

### Сведения о научном консультанте

по диссертации Рябовой Анастасии Евгеньевны  
на тему «Хранимоустойчивость молочных консервов в квазиравновесных атипичных условиях», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научной специальности 4.3.3 Пищевые системы

Фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) научного руководителя	Петров Андрей Николаевич
Ученая степень	Доктор технических наук
Ученое звание (при наличии)	Академик РАН
Наименование отрасли науки и научной специальности, по которым научным руководителем защищена диссертация	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств (технические науки)
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы научного руководителя	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности»
Занимаемая в организации должность с указанием структурного подразделения	Главный научный сотрудник лаборатории технологий биотрансформации и консервирования
Адрес организации основного места работы научного руководителя (индекс, город (населенный пункт), улица, дом)	115093, г. Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7
Телефон (с кодом города), адрес электронной почты и адрес сайта (при наличии) организации основного места работы научного руководителя	+7(499) 236-3164 info@vnimi.org <a href="https://www.vnimi.org">https://www.vnimi.org</a>
Список основных публикаций научного руководителя в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций в рецензируемых научных изданиях)	
1.	Жарко, М. Ю. К вопросу применения замороженных заквасок в производстве кисломолочных продуктов / М. Ю. Жарко, А. Н. Петров // Пищевая промышленность. – 2023. – № 2. – С. 15-17. – DOI 10.52653/PPI.2023.2.2.003. – EDN NYVLCQ.
2.	Рябова, А. Е. Актуализация сроков годности и условий хранения молочных консервов: изменения в действующие инструкции / А. Е. Рябова, А. Н. Петров, Н. С. Пряничникова // Переработка молока. – 2023. – № 8(286). – С. 37. – DOI 10.33465/2222-5455-2023-8-37. – EDN ZSZHOY.
3.	Оценка биологической безопасности молочных продуктов, содержащих антибиотики / О. С. Чаплыгина, О. В. Козлова, М. Ю. Жарко, А. Н. Петров // Техника и технология пищевых производств. – 2023. – Т. 53, № 1. – С. 192-201. – DOI 10.21603/2074-9414-2023-1-2427. – EDN MGZXCF.
4.	Жарко, М. Ю. Технология криогранулирования молочнокислых культур и аспекты, влияющие на их жизнеспособность / М. Ю. Жарко, А. Н. Петров // Молочная промышленность. – 2022. – № 7. – С. 26-29. – DOI 10.31515/1019-8946-2022-07-26-28. – EDN GISYEC.
5.	Идентификация кобыльего молока и его смеси с коровьим молоком методом ВЭЖХ-анализа / В. П. Курченко, Е. С. Симоненко, Н. В. Сушинская [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2021. – Т. 51, № 2. – С. 402-412. – DOI 10.21603/2074-9414-2021-2-402-412. – EDN SMTJTY.
6.	Оценка последствий токсических эффектов пищевых консервантов методом

	биотестирования / А. В. Самойлов, Н. М. Сураева, М. В. Зайцева, А. Н. Петров // Российская сельскохозяйственная наука. – 2021. – № 4. – С. 71-75. – DOI 10.31857/S2500262721040153. – EDN WGYHBV.
7.	Современные подходы к хранению и эффективной переработке сельскохозяйственной продукции для получения высококачественных пищевых продуктов / А. Г. Галстян, Л. М. Аксенова, А. Б. Лисицын [и др.] // Вестник Российской академии наук. – 2019. – Т. 89, № 5. – С. 539-542. – DOI 10.31857/S0869-5873895539-542. – EDN RDYCVH.
8.	Экспериментальный критерий оценки энергоэффективности процессов растворения в пищевой промышленности / В. К. Семипятный, С. А. Хуршудян, А. Е. Рябова [и др.] // Пиво и напитки. – 2019. – № 1. – С. 32-36. – EDN EWUZYC.
9.	Обзор нормативной документации для производства молочных консервов / И. А. Радаева, Е. Е. Илларионова, С. Н. Туровская [и др.] // Переработка молока. – 2019. – № 10(240). – С. 12-17. – DOI 10.33465/2222-5455-2019-10-12-17. – EDN GKOEMD.
10.	Water Microelement Composition Influence on the Efficiency of the Milk Powder Dissolution Process / S. N. Turovskaya, A. N. Petrov, I. A. Radaeva [et al.] // Food Systems. – 2019. – Vol. 2, No. 1. – P. 9-15. – DOI 10.21323/2618-9771-2019-2-1-9-15. – EDN WMIGFS.
11.	Effects of critical fluctuations of storage temperature on the quality of dry dairy product / A. G. Galstyan, A. N. Petrov, E. E. Illarionova [et al.] // Journal of Dairy Science. – 2019. – Vol. 102, No. 12. – P. 10779-10789. – DOI 10.3168/jds.2019-17229. – EDN CCCGCK.
12.	Technological additives as an element of dry milk properties directed formation / A. G. Galstyan, S. N. Turovskaya, A. E. Ryabova [et al.] // Известия Национальной академии наук Республики Казахстан. Серия геологии и технических наук. – 2019. – Vol. 4, No. 436. – P. 95-102. – DOI 10.32014/2019.2518-170X.102. – EDN VHKNHW.

Согласен на включение моих персональных данных в аттестационное дело, их дальнейшую обработку и размещение в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Научный консультант,  
доктор технических наук,  
академик РАН,  
главный научный сотрудник

Подпись руки Петрова А.Н.  
подтверждаю  
начальник отдела кадров



Петров Андрей Николаевич

Маркина Мария Андреевна

Федеральное государственное автономное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (ФГАНУ «ВНИМИ») 115093, г. Москва, ул. Люсиновская, 35, 7  
тел. +7(499) 236-3164, e-mail: info@vnimi.org