.

9. Состав и свойства микропартикулятов сывороточных белков / И.А. Евдокимов, Т.Н. Бобрышева, М.С. Золоторева [и др.] // Молочная промышленность. – 2021. – №4. – С. 40-44.

10. Получение ферментативного гидролизата белка и его влияние на антиоксидантные свойства культуральной среды пробиотиков / Р. О. Будкевич, Е. В. Будкевич, А. А. Мартак [и др.] // Технологии живых систем. – 2020. – Т. 17, № 4. – С. 51-59. – DOI 10.18127/j20700997-202004-05.

11. Влияние производственных процессов на функционально-технологические свойства концентратов сывороточных белков / Д.Н. Володин, В.К. Топалов, И.А. Евдокимов, И.К. Куликова // Молочная промышленность. – 2020. – № 5. – С. 46-49.

Проректор по научной
исследовательской работе



А.А. Алиханов

15.05.2025 г.