

Сведения о ведущей организации
ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»
 по диссертации Мухамедова Талгата Амангалиевича на тему «Разработка технологии и оценка качества стейков конины сухого и влажного созревания», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

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	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс, адрес организации	355017, г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1.
Веб-сайт	http://www.ncfu.ru
Телефон	Тел.: +7 (8652) 95-68-08
Адрес электронной почты	e-mail: info@ncfu.ru
Руководитель организации	Ректор Шебзухова Татьяна Александровна, доктор исторических наук, профессор
Сведения о лице, утверждающем отзыв ведущей организации	Зенченко Светлана Вячеславовна, проректор по научной работе, доктор экономических наук, профессор

Список основных публикаций работников организации по теме диссертации:

1. Использование ультразвуковой обработки для приготовления белково-жировых эмульсий на основе говяжьего коллагенового белка / В. Г. Разинькова, Е. Г. Гресева, А. А. Борисенко [и др.] // Индустрия питания. – 2025. – Т. 10, № 2. – С. 5-14. – DOI 10.29141/2500-1922-2025-10-2-1. – EDN DMKPCU.

2. Исследование эмульгирующей способности сывороточных белков в зависимости от способа их производства и технологической обработки / В. И. Шипулин, Н. Д. Лупандина, А. В. Аванесова, А. В. Дружинин // Современные достижения биотехнологии: вектор на технологическое лидерство: Материалы X Международной научно-практической конференции, Ставрополь, 21–25 октября 2025 года. – Ставрополь: ООО "Бюро новостей", 2025. – С. 288-292. – EDN CRDYFQ.

3. Современные молочно-белковые препараты: использование при производстве мясопродуктов с учётом функционально-технологических свойств / В. И. Шипулин, Н. Д. Лупандина, А. В. Савва, А. В. Дружинин // Научное сотрудничество в Евразийском пространстве: цифровизация и модернизация промышленности с применением искусственного

интеллекта: Материалы международного форума, посвящённого 35-летию Технологического университета Таджикистана, Душанбе, 10 апреля 2025 года. – Душанбе: Технологический университет Таджикистана, 2025. – С. 307-313. – EDN UCTWML.

4. Dzhangiryan, N. A. Development of a premix based on micellar casein for fortification of meat systems with vitamin A / N. A. Dzhangiryan, V. I. Shipulin, D. N. Volodin // Theory and Practice of Meat Processing. – 2024. – Vol. 9, No. 1. – P. 65-74. – DOI 10.21323/2414-438X-2024-9-1-65-74. – EDN UCLWXW.

5. Dzhangiryan, N. A. Evaluation of barrier properties of MCC to retinyl palmitate and application in minced meat systems / N. A. Dzhangiryan, V. I. Shipulin // , 21–24 октября 2024 года, 2024. – P. 119-123. – EDN ENZUZO.

6. Expanding the range of fortified meat products through the targeted combination of raw materials of animal and vegetable origin / A. Borisenko, Ya. Uzakov, E. Greseva [et al.] // Potravinarstvo. – 2024. – Vol. 18. – P. 683-696. – DOI 10.5219/1976. – EDN XITWNW.

7. Перспективы использования ламинарии как растительной добавки функционального назначения в технологии мясных продуктов эмульгированного типа / Н. П. Шевченко, М. В. Каледина, В. П. Витковская [и др.] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 5-6(394). – С. 49-54. – DOI 10.26297/0579-3009.2023.5-6.7. – EDN GMNCYP.

8. Актуальность и перспективы использования отечественного лактозо-лактолозного продукта в мясной промышленности / А. А. Борисенко, Я. М. Узаков, Е. Г. Гресева [и др.] // Все о мясе. – 2023. – № 3. – С. 20-25. – DOI 10.21323/2071-2499-2023-3-20-25. – EDN ZEXDWC.

9. Разработка рецептуры функционального печеночного паштета с пребиотическим действием / А. А. Борисенко, Е. Г. Гресева, В. Г. Разинькова [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2022. – № 6(77). – С. 32-37. – DOI 10.33979/2219-8466-2022-77-6-32-37. – EDN BGKQKD.

10. Development of new types of functional meat and vegetable semi-finished products with prebiotic effect / A. A. Savchenko, A. A. Borisenko, A. A. Borisenko [et al.] // Modern Science and Innovations. – 2022. – No. 3(39). – P. 119-127. – DOI 10.37493/2307-910X.2022.3.11. – EDN MHQDWQ.

11. Application of barrier technologies to prolong the shelf life of sausage products / I. M. Shevchenko, V. I. Shipulin, A. V. Serov [et al.] // Modern Science and Innovations. – 2022. – No. 3(39). – P. 97-104. – DOI 10.37493/2307-910X.2022.3.9. – EDN FVFVNT.

12. Стаценко, Е. Н. Исследование и разработка маринованных полуфабрикатов из мяса цыплёнка-бройлера / Е. Н. Стаценко // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. – 2022. – № 1(101). – С.130-138. – DOI 10.24866/2311-2271/2022-1/130-138. – EDN FKQBFU.

13. Meat products for the Fudnet market / A. A. Savchenko, A. A. Borisenko, L. A. Borisenko [et al.] // Modern Science and Innovations. – 2021. – No. 4(36). – P. 114-123. – DOI 10.37493/2307-910X.2021.4.13. – EDN

OLYDRA.

14. Cooked sausage enriched with essential nutrients for the gastrointestinal diet / V. V. Sadovoy, T. V. Shchedrina, I. A. Trubina [et al.] // Foods and Raw Materials. – 2021. – Vol. 9, No. 2. – P. 345-353. – DOI 10.21603/2308-4057-2021-2-345-353. – EDN BWQQKM.

Проректор по научной работе

16.09.2026 г.



С. В. Зенченко