

**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»)

111033 Москва, ул. Самокатная, д. 4-б,

Тел./Факс +7(495)362-44-95

ОГРН 1027739311907

ИНН 7705004254 КПП 772243001

E-mail: 4953624495@mail.ru

<http://www.vniipbt.ru>

17.05.2022 № 410/1-10/УК-976

На № 38-01/580 от 05.05.2022 г.

Председателю диссертационного
совета Д 212.148.11 на соискание
ученой степени кандидата наук, на
соискание ученой степени доктора
наук, на базе ФГБОУ ВО
«Московский государственный
университет пищевых производств»
д-ру техн. наук, доценту
Карпенко Д. В.

Я, Волкова Галина Сергеевна, подтверждаю свое согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Вольновой Екатерины Романовны на тему «Совершенствование технологии сухих соусов с использованием пектина», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ (технические науки).

**Сведения об оппоненте
по диссертации Вольновой Екатерины Романовны
на тему: «Совершенствование технологии сухих соусов с использованием
пектина»**

Фамилия, имя, отчество	Волкова Галина Сергеевна
Учёная степень, № диплома	Доктор технических наук, ДНД № 012144
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	03.01.06 – Биотехнология (в т.ч. бионанотехнологии)
Полное наименование организации, являющееся основным местом работы	Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии - филиал Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Заведующий лабораторией биотехнологии органических кислот, пищевых и кормовых добавок

Список публикаций по профилю рассматриваемой работы

1. Серба Е.М., Римарева Л.В., Соколова Е.Н., Борщева Ю.А., Курбатова Е.И., Волкова Г.С., Погоржельская Н.С., Мартыненко Н.Н. Биотехнологические основы направленной конверсии сельскохозяйственного сырья и вторичных биоресурсов для получения пищевых ингредиентов, функциональных продуктов питания и кормов / Монография. – ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии». – 2017. – 180 с. – ISBN: 978-5-6040237-1-6.
2. Волкова Г. С., Куксова Е.В., Поляков В.А. Биотехнологический способ переработки отходов пищевых производств с получением L-молочной кислоты // Актуальная биотехнология. – 2017. - № 2 (21). – С. 155-156.
3. Волкова Г.С., Фурсова Н.А., Соколова Е.Н., Борщева Ю.А., Римарева Л.В. Биотехнологические аспекты получения биопрепаратов, обогащённых биологически ценными компонентами растительного сырья // Заметки ученого. – 2017. - № 7 (23). – С. 55-60.
4. Серба, Е. М. Курбатова Е.И., Соколова Е.Н., Борщева Ю.А., Волкова Г.С., Римарева Л.В. Влияние ферментов с различной субстратной специфичностью на степень биокаталитической деструкции плодово-ягодного сырья // Пищевая промышленность. – 2018. – № 7. – С. 68-73.
5. Серба Е.М., Соколова Е.Н., Фурсова Н.А., Волкова Г.С., Борщева Ю.А., Курбатова Е.И., Куксова Е.В. Получение биологические активных добавок на основе обогащенной дрожжевой биомассы // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2018. – № 2. – С. 74-79.
6. Волкова Г.С., Серба Е.М., Фурсова Н.А., Соколова Е.Н., Куксова Е.В., Римарева Л.В. Изучение качественного состава биологически активных веществ плодов брусники // Вопросы питания. – 2018. – Т. 87. – № S5. – С. 53-54.
7. Серба Е. М., Соколова Е.Н., Курбатова Е.И., Волкова Г.С., Борщева Ю.А., Римарева Л.В. Ферментативный катализ как эффективный способ извлечения биологически ценных веществ из облепихового сырья // Вопросы питания. – 2018. – Т. 87. – № S5. – С. 236-237.

8. Серба Е. М., Волкова Г. С., Соколова Е.Н., Фурсова Н.А., Юраскина Т.В. Плоды брусники – перспективный источник биологически активных веществ // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2018. – № 4. – С. 48-58.

9. Соколова Е.Н., Борщева Ю.А., Курбатова Е.И., Фурсова Н.А., Юраскина Т.В., Волкова Г.С. Разработка научных основ направленной ферментативной деструкции клеточных стенок растительного и микробного сырья с целью создания биотехнологии пищевых ингредиентов // Биотехнология: состояние и перспективы развития. Материалы международного конгресса. – 2019. – С. 568-570.

10. Серба Е.М., Волкова Г.С., Соколова Е.Н., Курбатова Е.И., Юраскина Т.В. Пищевые ингредиенты на основе ягодного и микробного сырья // Пищевая индустрия. – 2019. – № 1 (39). – С. 32-35.

11. Волкова Г.С., Серба Е.М., Соколова Е.Н., Фурсова Н.А., Погоржельская Н.А. Разработка биотехнологии новых пищевых ингредиентов на основе ягодного и микробного сырья // Сборник материалов Международного конгресса «Биотехнология: состояние и перспективы развития. Науки о жизни». ISSN: 2312-640X. - Москва. – 2019. – С.573-574.

Зав. лабораторией биотехнологии органических кислот, пищевых и кормовых добавок, д-р. техн. наук

 Г.С. Волкова

Подпись Волковой Г.С. удостоверяю
Специалист по кадрам ВНИИПБТ



 Л.М. Уварова