Сведения о научном руководителе

по диссертации Бегуновой Анны Васильевны «Разработка технологии пробиотического кисломолочного продукта с *Lactobacillus reuteri* LR1» по научной специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Фамилия, имя, отчество	Семенихина Вера Филатовна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Профессор По специальности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов»
Телефон	+7 (499) 236-72-16
Адрес электронной почты	v_semenichina@vnimi.org
Почтовый адрес	117321 г. Москва ул. Островитянова д.24 к1 кв.13
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности»
Должность	Научный консультант Научно-образовательного центра «Инновационные технологии»

Публикации

1. Семенихина, В.Ф. Пробиотические культуры и их свойства / В.Ф. Семенихина // Актуальные вопросы молочной промышленности, межотраслевые технологии и системы управления качеством: сборник научных трудов. Под ред. А.Г. Галстяна. – М.: ВНИМИ, 2020. – Выпуск 1. – С. 481-484.
2. Полянская, И.С. Технология высокобелкового биойогурта / И.С. Полянская, Е.С. Шигина, В.Ф. Семенихина // Молочная промышленность. – 2019. – № 9. – С. 62-63.
3. Рожкова, И.В. Разработка отдельных параметров определения активности и биосинтеза антимикробных компонентов, продуцируемых *L. Reuteri LR1* / И.В. Рожкова, А.В. Бегунова, В.Ф. Семенихина, Т.М. Ширшова, Ю.И. Крысанова // Переработка молока. – 2019. – № 6 (236). – С. 46-49.
4. Рожкова, И.В. Определение параметров культивирования *L. reuteri* LR1 для накопления антимикробных компонентов / И.В. Рожкова, В.Ф. Семенихина, А.В. Бегунова, Т.И. Ширшова //Переработка молока. – 2019. – № 11 (241). – С. 56-59.
5. Семенихина, В.Ф. Сравнительная оценка питательных сред для накопления антимикробных компонентов, продуцируемых *Lactobacillus reuteri* LR1 / В.Ф. Семенихина, И.В. Рожкова, А.В. Бегунова, Т.И. Ширшова Молочная река. – 2019. – № 3 (75). – С. 50-51.
6. Семенихина, В.Ф. Разработка биотехнологии кисломолочного продукта с *Lactobacillus reuteri* LR1 и исследование его функциональных свойств в эксперименте

in vitro и *in vivo* / В.Ф. Семенихина, И.В. Рожкова, А.В. Бегунова, Т.В. Федорова, Т.И. Ширшова // Вопросы питания. – 2018. – Т. 87, № 5. – С. 52-62.

7. Полянская, И.С. Эффект квазикапсулирования пробиотических культур при производстве кисломолочных продуктов / И.С. Полянская, Е.Н. Закрепина, В.Ф. Семенихина // Молочная промышленность. – 2018. – № 4. – С. 19-22.

8. Семенихина, В.Ф. Влияние микробиологических и технологических факторов на качество творога / В.Ф. Семенихина, И.В. Рожкова, А.В. Бегунова, Т.А. Раскошная, Т.И. Ширшова // Контроль качества продукции. – 2018. – № 5. – С. 53-57.

9. Polyanskaya, I. Quasicapsulation of probiotics / I. Polyanskaya, P. Valentina, L. Stoyanova, V. Semenikhina // Journal of Hygienic Engineering and Design. – 2018. – Vol. 24. – P. 31-38.

10. Романова, Н.И. Антагонистическая активность пробиотических культур в отношении госпитальных штаммов Klebsiella pneumoniae / Н.И. Романова, Е.М. Горская, Т.А. Раскошная, В.Ф. Семенихина, И.В. Рожкова, Л.Г. Стоянова // Дезинфекционное дело. – 2017. – № 1 (99). – С. 57-58.

11. Полянская, И.С. Антагонистическая активность пробиотических штаммов: факторы регулирования / И.С. Полянская, Л.Г. Стоянова, В.Ф. Семенихина // Молочная промышленность. – 2017. – № 1. – С. 42-44.

12. Бегунова, А.В. Динамика размножения *L. reuteri* и *L. helveticus* / А.В. Бегунова, В.Ф. Семенихина, И.В. Рожкова, Т.А. Раскошная // Молочная промышленность. – 2017.– №9. – С. 47-48.

13. Забегалова, Г.Н. Биопротекторные свойства пробиотических штаммов в отношении тяжелых металлов / Г.Н. Забегалова, И.С. Полянская, В.Ф. Семенихина / Молочная промышленность. – 2017. – № 9. – С. 50-52.

14. Полянская, И.С. Классификация функциональных пищевых продуктов на молочной основе / И.С. Полянская, В.Ф. Семенихина // Молочная промышленность. – 2017. – № 2. – С. 56-58.

15. Семенихина, В.Ф. Ассоциация пробиотических культур *Lactobacillus reuteri и Lactobacillus helveticus* для разработки бактериального концентрата / В.Ф. Семенихина, И.В. Рожкова, А.В. Бегунова, Т.А. Раскошная, Т.И. Ширшова // Молочная промышленность. – 2017. – № 10. – С. 60-61.

16. Раскошная, Т.А. Исследование пробиотических и технологических свойств штамма *Lactobacillus reuteri* LR1 / Т.А. Раскошная, В.Ф. Семенихина, И.В. Рожкова, А.В. Бегунова, Т.И. Ширшова // Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова. – 2017. – № 1. – С. 291-295.

17. Семенихина, В.Ф. Разработка бактериальных концентратов с пробиотическими микроорганизмами и кисломолочных продуктов с их использованием / В.Ф. Семенихина, И.В. Рожкова, Т.А. Раскошная, А.В. Бегунова, Т.И. Ширшова // Инновационные технологии обогащения молочной продукции (теория и практика): Монография, М.: Издательство «Франтера». – 2016. – С. 88-109.

18. Шигина, Е.С. Кислотоустойчивость пробиотических штаммов, включаемых в кисломолочные продукты / Е.С. Шигина, Т.А. Берсенёва, И.С. Полянская, В.Ф. Семенихина // Молочная промышленность. – 2016. – № 7. – С. 30-31.

19. Семенихина, В.Ф. Влияние микрофлоры на качество творога / В.Ф. Семенихина, И.В. Рожкова, А.В. Бегунова, Т.И. Ширшова // Молочная промышленность. – 2016. – № 3. – С. 51-53.

20. Семенихина, В.Ф. Антагонистическая активность пробиотических культур / В.Ф. Семенихина, И.В. Рожкова, А.В. Бегунова, Т.И. Ширшова // Молочная промышленность. – 2016. – № 10. – С. 51.

21. Полянская, И.С. Молочнокислые микроорганизмы для профилактики инфекций *E. coli* / И.С. Полянская, Г.Н. Забегалова, О.И. Топал, В.Ф. Семенихина // Молочная промышленность. – 2016. – № 12. – С. 52-54.

22. Семенихина, В.Ф. Биотехнология кисломолочных продуктов и препаратов с пробиотическими свойствами / В.Ф. Семенихина, И.В. Рожкова, А.В. Бегунова, Т.И. Ширшова, В.В. Поспелова // Молочная промышленность. – 2016. – № 7. – С. 57-58.

23. Семенихина, В.Ф. О динамике культивирования нового пробиотического штамма / В.Ф. Семенихина, И.В. Рожкова, А.В. Бегунова, Т.И. Ширшова // Переработка молока. – 2016. – № 11 (205). – С. 39-41.

24. Семенихина, В.Ф. Разработка технологического процесса получения бактериального концентрата *Lactobacillus reuteri* / В.Ф. Семенихина, Т.А. Раскошная, И.В. Рожкова, А.В. Бегунова, Т.И. Ширшова // Вестник Орловского государственного аграрного университета. – 2016. – № 5 (62). – С. 86-93.

25. Раскошная, Т.А. Разработка питательной среды и режимов культивирования *Lactobacillus reuteri* для получения бактериального концентрата / Т.А. Раскошная, В.Ф. Семенихина, И.В. Рожкова, А.В. Бегунова // Техника и технология пищевых производств. – 2016. – № 3 (42). – С. 56-62.

26. Семенихина, В.Ф. Исследование динамики размножения *Lactobacillus reuteri* при культивировании в ферментере при различных pH и температурах / В.Ф. Семенихина, И.В. Рожкова, Т.А. Раскошная, А.В. Бегунова // Международная научно-практическая конференция, посвященная памяти Василия Матвеевича Горбатова: [сб.] / [сост. ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова]. – Москва, 2016. – № 1. – С. 270-271.

Научный консультант Научно-образовательного центра «Инновационные технологии» ФГАНУ «ВНИМИ»
Доктор технических наук по специальности 05.18.04, профессор,
email: v_semenichina@vnimi.org
Тел. 8 (499) 236-72-16

_____ В.Ф. Семенихина
28.08.2021
(дата)

Подпись руки Семенихиной В.Ф. удостоверяю
Начальник отдела кадров ФГАНУ «ВНИМИ»

_____ М.А. Маркина
28.08.2021
(дата)