

## СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации Мироновой Галины Федоровны на тему «Повышение эффективности процесса получения биоэтанола из шелухи овса», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 03.01.06 – Биотехнология (в том числе бионанотехнологии)

Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Институт химии твердого тела и механохимии Сибирского отделения Российской академии наук
Сокращенное наименование организации в соответствии с уставом	ИХТТМ СО РАН
Организационно-правовая форма организации	Федеральное государственное бюджетное учреждение науки
Ведомственная принадлежность организации	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Почтовый индекс и адрес организации	1630128, г. Новосибирск, ул. Кутателадзе, 18
Телефон организации	+7(383) 332-40-02, факс. +7(383) 332-28-47
Адрес электронной почты организации	<a href="mailto:root@solid.nsc.ru">root@solid.nsc.ru</a>
Адрес официального сайта организации в сети Интернет	<a href="http://www.solid.nsc.ru/">http://www.solid.nsc.ru/</a>
Руководитель организации	Немудрый Александр Петрович
Наименование профильного структурного подразделения, занимающегося проблематикой диссертации	Лаборатория механохимии
Сведения о составителе отзыва из ведущей организации	Ломовский Олег Иванович, доктор химических наук, главный научный сотрудник; Бычков Алексей Леонидович, доктор химических наук, старший научный сотрудник
<b>Список публикаций, опубликованных в рецензируемых научных изданиях, соответствующих тематике диссертации, за последние пять лет (не менее 10 публикаций)</b>	
<p>1. Podgorbunskikh E.M., Bychkov A.L., Lomovsky O.I., Ryabchikova E.I. The effect of thermomechanical pretreatment on the structure and properties of lignin-rich plant biomass // <i>Molecules</i>. 2020. Т. 25. № 4. С. 995.</p> <p>2. Bychkov A., Podgorbunskikh E., Lomovsky O., Bychkova E. Current achievements in the mechanically pretreated conversion of plant biomass // <i>Biotechnology and Bioengineering</i>. 2019. Т. 116. № 5. С. 1231-1244.</p> <p>3. Podgorbunskikh E.M., Bychkov A.L., Lomovsky O.I. Determination of surface accessibility of the cellulose substrate according to enzyme sorption // <i>Polymers</i>. 2019. Т. 11. № 7. С. 1201.</p> <p>4. Bychkov A.L., Podgorbunskikh E.M., Lomovsky O.I., Ryabchikova E.I. The role of mechanical action in the process of the thermomechanical isolation of lignin // <i>Cellulose</i>. 2018. Т. 25. № 1. С. 1-5.</p> <p>5. Подгорбунских Е.М., Бычков А.Л., Булина Н.В., Ломовский О.И. Разупорядочение кристаллической структуры целлюлозы при механической активации // <i>Журнал структурной химии</i>. 2018. Т. 59. № 1. С. 204-211.</p> <p>6. Dome K., Podgorbunskikh E., Bychkov A., Lomovsky O. Changes in the crystallinity degree of starch having different types of crystal structure after mechanical pretreatment //</p>	

Polymers. 2020. Т. 12. № 3. С. 641.

7. Gavrilova K., Bychkov A., Bychkova E., Akimenko Z., Chernonosov A., Kalambet Yu., Lomovskii O. Mechanically activated hydrolysis of plant-derived proteins in food industry // Foods and Raw Materials. 2019. Т. 7. № 2. С. 255-263.

8. Подгорбунских Е.М., Рябчикова Е.И., Бычков А.Л., Ломовский О.И. Изменения структуры полимеров клеточной стенки при термомеханическом воздействии на высоколигнифицированное растительное сырье // Доклады Академии наук. 2017. Т. 473. № 2. С. 181-184.

9. Бычков А.Л., Ломовский О.И. Современные достижения в механоферментативной переработке растительного сырья // Химия растительного сырья. 2017. № 2. С. 35-47.

10. Ломовский И.О., Ломовский О.И. Механохимический гидролиз биополимеров в технологиях пищевой промышленности и кормопроизводства // Химия в интересах устойчивого развития. 2019. Т. 27. № 3. С. 257-266.

Директор ИХТТМ СО РАН,  
чл.-корр. РАН



А.П. Немудрый

### Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Мироновой Галины Федоровны «Повышение эффективности процесса получения биоэтанола из шелухи овса», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 03.01.06 – Биотехнология (в том числе бионапотехнологии)

Фамилия, имя, отчество	Гернет Марина Васильевна
Гражданство	РФ
Ученая степень (с указанием шифра специальности и отрасли науки, по которым защищена диссертация)	Доктор технических наук 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
Ученое звание	Профессор
Основное место работы	
Почтовый индекс, адрес, телефон, адрес электронной почты, адрес официального сайта в сети «Интернет»	119021, г. Москва, ул. Россолимо, 7, +7(499) 246-67-69, vniipbivp@fneps.ru, <a href="http://www.vniinapitkov.ru/">http://www.vniinapitkov.ru/</a>
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Наименование подразделения	Отдел технологии пивоварения
Должность	Заведующая
<b>Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)</b>	
1	<b>Гернет М.В.,</b> Грибкова И.Н., Захаров М.А. Выявление показателей для определения прогнозирования сроков стойкости пива верхового и низового брожения // Пищевая промышленность. 2020. № 2. С. 16-19.
2	Дышкова М.М., <b>Гернет М.В.,</b> Грибкова И.Н., Борисенко О.А. Получение биомассы дрожжей для пивоваренных заводов малой мощности // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. 2020. Т. 9, № 1 (49). С. 127-130.
3	<b>Gernet M.V.,</b> Gribkova I.N., Kobelev K.V., Nurmukhanbetova D.E., Assembayeva E.K. Biotechnological aspects of fermented drinks production on vegetable raw materials // Известия Национальной академии наук Республики Казахстан. Серия геологии и технических наук. 2019. Т. 1, № 433. С. 223-230.
4	Karpenko D.V., <b>Gernet M.V.,</b> Kryukova E.V., Gribkova I.N., Nurmukhanbetova D.E., Assembayeva E.K. Acoustic vibration effect on genus <i>Sacchromyces</i> yeast population development // Известия Национальной академии наук Республики Казахстан. Серия геологии и технических наук. 2019. Т. 4, № 436. С. 103-112.
5	<b>Гернет М.В.,</b> Борисенко О.А., Грибкова И.Н. Комплексный активатор брожения в технологии пива // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. 2019. Т. 8, № 3 (47). С. 134-138.
6	Давадов Ф.Д., <b>Гернет М.В.,</b> Грибкова И.Н., Борисенко О.А., Янкевич С.В. Исследование влияния ультразвука на качество непастеризованного пива // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. 2019. Т. 8, № 2 (46). С. 136-139.
7	<b>Гернет М.В.,</b> Грибкова И.Н., Кобелев К.В. Биотехнологические аспекты получения напитков брожения на растительном сырье с повышенным сроком хранения // Пищевая промышленность. 2019. № 4. С. 33-34.

8	<b>Gernet M.V.</b> , Sevostyanova E.M., Soboleva O.A., Kovaleva I.L., Gribkova I.N. Methodological approaches to evaluating beer and non-alcoholic products shelf life // Food systems. 2019. T. 2, № 3. С. 13-16.
9	Karpenko D.V., <b>Gernet M.V.</b> Effect of nanopreparations on development of the populations of <i>Saccharomyces</i> brewer's yeasts // Microbiology (Mikrobiologiya). 2017. V. 86, № 5. С. 596-601.
10	<b>Гернет М.В.</b> , Грибкова И.Н. Влияние технологических параметров на содержание вторичных продуктов брожения при получении растительных напитков // Актуальные вопросы индустрии напитков. 2017. № 1. С. 30-32.

**Сведения об официальном оппоненте**  
 по диссертации Мироновой Галины Федоровны «Повышение эффективности процесса получения биоэтанола из шелухи овса», представленной к защите на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности  
 03.01.06 – Биотехнология (в том числе бионанотехнологии)

Фамилия, имя, отчество	Абрамова Ирина Михайловна
Гражданство	РФ
Ученая степень (с указанием шифра специальности и отрасли науки, по которым защищена диссертация)	Доктор технических наук 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ
Основное место работы	
Почтовый индекс, адрес, телефон, адрес электронной почты, адрес официального сайта в сети «Интернет»	111033, г. Москва, ул. Самокатная, 4Б, +7 (495) 362-44-95, <a href="mailto:4953624495@mail.ru">4953624495@mail.ru</a> , <a href="http://www.vniipbt.info">www.vniipbt.info</a>
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии – филиал Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи (ВНИИПБТ – филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»)
Должность	Директор, заведующая отделом технологии и контроля производства спиртных напитков
<b>Список основных публикаций официального оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций)</b>	
1	Серба Е.М., Римарева Л.В., Оверченко М.Б., Игнатова Н.И., Шелехова Н.В., Погоржельская Н.С., <b>Абрамова И.М.</b> Биотехнологические аспекты получения функциональных ингредиентов на основе конверсии биомассы <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 985-г // Биотехнология. 2020. Т. 36, № 4. С. 34-41.
2	<b>Абрамова И.М.</b> , Бессонов В.В., Богачук М.Н., Кривченко В.А., Макаренко М.А., Сокуренок М.С., Соловьев А.О., Туршатов М.В., Шевякова Л.В. Пути повышения пищевой ценности зерновой клетчатки спиртового производства // Вопросы питания. 2020. Т. 89, № 5. С. 110-118.
3	Бессонов В.В., Богачук М.Н., Макаренко М.А., Сокуренок М.С., Шевякова Л.В., <b>Абрамова И.М.</b> , Туршатов М.В., Кривченко В.А., Соловьев А.О. Исследование биохимического состава зерновой клетчатки спиртового производства // Пищевая промышленность. 2020. № 2. С. 12-15.
4	<b>Абрамова И.М.</b> , Медриш М.Э., Савельева В.Б., Гаврилова Д.А., Жирова В.В. Методы определения минеральных веществ в процессе производства спиртных напитков, полученных с применением растительного сырья // Пиво и напитки. 2019. № 2. С. 48-51.
5	Серба Е.М., <b>Абрамова И.М.</b> , Римарева Л.В., Оверченко М.Б., Игнатова Н.И., Грунин Е.А. Влияние ферментных препаратов на технологические показатели зернового сушла и качество спирта // Пиво и напитки. 2018. № 1. С. 50-54.
6	Медриш М.Э., <b>Абрамова И.М.</b> , Савельева В.Б., Павленко С.В., Приемухова Н.В. Методика определения летучих примесей в спиртных напитках, полученных на основе выдержанных зерновых дистиллятов // Вопросы питания. 2018. Т. 87, № 5. С. 188-189.

7	<b>Абрамова И.М.</b> , Головачева Н.Е., Морозова С.С., Воробьева Е.В., Галлямова Л.П., Шубина Н.А. Исследование эффективности применения технологических приемов на качество полуфабрикатов ликеро-водочного производства // Вопросы питания. 2018. Т. 87, № S5. С. 207-208.
8	Туршатов М.В., Кривченко В.А., Соловьев А.О., <b>Абрамова И.М.</b> О микробиологической чистоте и безопасности продуктов спиртового производства // Пищевая промышленность. 2019. № 4. С. 110-111.
9	<b>Абрамова И.М.</b> , Серба Е.М. Биотехнологические процессы в производстве продуктов питания и кормов // Пищевая промышленность. 2019. № 4. С. 12-14.
10	<b>Абрамова И.М.</b> , Головачева Н.Е., Морозова С.С., Воробьева Е.В., Галлямова Л.П., Шубина Н.А. Исследование влияния ферментативной обработки на показатели качества спиртованных морсов из плодово-ягодного сырья // Пищевая промышленность. 2018. № 10. С. 77-81.