

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ
по диссертации **Брошко Доминика Василя**
на тему «**Разработка технологии получения белковых**
препаратов из отходов переработки масличных культур»,
представленной на соискание ученой степени
кандидата технических наук по научной специальности
4.3.3. Пищевые системы

<i>Название организации:</i>	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение Федеральный научный центр «Всероссийский научно-исследовательский институт сои» (ФГБНУ ФНЦ ВНИИ сои)
<i>Место нахождения:</i>	675028, Амурская область, г. Благовещенск, Игнатьевское шоссе, 19
<i>Почтовый адрес:</i>	675028, Амурская область, г. Благовещенск, Игнатьевское шоссе, 19
<i>Телефон:</i>	+7(416)236-94-50
<i>Адрес электронной почты:</i>	info@vniisoi.ru
<i>Адрес официального сайта организации:</i>	http://www.vniisoi.ru
<i>Список публикаций работников по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях:</i>	
1. Технология получения обогащающей добавки на основе соевого сырья / Е. С. Штарберг, А. А. Пензин, М. А. Штарберг, Е. А. Бородин // Пищевая промышленность. – 2025. – № 1. – С. 21-26. – DOI 10.52653/PPI.2025.1.1.004. 2. Стаценко, Е. С. Анализ использования соевого зерна при создании обогащающих добавок и продуктов пищевого и кормового назначения / Е. С. Стаценко, А. А. Пензин, В. С. Усанов // Вестник КрасГАУ. – 2024. – № 8(209). – С. 203-218. – DOI 10.36718/1819-4036-2024-8-203-218. 3. Кодирова, Г. А. Межсортовые различия содержания олигосахаридов в зерне сои / Г. А. Кодирова, Г. В. Загуменная, С. Е. Низкий // Аграрный вестник Урала. – 2024. – Т. 24, № 10. – С. 1312-1321. – DOI 10.32417/1997-4868-2024-24-10-1312-1321. 4. Стаценко, Е. С. Новый подход к созданию обогащающих добавок из трансформированного соевого сырья / Е. С. Стаценко, А. А. Пензин // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. – 2023. – Т. 11, № 3. – С. 31-39. – DOI 10.14529/food230304. 5. Стаценко, Е. С. Разработка технологии сквашенного соево-молочного напитка с использованием семян сои сортов селекции ФГБНУ ФНЦ ВНИИ сои / Е. С. Стаценко, О. В. Литвиненко, Н. Ю. Корнева // Достижения науки и техники АПК. – 2023. – Т. 37, № 6. – С. 86-90. – DOI 10.53859/02352451_2023_37_6_86. 6. Стаценко, Е. С. Галеты повышенной пищевой ценности с соевым белковым продуктом / Е. С. Стаценко, М. А. Штарберг, Е. А. Бородин // Техника и технология пищевых производств. – 2023. – Т. 53, № 3. – С. 513-524. – DOI 10.21603/2074-9414-2023-3-2454. 7. Литвиненко, О. В. Особенности процесса ферментации молочно-соевой смеси / О. В. Литвиненко, Н. Ю. Корнева // Пищевая промышленность. – 2023. – № 11. – С. 84-89. – DOI 10.52653/PPI.2023.11.11.018. 8. Стаценко, Е. С. Содержание изофлавоноидов в сое и пищевых продуктах с ее использованием / Е. С. Стаценко, М. А. Штарберг, Е. А. Бородин // Техника и	

- технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52, № 2. – С. 222-232. – DOI 10.21603/2074-9414-2022-2-2359.
9. Оценка технологических показателей качества зерна сои в сравнительном аспекте / О. В. Литвиненко, Н. Ю. Корнева, О. В. Покотило, Е. С. Стаценко // Вестник КрасГАУ. – 2022. – № 1(178). – С. 3-12. – DOI 10.36718/1819-4036-2022-1-3-12.
 10. Стаценко, Е. С. Изучение отношения потребителей к пищевым продуктам, обогащенным растительным белком / Е. С. Стаценко // Пищевая промышленность. – 2022. – № 7. – С. 20-24. – DOI 10.52653/PPI.2022.7.7.003.
 11. Кубанкова, Г. В. Совершенствование технологии и товароведная характеристика хлеба, обогащённого мукой из вторичного соевого сырья / Г. В. Кубанкова // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. – 2022. – № 2(102). – С. 148-158. – DOI 10.24866/2311-2271/2022-2/148-158.
 12. Стаценко, Е. С. Разработка технологии производства продуктов функционального назначения на основе сои и тыквы / Е. С. Стаценко, О. В. Литвиненко, Н. Ю. Корнева [и др.] // Пищевая промышленность. – 2021. – № 7. – С. 41-45. – DOI 10.52653/PPI.2021.7.7.011.
 13. Стаценко, Е. С. Разработка рецептур обогащенных пищевых концентратов вторых обеденных блюд с применением многофакторного анализа / Е. С. Стаценко, Г. А. Кодирова // Достижения науки и техники АПК. – 2021. – Т. 35, № 4. – С. 72-76. – DOI 10.24411/0235-2451-2021-10412.
 14. Development of technology for producing wheat bread enriched with soy ingredient / E. S. Statsenko, N. Y. Korneva, O. V. Pokotilo, O. V. Litvinenko // Food Science and Technology International. – 2021. – DOI 10.1177/10820132211062991.
 15. Development of technology for food concentrates of culinary sauces of increased nutritional and biological value / E. S. Statsenko, S. E. Nizkiy, O. V. Litvinenko, G. A. Kodirova // AIMS Agriculture and Food. – 2020. – Vol. 5, No. 1. – P. 137-149. – DOI 10.3934/AGRFOOD.2020.1.137.