

### Сведения о ведущей организации

по диссертации Громова Сергея Владимировича на тему: «Процесс обработки сливочного масла высоким циклическим давлением», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.12 – Процессы и аппараты пищевых производств

1	Полное наименование и сокращенное наименование	Государственное образовательное учреждение Луганской Народной Республики «Луганский национальный аграрный университет» ГОУ ЛНР «Луганский национальный аграрный университет»
2	Место нахождения	г. Луганск, Артемовский район, городок ЛНАУ, 1.
3	Почтовый адрес, телефон (при наличии), адрес электронной почты (при наличии), адрес официального сайта в сети «Интернет» (при наличии)	91008, Луганская Народная Республика, г. Луганск, Артемовский район, городок ЛНАУ, 1. +38(0642) 96-60-40 e-mail: rector@lnau.su http://lnau.su
4	Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заквашувальні композиції для дитячих кисломолочних продуктів з підвищеними протеолітичними властивостями [Текст] / Н.А. Ткаченко, Ю.В. Назаренко, А.С. Авершина, Ю.С. Українцева // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – № 2/12 (68). – 2014. – С. 66–71. doi: 10.15587/1729-4061.2014.23388</li> <li>2. Ткаченко, Н. А. Обоснование режима хранения белковых паст для детского питания [Текст] / Н.А. Ткаченко, Ю.С. Українцева // Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений: матер. V Междунар. науч.-техн. конф. / Воронеж. гос. ун-т инж. технол. – Воронеж: ВГУИТ, 2015. – С. 116-119.</li> <li>3. Українцева, Ю.С. Медико-біологічні дослідження білкових паст для дитячого харчування [Текст] / Ю.С. Українцева, Н.А. Ткаченко, А.С. Авершина // Наук. праці ОНАХТ: Одеса. – 2015. – Вип. 45. – Т.2. – С. 21-26.</li> <li>4. Ткаченко, Н.А. Наукові основи технології білкової пасти для дитячого харчування з подовженим терміном зберігання [Текст] / Н.А. Ткаченко, Ю.С. Українцева // ScienceRise. – 2015. – №3/2(8). – С. 63-67. doi: 10.15587/2313-8416.2015.39175</li> <li>5. Ткаченко, Н.А. Обґрунтування параметрів ферментації білкової маси у технології білкових паст для дитячого харчування [Текст] / Н.А. Ткаченко, Ю.С. Українцева // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 2 (31). – С. 38-47. doi: 10.15587/1729-4061.2014.23388</li> <li>6. Ткаченко, Н.А. Гомогенізація комбінованих вершків у технології білкових паст для дитячого</li> </ol>

харчування [Текст] / Н.А. Ткаченко, Ю.С. Українцева, П.О. Некрасов // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 4. – С. 21–25.

7. Шалевская В.Н. Определение влияния внесения тыквенного сока на органолептические показатели кисломолочного напитка [Текст] / В.Н. Шалевская, А.В Власов // Инновационные технологии пищевых производств: Материалы Международной научно-практической конференции, 18 февраля 2016 г. - пос. Персиановский: Донской ГАУ, 2016 г. – С 145-150.

8. Авершина А.С. Усовершенствование технологической схемы производства напитка кисломолочного детского питания «Биолакт» [Текст] / А.С. Авершина, Ю.С. Украинцева, А.Т. Павленко // Материалы I Международной научно-практической конференции: «Современные процессы в пищевых производствах и инновационные технологии обеспечения качества пищевых продуктов». Донецк, ДНР; ДонНУЕТ, 17-18 ноября 2016 г.– С. 63-71.

9. Ткаченко Н.А. Аналіз та перспективи розвитку індустрії дитячого харчування в Україні та світі [Текст] / Н.А. Ткаченко, П.А. Некрасов, Ю.С. Українцева, А.С. Авершина // Молочная Индустрия. – № 3 (11). – 2016 г. С. 10 – 14.

10. Ткаченко, Н.А. Технологія паст білкових дитячого харчування: Монографія. / Н.А. Ткаченко, Ю.С. Українцева, Ю.В. Назаренко. - Суми : Видавничо-виробниче підприємство «Мрія-1», 2017. – 200 с

11. Шалевская В.Н. Разработка комбинированной ряженки с разной массовой долей жира и изучение её свойств [Текст] / В.Н. Шалевская, В.П. Лавицкий // Вестник Донского государственного аграрного университета.. – п. Персиановский. - 2017. - 1(23.1). – С. 130-136

12. Авершина, А.С. Оптимизация жирнокислотного состава напитка кисломолочного для детского питания «БИОЛАКТ» [Текст] / А.С. Авершина, Ю.С. Украинцева, А.Т. Павленко // Весник Луганского национального университета имени Тараса Шевченко. Секция 3 Технические науки. - Луганск: Книта, 2017.

13. Tkachenko N. Substantiation of storage parameters of the sour-milk infant drink «Biolakt». [Text] / N. Tkachenko, P. Nekrasov, Yu Ukraintseva, A. Avershina, // Харчова наука і технологія. – Одеса. – ОНАХТ. – № 3 – 2017. – С. 99 – 110.

14. Украинцева, Ю.С. Оценка пищевой, биологической и энергетической ценности новых

	<p>пастообразных ферментированных молочных продуктов [Текст] / Ю.С. Украинцева, А.Т. Павленко, А.В. Коваленко // Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности: материалы v международной научно-практической конференции, посвященной 25-летию факультета технологии и товароведения Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I (Россия, Воронеж, 7-9 ноября 2018 г.). – Ч. II. – Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2018. – С. 231-237.</p> <p>15. Украинцева, Ю.С. Повышение биологической ценности и удлинение срока хранения творога, обогащенного молочно-белковым концентратом [Текст] / Ю.С. Украинцева, А.С. Авершина // Товароведение и коммерческая деятельность: актуальные проблемы, исследования и инновации: Материалы III Междунар. науч.-практ. конф. (г. Луганск, 17 апреля 2018 г.) / под ред. канд. пед. наук, доц. В.О.Зинченко; ГОУ ВПО ЛНР «Луганский национальный университет имени Тараса Шевченко». – Луганск: Книта, 2018. – С. 359-365.</p>
--	--

Верно

Вр.и.о. ректора  
к-т экон. наук, доцент



Е.Н. Чеботарева