

Сведения о ведущей организации
ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет»
 по диссертации Левичевой Оксаны Игоревны на тему:
 «Совершенствование процесса трубопроводного транспортирования
 плавленых сыров», 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	ФГАОУ ВО «СКФУ»
Организационно-правовая форма организации	Федеральные государственные автономные учреждения
Ведомственная принадлежность организации	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Место нахождения	Ставропольский край, г. Ставрополь, Пушкина, д. 1
Почтовый адрес	Россия, 355017, г. Ставрополь, ул. Пушкина, 1
Веб-сайт	https://ncfu.ru/
Телефон	8 (8652) 95-68-08
Адрес электронной почты	info@ncfu.ru
Руководитель организации	Шебзухова Татьяна Александровна, доктор исторических наук, профессор, ректор СКФУ
Сведения о лице, утверждающем отзыв ведущей организации	Проректор по научной работе, доктор экономических наук, профессор Зенченко Светлана Вячеславовна
Наименование профильного структурного подразделения, занимающегося проблематикой диссертации	Кафедра агроинженерии, факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Список основных публикаций работников ведущей организации

1. Аппаратурное оформление современных линий для выработки сухих ингредиентов на основе молочного сырья / Д. Н. Володин, В. К. Топалов, И. К. Куликова [и др.] // Переработка молока. – 2025. – № 9(311). – С. 20-23.
2. Бутримова, О. С. Применение микрокапсулированных пробиотиков в технологии мягкого сыра Фета / О. С. Бутримова, Р. О. Будкевич // Сыроделие и маслоделие. – 2025. – № 4. – С. 59-63. – DOI 10.21603/2073-4018-2025-4-40.
3. Мембранные технологии для повышения эффективности производства творога / Д. Н. Володин, В. К. Топалов, И. К. Куликова, И. А. Евдокимов // Переработка молока. – 2025. – № 4(306). – С. 12-13.
4. Новая технологическая концепция переработки молока и ее реализация на примере мягкого сыра / Д. С. Мамай, С. П. Бабенышев, И. А. Евдокимов [и др.] // Сыроделие и маслоделие. – 2026. – № 1. – С. 47-53. – DOI 10.21603/2073-4018-2026-1-45.
5. Особенности микрофильтрационной обработки сыропригодного молока пород коров Ставропольского края / Д. С. Мамай, С. П. Бабенышев, А. В. Мамай [и др.]

- // Сыроделие и маслоделие. – 2025. – № 2. – С. 55-60. – DOI 10.21603/2073-4018-2025-2-22.
6. Оптимизация процесса восстановления вторичных молочных продуктов с применением ультразвуковой обработки и исследование их стабильности / К. В. Костенко, Е. Г. Костенко, Ф. А. Пойдун [и др.] // Аграрный вестник Урала. – 2026. – Т. 26, № 1. – С. 140-151. – DOI 10.32417/1997-4868-2026-26-01-140-151.
 7. Распылительная сушка ингредиентов на основе молочного сырья / Д. Н. Володин, А. С. Гридин, В. К. Топалов [и др.] // Переработка молока. – 2025. – № 12(314). – С. 22-24.
 8. Особенности использования полимерных мембран в процессе мембранного фракционирования молочного сырья / Д. Н. Володин, В. К. Топалов, Е. Ю. Иванченко, И. А. Евдокимов // Переработка молока. – 2024. – № 2(292). – С. 6-8.
 9. Перспективы производства козьего молока распылительной сушки / Д. Н. Володин, И. К. Куликова, И. А. Евдокимов, И. Ю. Михайлов // Молочная промышленность. – 2023. – № 1. – С. 22-23. – DOI 10.31515/1019-8946-2023-01-22-23.
 10. Формирование белковых структур молочных систем с концентратом мицеллярного казеина в технологии греческого йогурта / М. В. Каледина, В. П. Витковская, М. И. Шрамко [и др.] // Индустрия питания. – 2025. – Т. 10, № 2. – С. 57-66. – DOI 10.29141/2500-1922-2025-10-2-6.
 11. Творожные сыры: как повысить эффективность использования сырья / Д. Н. Володин, В. К. Топалов, И. А. Евдокимов [и др.] // Молочная промышленность. – 2023. – № 3. – С. 19-22.
 12. Empirical predicting permeate flux in skim milk microfiltration / D. S. Mamay, S. P. Babenyshev, I. A. Evdokimov [et al.] // Foods and Raw Materials. – 2026. – Vol. 14, No. 2. – P. 331-338. – DOI 10.21603/2308-4057-2026-2-675.

Проректор на научной работе



[Handwritten signature]

24.06.26

С.В. Зенченко