

**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](mailto:4953624495@mail.ru)  
<http://www.vniipbt.ru>

№ \_\_\_\_\_  
На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

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 Красновой Юлии Валерьевны на тему: «Разработка биотехнологий функциональных продуктов питания на основе пектин-сывороточных гелей», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ».

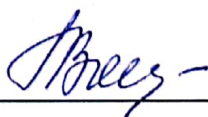
**Сведения об оппоненте  
по диссертации Красновой Юлии Валерьевны  
на тему: «Разработка биотехнологий функциональных продуктов  
питания на основе пектин-сывороточных гелей»**

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. Получение биологические активных добавок на основе обогащенной дрожжевой биомассы / Е.М. Серба, Е.Н. Соколова, Н.А. Фурсова, Г.С. Волкова, Ю.А. Борщева, Е.И. Курбатова, Е.В. Куксова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2018. – № 2. – С. 74-79.
2. Волкова, Г.С. Изучение качественного состава биологически активных веществ плодов брусники / Г.С. Волкова, Е.М. Серба, Н.А. Фурсова, Е.Н. Соколова, Е.В. Куксова, Л.В. Римарева // Вопросы питания. – 2018. – Т. 87. – № S5. – С. 53-54.
3. Волкова, Г.С. Изучение и оценка биологических свойств пробиотических штаммов рода *Lactobacillus*, перспективных для производства биологически активных добавок к пище / Г.С. Волкова, Е.В. Куксова, Е.М. Серба, Н.Н. Мартыненко // Вопросы питания. – 2018. – Т. 87. – № S5. – С. 54-55.
4. Серба, Е.М. Ферментативный катализ как эффективный способ извлечения биологически ценных веществ из облепихового сырья / Е.М. Серба, Е.Н. Соколова, Е.И. Курбатова, Г.С. Волкова, Ю.А. Борщева, Л.В. Римарева. – Вопросы питания. – 2018. – Т. 87. – № S5. – С. 236-237.
5. Серба, Е.М. Плоды брусники – перспективный источник биологически активных веществ / Е.М. Серба, Г.С. Волкова, Е.Н. Соколова, Н.А. Фурсова, Т.В. Юраскина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2018. – № 4. – С. 48-58.
6. Серба, Е.М. Пищевые ингредиенты на основе ягодного и микробного сырья / Е.М. Серба, Г.С. Волкова, Е.Н. Соколова, Е.И. Курбатова, Т.В. Юраскина // Пищевая индустрия. – 2019. – № 1 (39). – С. 32-35.
7. Волкова, Г.С. Изучение производственных свойств отдельных штаммов молочнокислых бактерий для создания пробиотиков / Г.С. Волкова, Е.В. Куксова, Е.М. Серба // Пищевая промышленность. – 2020. – № 3. – С. 8-11.

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

 Волкова Г.С.

Подпись Волковой Г.С. удостоверяю:  
Начальник отдела кадров Добровский В.Н.

