

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Вахрушевой Дарьи Сергеевны на тему: «Разработка биотехнологических приемов улучшения потребительских свойств сыров пониженной жирности» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 «Пищевые системы».

Фамилия, Имя, Отчество	Ганина Вера Ивановна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Ученая степень (с указанием цифры и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук 05.18.07 Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ
Ученое звание	Профессор
Телефон	+7(916) 318-87-90
Адрес электронной почты	vigan5428@yandex.ru
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
Должность	Ведущий научный сотрудник, Проблемная научно-исследовательская лаборатория «Конструирование и внедрение продуктов и рационов персонализированного питания»
Адрес организации	109004, г. Москва, ул. Земляной Вал, 73
Публикации	
Публикации в журналах из перечня ВАК:	
<p>1. Краснова, И. С. Сохранение молочнокислых микроорганизмов в сублимированных йогуртах / И. С. Краснова, В. И. Ганина, Г. В. Семенов // Вопросы питания. – 2023. – Т. 92. – № S5 (549). – С. 243-244. DOI: 10.33029/0042-8833-2023-92-5s-303.</p> <p>2. Краснова, И. С. Способность штаммов молочнокислых микроорганизмов к синтезу биогенных аминов и их применение в технологии кисломолочных продуктов / И. С. Краснова, В. С. Кудрин, В. И. Ганина, Г. В. Семёнов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 4 (393). – С. 20-26. DOI: 10.26297/0579-3009.2023.4.4.</p>	

3. Краснова, И. С. Обоснование сроков годности кисломолочных сублимированных продуктов / И. С. Краснова, **В. И. Ганина**, Г. В. Семёнов, И. И. Ионова, Ж. Л. Гучок // Молочная промышленность. – 2023. – № 3. – С. 46-48. DOI: 10.31515/1019-8946-2023-03-46-48.

4. Шаненко, Е. Ф. Синтез биогенных аминов молочнокислыми бактериями на средах растительного и животного происхождения / Е. Ф. Шаненко, Ю. А. Николаев, **В. И. Ганина**, И. Н. Серых, А. В. Олескин, Т. Г. Мухамеджанова, Н. В. Григорьева, Г. И. Эль-Регистан // Микробиология. – 2022. – Т. 91. – № 4. – С. 433-450. DOI: 10.31857/S0026365622300206.

5. **Ганина, В. И.** Тенденции рынка заквасок / В. И. Ганина, И. И. Ионова, К. Н. Казакова // Молочная промышленность. – 2021. – № 3. – С. 40-43. DOI: 10.31515/1019-8946-2021-03-40-43.

6. **Ганина, В. И.** Разработка и оценка потребительских свойств кисломолочного продукта, обогащенного биологически активным комплексом, для персонифицированного питания / В. И. Ганина, И. И. Ионова, Е. В. Иванова // Товаровед продовольственных товаров. – 2020. – № 3. – С. 75-79.

7. **Ганина, В. И.** Выживаемость микрофлоры заквасок при акустической заморозке / В. И. Ганина, Д. Н. Балаболин, Э. С. Токаев, Ю. И. Крысанова, В. А. Дымова // Молочная промышленность. – 2019. – № 11. – С. 40-42. DOI: 10.31515/1019-8946-2019-11-40-42

Официальный оппонент,
доктор технических наук,
профессор, ведущий научный сотрудник
проблемной научно-исследовательской
лаборатории «Конструирование и
внедрение продуктов и рационов
персонализированного питания» ФГБОУ
ВО «Московский государственный
университет технологий и управления им.
К. Г. Разумовского (Первый казачий
университет)»

В. И. Ганина

Подпись

Ганина В. И.

Подпись Ганиной В. И. подтверждаю:

Отдел кадров
Федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего
образования «Московский государственный
университет технологий и управления им. К. Г.
Разумовского (Первый казачий университет)»

