

### Сведения о ведущей организации

по диссертации Катанаевой Юлии Александровны на тему: «Повышение эффективности процесса извлечения экстрактивных веществ из отходов томатного производства», 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 высшего образования Луганской Народной Республики «Луганский государственный аграрный университет» ГОУ ВО ЛНР ЛГАУ
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, +38(0642) 96-60-40, e-mail: rector@lnau.su, <a href="http://lnau.su">http://lnau.su</a>
4	Список основных публикаций работников ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	<p>1. Косогова, Т.М. Освещенность как экологический фактор в ценозах с участием LYCOPERSICON ESCULENTUM MILL / Т.М. Косогова, И.А. Ладыш, Н.В. Решетняк, А.В. Барановский, А.П. Шведчикова // Материалы международной научно-практической конференции «Перспективы развития науки в области биологии», 06 марта 2019 г., ГОУ ВПО ЛНР ЛНУ имени Тараса Шевченко, Луганск.– 2019.– С.43-45.</p> <p>2. Ткаченко, Н. А. Обоснование режима хранения белковых паст для детского питания / Н.А. Ткаченко, Ю.С. Украинцева // 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.</p> <p>3. Шалевская В.Н. Определение влияния внесения тыквенного сока на органолептические показатели кисломолочного напитка / 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.</p> <p>4. Авершина А.С. Усовершенствование технологической схемы производства напитка кисломолочного детского питания «Биолакт» / А.С. Авершина, Ю.С. Украинцева, А.Т. Павленко // Материалы I Международной научно-практической</p>

конференции: «Современные процессы в пищевых производствах и инновационные технологии обеспечения качества пищевых продуктов». Донецк, ДНР; ДонНУЕТ, 17-18 ноября 2016 г. – С. 63-71.

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

6. Украинцева, Ю.С. Оценка пищевой, биологической и энергетической ценности новых пастообразных ферментированных молочных продуктов / Ю.С. Украинцева, А.Т. Павленко, А.В. Коваленко // Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности: материалы в 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.

7. Украинцева, Ю.С. Повышение биологической ценности и удлинение срока хранения творога, обогащенного молочно-белковым концентратом / 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.

8. Красногрудов, А.В. Энергозатраты процесса обработки вареных колбас при различных способах подвода энергии / А.В. Красногрудов // Материалы международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Использование современных технологий в сельском хозяйстве и пищевой промышленности» пос. Персияновский, 19-20 апреля 2016 г. ДонГАУ. С. 225-229.

9. Сукманов В.А., Дебелый В.Л., Малич А.А. Исследование реологических показателей яичных омлетов длительного срока хранения, произведенных с использованием высокого давления // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Киев. – 2015 г. №4. – С. 206-217.

10. Павленко, А.Т. Исследование микробиологических показателей яичных продуктов длительного срока хранения с использованием

		<p>высокого давления / А.Т. Павленко, Ю.С. Украинцева, А.С. Авершина, А.В. Коваленко, А.А. Малич // Материалы II международной научно-практической конференции «Современные процессы в пищевых производствах и инновационные технологии обеспечения качества пищевых продуктов», 16-17 ноября 2017 г. - Донецк: ДонНУЭТ, 2017. – 23-30С.</p> <p>11. Малич, А.А. Комбинированная обработка фарша из малоценных рыб для стабилизации его качества / А.А. Малич, А.А. Декань // Материалы III международной научно-практической конференции «Современные процессы в пищевых производствах и инновационные технологии обеспечения качества пищевых продуктов», 15-16 ноября 2018 г - Донецк: ДонНУЭТ, 2018. – 23-30 С.</p>
--	--	--

Верно

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



Брюховецкий А.Н.