

Сведения о ведущей организации

по диссертации Дышлок Любови Сергеевны «Теоретическое обоснование и практическая реализация технологий получения антимикробных пленок на основе полисахаридов и их производных для пищевой промышленности», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 03.01.06 Биотехнология (в том числе бионанотехнологии)

Полное наименование организации в соответствии с Уставом	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта»
Сокращенное наименование организации в соответствии с Уставом	ФГАОУ ВО «БФУ им. И. Канта»
Ведомственная принадлежность организации	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс и адрес организации	236016, Россия, г. Калининград, ул. А. Невского, д.14
Официальный сайт организации	https://www.kantiana.ru/
Адрес электронной почты	post@kantiana.ru
Телефон	+7 (4012) 59-55-95
Научное подразделение, осуществляющее подготовку отзыва	Институт живых систем
Публикации работников организации за последние 5 лет (не более 15 публикаций) в рецензируемых научных изданиях по проблематике сферы исследования соискателя:	
1.	Лукин А.А., Голубцова Ю.В., Сухих С.А. Изучение антимикробной активности коллоидного раствора меди // Естественные и технические науки. 2019. № 1 (127). С. 24-27.
2.	Лукин А.А., Голубцова Ю.В., Носкова С.Ю., Сухих С.А., Ульрих Е.В. Изучение антимикробной активности коллоидного раствора цинка // Естественные и технические науки. 2018. № 11 (125). С. 75-78.
3.	Kaplan M.A., Sergienko K.V., Kolmakova A.A., Konushkin S.V., Baikin A.S., Kolmakov A.G., Sevostyanov M.A., Kulikov A.V., Ivanov V.E., Belosludtsev K.N., Antipov S.S., Volkov M.Y., Shusharina N.N., Karaduleva E.V., Kozlov V.A., Simakin A.V., Gudkov S.V. Development of a biocompatible PLGA polymers capable to release thrombolytic enzyme prourokinase // Journal of Biomaterials Science, Polymer Edition. 2020.
4.	Klimenko N.S., Tyakht A.V., Alexeev D.G., Toshchakov S.V., Korzhenkov A.A.,

	Shevchenko M.A., Afshinnekoo E., Mason C.E. Co-occurrence patterns of bacteria within microbiome of Moscow subway // <i>Computational and Structural Biotechnology Journal</i> . 2020. T. 18. C. 314-322.
5.	Esiukova E., Khatmullina L., Lobchuk O., Grave A., Chubarenko I., Kileso A., Zyubin A., Haseler M. From macro to micro: dataset on plastic contamination along and across a sandy tide-less coast (the Curonian spit, the Baltic sea) // <i>Data in Brief</i> . 2020. T. 30. C. 105635.
6.	Kruger O., Budenkova E., Babich O., Suhih S., Patyukov N., Masyutin Ya., Dolganuk V., Chupakhin E. The process of producing bioethanol from delignified cellulose isolated from plants of the <i>Miscanthus</i> genus // <i>Bioengineering</i> . 2020. T. 7. № 2. C. 61.
7.	Sedelnikova M.B., Komarova E.G., Sharkeev Y.P., Ugodchikova A.V., Khlusov I.A., Mushtovatova L.S., Karpova M.R., Sheikin V.V., Litvinova L.S. Zn-, Cu- or Ag-incorporated micro-arc coatings on titanium alloys: properties and behavior in synthetic biological media // <i>Surface and Coatings Technology</i> . 2019. T. 369. C. 52-68.
8.	Ptashnik I., Matskova L. Prokaryotic contribution to biodegradation of petroleum hydrocarbons in the coastal zone of the Baltic sea // <i>FEBS Open Bio</i> . 2019. T. 9. № S1. C. 380.
9.	Babich O., Krieger O., Chupakhin E., Kozlova O. <i>Miscanthus</i> plants processing in fuel, energy, chemical and microbiological industries // <i>Foods and Raw Materials</i> . 2019. T. 7. № 2. C. 403-411.
10	Yang Y., Babich O., Sukhikh S., Zimina M., Milentyeva I. Antibiotic activity and resistance of lactic acid bacteria and other antagonistic bacteriocin-producing microorganisms // <i>Foods and Raw Materials</i> . 2020. T. 8. № 2. C. 377-384.
11	Кригер О.В., Носкова С.Ю. Разработка приемов длительного сохранения свойств молочнокислых микроорганизмов // <i>Техника и технология пищевых производств</i> . 2018. T. 48. № 4. C. 30-38.
12	Мазова О.В., Глебова М.В. Актуальная биотехнология // <i>Актуальная биотехнология</i> . 2019. № 3 (30). C. 638-643.
13	Liang R., Duncan K.E., Davidova I., Suflita J.M., Le Borgne S., Yakimov M.M. Microbial activities in hydrocarbon-laden wastewaters: impact on diesel fuel stability and the biocorrosion of carbon steel // <i>Journal of Biotechnology</i> . 2017. T. 256. № S. C. 68-75.

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Дышлюк Любови Сергеевны «Теоретическое обоснование и практическая реализация технологий получения антимикробных пленок на основе полисахаридов и их производных для пищевой промышленности», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 03.01.06 Биотехнология (в том числе бионанотехнологии)

Фамилия, имя, отчество	Лодыгин Алексей Дмитриевич
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра специальности и отрасли науки, по которым защищена диссертация)	Доктор технических наук, специальность 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание (по какой кафедре / по какой специальности))	Доцент по кафедре прикладной биотехнологии
Основное место работы:	
Почтовый индекс, адрес, телефон, адрес электронной почты, адрес официального сайта в сети «Интернет»	355017, г. Ставрополь, ул. Маршала Жукова, 9 (корпус 7). Тел.: (8652) 33-03-18, 33-08-49. E-mail: alldygin@yandex.ru Адрес официального сайта: https://www.ncfu.ru/
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет»
Наименование подразделения (кафедра / лаборатория)	Кафедра прикладной биотехнологии / Институт живых систем
Должность	Заведующий кафедрой
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	
1	Храмцов А.Г., Лодыгин А. Д., Нестеренко П.Г. Теоретические и практические аспекты получения пребиотических концентратов с регулируемым аминокислотным составом // Вестник АПК Ставрополья. 2016. № 4. С. 38-42.
2	Лодыгин А. Д., Мединцева Е. В., Лодыгин Д. Н. Исследование влияния дозы внесения пребиотического концентрата на эффективность сквашивания обезжиренного молока молочнокислыми микроорганизмами // Вестник Северо-Кавказского федерального университета. 2017. № 4 (61). С.19-24.

3	Лодыгин А. Д., Шатравина М.А., Пономарев В.А., Слюсарев Г.В. Исследование влияния концентрата «МОБИЛЮКС» на эффективность сквашивания обезжиренного молока молочнокислыми микроорганизмами // Вестник Северо-Кавказского федерального университета. 2017. № 5. С. 25-33.
4	Березуева Е. В., Лодыгин А. Д. Исследование реологических характеристик кисломолочных напитков, обогащенных пребиотическим концентратом // Современная наука и инновации. 2018. № 2 (22). С. 79-84.
5	Лодыгин А. Д., Шатравина М.А., Морозова К., Скампиккио Маттео Марио, Маннино Саверио // Современная наука и инновации. 2018. № 3 (23). С. 113-120.
6	Березуева Е. В., Радевич Т. В., Алиева Л. Р., Абакумова Е. А., Шрамко М. И., Лодыгин А. Д., Евдокимов И. А., Курченко В. П. Влияние высокомолекулярного хитозана на культивирование <i>Lactobacillus bulgaricus</i> // Известия Уфимского научного центра Российской академии наук. 2018. № 3 (3). С.3-8.
7	Родная А. Б., Лодыгин А. Д., Храмцов А. Г. Обеспечение безопасности инновационной технологии концентратов галактоолигосахаридов с использованием системы ХАССП // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2018 № 5-6 (365-366). С. 107-109.
8	Дыкало Н. Я., Анисимов С. В., Лодыгин А. Д., Климов Л. Я., Евдокимов И. А., Печенкин Е. В., Храмцов А. Г., Анисимов Г. С., Школа С. С. Парадигма сбалансированности пищевых систем. Сообщение первое. Критерии моделирования // Современная наука и инновации. 2019. № 3 (27). С. 127-135.
9	Курченко В. П., Головач Т. Н., Сушинская Н. В., Березуева Е. В., Алиева Л. Р., Лодыгин А. Д., Евдокимов И. А., Шрамко М. И. Использование хитозана для увеличения срока годности кисломолочных продуктов // Пищевая промышленность. 2019. № 4. С. 58-60.
10	Храмцов А. Г., Борисенко А. А., Брачихин А. А., Евдокимов И. А., Борисенко А. А., Борисенко Л. А., Рябцева С. А., Лодыгин А. Д. Вопросы реализации наилучших доступных технологий в пищевой промышленности // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2020. № 2-3 (374-375). С. 8-13.

Официальный оппонент

Лодыгин Алексей Дмитриевич

Верно

подпись
УДОСТОВЕРЯЮ
начальник Управления
делами СКФУ

подпись
дата
М.П.



Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Дышлок Любови Сергеевны «Теоретическое обоснование и практическая реализация технологий получения антимикробных пленок на основе полисахаридов и их производных для пищевой промышленности», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 03.01.06 Биотехнология (в том числе бионанотехнологии)

Фамилия, имя, отчество	Серба Елена Михайловна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра специальности и отрасли науки, по которым защищена диссертация)	Доктор биологических наук, специальность 03.01.06 – Биотехнология (в том числе бионанотехнологии)
Ученое звание (по какой кафедре / по какой специальности)	Доцент по специальности «биотехнология пищевых продуктов», профессор РАН, член-корреспондент РАН
Основное место работы:	
Почтовый индекс, адрес, телефон, адрес электронной почты, адрес официального сайта в сети «Интернет»	111033, г. Москва, ул. Самокатная, д. 4б. Тел.: +7 (495) 362-45-72 E-mail: serbae@mail.ru Адрес официального сайта: https://www.vniipbt.info/ http://www.ion.ru/index.php/2008-12-16-13-24-45/2017-01-13-18-11-57
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии – филиал Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи (ВНИИПБТ – филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)
Наименование подразделения (кафедра / лаборатория)	Администрация / Отдел биотехнологии ферментов, дрожжей, органических кислот и биологически активных добавок
Должность	Заместитель директора по научной работе / Зав. отделом
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	
1	Serba E., Pimenov N., Mochalina P., Overchenko M., Borscheva Yu., Sharikov A., Rimareva L. Production of <i>Aspergillus oryzae</i> RCAM 01133 biomass with increased protein and polysaccharides content using by-products of food industry // <i>Agronomy Research</i> . 2020. Т. 18. № 1. С. 290-300.
2	Серба Е. М., Римарева Л. В., Оверченко М. Б., Игнатова Н. И., Шелехова Н. В., Погоржельская Н. С., Абрамова И. М. Биотехнологические аспекты получения функциональных ингредиентов на основе конверсии биомассы <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 985-T // <i>Биотехнология</i> . 2020. Т. 36. № 4. С. 34-41.

3	Римарева Л. В., Серба Е. М., Оверченко М. Б., Таджибова П. Ю., Серба Е. В. , Кривова А. Ю., Калинина А. Г., Зорин С. Н. Научно-экспериментальное обоснование безопасности биотехнологической продукции для пищевой промышленности // Вестник российской сельскохозяйственной науки. 2019. № 1. С. 40-43.
4	Серба Е. М. , Таджибова П. Ю., Римарева Л. В., Кривова А. Ю., Оверченко М. Б., Игнатова Н. И., Кузнецова Н. А. Биотехнологические аспекты создания белково-полисахаридного обогатителя кормов на основе вторичного сырья пищевых производств // Вестник российской сельскохозяйственной науки. 2019. № 3. С. 56-59.
5	Юраскина Т. В., Курбатова Е. И., Погоржельская Н. С., Серба Е. М. Биотехнология получения ферментативно-модифицированных ингредиентов из растительного сырья // Пищевая промышленность. 2019. № 4. С. 121-122.
6	Ожмегова Е. Н., Серба Е. М. , Иванова Л. А. Исследование процессов сбраживания зернового суслу, приготовленного на основе культур с повышенным содержанием полисахаридов // В сборнике: Передовые пищевые технологии: состояние, тренды, точки роста. Сборник научных трудов I международной научно-практической конференции. Ответственный редактор Бабин Ю. В., 2018. С. 121-129.
7	Серба Е.М. , Степанов В.И., Шариков А.Ю., Поливановская Д.В., Иванов В.В., Игнатова Н.И. Разработка технологических параметров экструзионного получения снежков, обогащенных микробной биомассой// Пищевая промышленность. 2018. № 9. С. 58-60.
8	Серба Е. М. Актуальные направления пищевой биотехнологии для повышения качества и хранимоспособности продуктов питания // Пищевая промышленность. 2018. № 6. С. 8-10.
9	Серба Е. М. , Мочалина П. Ю. Использование биополимеров мицелиальной биомассы для создания пищевых и кормовых добавок // В сборнике: Биотехнология и продукты биоорганического синтеза. Сборник материалов национальной научно-практической конференции. 2018. С. 278-281.
10	Серба Е. М. , Мочалина П. Ю. Использование биополимеров мицелиальной биомассы для создания пищевых и кормовых добавок // В сборнике: Биотехнология и продукты биоорганического синтеза. Сборник материалов национальной научно-практической конференции. 2018. С. 278-281.
11	Серба Е. М. , Римарева Л. В., Мочалина П. Ю., Оверченко М. Б., Погоржельская Н. С., Антонова А. А. Биотехнологические методы конверсии биомассы мицелиальных грибов – продуктивных источников полисахаридов и белковых веществ для создания натуральных пищевых ингредиентов // В книге: Биотехнология: состояние и перспективы развития. Материалы международного форума. 2018. С. 595-597.
12	Степанов В. И., Поливановская Д. В., Иванов В. В., Шариков А. Ю., Серба Е. М. Комплексная экструзионная переработка с обезвоживанием высоковлажных смесей крахмалосодержащего сырья и микробной биомассы в технологии пищекокцентратов // Научные труды Северо-Кавказского федерального научного центра садоводства, виноградарства, виноделия. 2018. Т. 20. С. 148-152.

13	Серба Е. М., Римарева Л. В., Оверченко М. Б., Мочалина П. Ю., Игнатова Н. И., Соколова Е. Н. Микробная биомасса – перспективный источник биологически полноценного белка и полисахаридов // Вопросы питания. 2018. Т. 87. № S5. С. 235-236.
14	Серба Е. М., Римарева Л. В., Оверченко М. Б., Соколова Е. Н., Погоржельская Н. С., Игнатова Н. И., Борщева Ю. А. Мицелиальные грибы – перспективный источник гидролаз и ценных биополимеров // Вестник российской сельскохозяйственной науки. 2016. № 4. С. 41-43.

Официальный оппонент



Серба Елена Михайловна

Подпись Сербы Е.М. подтверждаю

Специальным по кафедре




Ларова И.И.

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Дышлюк Любови Сергеевны «Теоретическое обоснование и практическая реализация технологий получения антимикробных пленок на основе полисахаридов и их производных для пищевой промышленности», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 03.01.06 Биотехнология (в том числе бионанотехнологии)

Фамилия, имя, отчество	Федотова Ольга Борисовна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра специальности и отрасли науки, по которым защищена диссертация)	Доктор технических наук, специальность 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание (по какой кафедре / по какой специальности))	Старший научный сотрудник
Основное место работы:	
Почтовый индекс, адрес, телефон, адрес электронной почты, адрес официального сайта в сети «Интернет»	115093, город Москва, улица Люсиновская, д. 35, корпус 7. Контактный тел./факс: +7 (499) 237-03-33. E-mail: o_fedotova@vniimi.org Адрес официального сайта: http://www.vniimi.org/ .
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности»
Наименование подразделения (кафедра / лаборатория)	АУП
Должность	Ведущий научный сотрудник, Ученый секретарь
Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)	
1.	Дунченко Н. И., Купцова С. В., Федотова О. Б. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания // Москва, 2018.
2.	Зобкова З. С., Федотова О. Б., Фурсова Т. П., Зенина Д. В., Гаврилина А. Д., Шелагинова И. Р. Исследование антимикробных свойств бетулиносодержащего экстракта в молочных продуктах // Молочная промышленность. 2017. № 1. С. 50-52.
3.	Федотова О. Б. Вопросы безопасности упаковки для мороженого в современных условиях // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. 2019. № 1. С. 48-50.
4.	Федотова О. Б. Некоторые особенности производства и применения активных антимикробных упаковок // Переработка молока. 2019. № 7 (237). С. 20-21.

5.	Федотова О. Б. О светопрозрачности упаковки // Актуальные вопросы индустрии напитков. 2019. № 3. С. 239-241.
6.	Федотова О. Б. О старении и сроке годности упаковки // Молочная промышленность. 2019. № 6. С. 12-13.
7.	Федотова О. Б. Химические риски при производстве термоформованной упаковки в процессе выработки молочной продукции // Молочная промышленность. 2018. № 1. С. 8-11.
8.	Федотова О. Б. Исследование изменения флейвора сухого молока при контакте с полиэтиленовой пленкой // Переработка молока. 2020, № 6 (248). С. 24-28.
9.	Федотова О. Б. О биоразлагаемой упаковке и перспективе ее использования // Молочная промышленность. 2020. № 1. С. 10-12.
10.	Федотова О. Б. О целевой направленности маркировки упаковки // Молочная промышленность. 2020. № 9. С. 12-14.
11.	Федотова О. Б., Мяленко Д. М. Исследование физико-механических показателей наполненной пищевой сажой полиэтиленовой пленки для молочной и пищевой продукции после воздействия на нее импульсным ультрафиолетовым излучением // Вестник КрасГАУ. 2020. № 7 (160). С. 166-172.
12.	Федотова О. Б., Мяленко Д. М. О новых разработках в области "активной" упаковки // Мясные технологии. 2017. № 3 (171). С. 43-45.
13.	Федотова О. Б., Мяленко Д. М., Головань Н. С. Исследования санитарно-гигиенических показателей модифицированной полимерной упаковки // Контроль качества продукции. 2018. № 1. С. 23-27.
14.	Федотова О. Б. Роль миграции в процессах взаимодействия упаковки с продуктом // Переработка молока. 2016. № 12 (206). С. 14-17.

Официальный оппонент

Верно



Федотова Ольга Борисовна