

Сведения о ведущей организации
по диссертации **Плешкова Владимира Александровича**
на тему **«Фундаментальные аспекты формирования биотехнологических приемов
повышения качества молочного сырья и продуктов на его основе»**, представленной на
соискание ученой степени доктора биологических наук по специальностям
4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ,
4.3.3. Пищевые системы

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности»
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ФГАНУ «ВНИМИ»
Ведомственная принадлежность организации	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс и адрес организации	115093, г. Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7
Официальный сайт организации	https://www.vnimi.org
Адрес электронной почты	info@vnimi.org
Телефон	+7(499)236-31-64
Кафедра (научное подразделение), осуществляющая подготовку отзыва	Лаборатория технологий молочных продуктов
Список основных публикаций ведущей организации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	
1. Основные спектральные характеристики молока и молочных продуктов / Е. И. Муклецова, И. А. Барковская // Пищевая промышленность. – 2026. – № 1. – С. 106-111. – DOI 10.52653/PPI.2026.1.1.022. 2. Комплексная характеристика белкового профиля и нутритивной ценности белка молока коров джерсейской породы с применением методов протеомики / Е. А. Юрова, Н. А. Жижин, Е. В. Серба, В. Л. Иванова // Пищевая промышленность. – 2026. – № 4. – С. 12-17. – DOI 10.52653/PPI.2026.4.4.002. 3. Исследование протеиновой стабильности молока после циклического температурного воздействия / И. А. Барковская, П. И. Королева, Е. Е. Илларионова [и др.] // Пищевая промышленность. – 2026. – № 4. – С. 18-23. – DOI 10.52653/PPI.2026.4.4.003. 4. Перспективы использования коагуляции белков как критерия технологической пригодности сухого молока / Т. Д. Широкова, В. Ю. Ярышев, И. А. Барковская, В. Г. Блядзе // Пищевая промышленность. – 2026. – № 4. – С. 58-63. – DOI 10.52653/PPI.2026.4.4.010. 5. Effect of enzymatic degradation of proteins on technological properties of whey powdered products / A. Kruchinin, I. Barkovskaya, E. Illarionova [et al.] // International Journal of Dairy Technology. – 2025. – Vol. 78, No. 2. – P. e70005. – DOI 10.1111/1471-0307.70005. 6. Киберфизические компоненты пищевой метаинженерии / А. Г. Галстян, А. Н. Петров, Е. А. Юрова [и др.] // Вестник Российской академии наук. – 2025. – № 6. – С. 77-84. – DOI 10.7868/S3034520025060099. 7. О некоторых технологических аспектах производства творога и творожных продуктов / З. С. Зобкова // Молочная промышленность. – 2025. – № 2. – С. 32-35.	

8. Оценка подлинности молока и молочной продукции согласно ГОСТ р 72209-2025 / Е. А. Юрова // Молочная промышленность. – 2025. – № 5. – С. 2-4.
9. Апробация технологических решений для производства обогащенного молока / И. А. Барковская, А. Е. Рябова // Сыроделие и маслоделие. – 2025. – № 2. – С. 49-54. – DOI 10.21603/2073-4018-2025-2-23.
10. Особенности формирования потребительских свойств поликомпонентных молочных систем / Е. Ю. Агаркова, В. В. Кондратенко, А. Е. Рябова [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2025. – № 1. – С. 68-81. – DOI 10.36107/spfp.2025.1.635.
11. Применение секвенирования в молочной промышленности / Е. Г. Лазарева, Д. Д. Коваль, А. В. Хан, О. Ю. Фоменко // Вестник КрасГАУ. – 2025. – № 9(222). – С. 315-328. – DOI 10.36718/1819-4036-2025-9-315-328.
12. Молекулярно-генетические методы оценки качества и безопасности молока и молочных продуктов: обзор / А. В. Хан, Е. Г. Лазарева, О. Ю. Фоменко // Пищевая промышленность. – 2024. – № 8. – С. 123-127. – DOI 10.52653/PPI.2024.8.8.024.
13. Влияние зоотехнических факторов на белковый состав сырого коровьего молока / Е. В. Серб, Е. А. Юрова // Аграрная наука. – 2024. – № 10. – С. 192-200. – DOI 10.32634/0869-8155-2024-387-10-192-200.

Ведущая организация подтверждает, что соискатель не является сотрудником и не имеет научных работ по теме диссертации, подготовленных на базе ведущей организации или в соавторстве с ее сотрудниками.

И.о. директора ФГАНУ «ВНИМИ»,
д-р техн. наук, академик РАН

А.Г. Галстян

« 08 » июня 2026 г.