

Сведения о научном руководителе по диссертации

Шухаловой Ольги Михайловны

на тему: «Исследование влияния физиолого - биохимических свойств отдельных видов заквасочных микроорганизмов на качество полутвердых сыров» по специальности 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Фамилия, Имя, Отчество научного руководителя	Свириденко Галина Михайловна
Ученая степень	Доктор технических наук
Ученое звание	Без звания
Наименование отрасли науки и научной специальности, по которым научным руководителем защищена диссертация	05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Основное место работы	
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы научного руководителя	Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия - филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения "Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова".
Занимая в организации должность с указанием структурного подразделения	Главный научный сотрудник, руководитель направления микробиологических исследований молока и молочных продуктов
Адрес организации основного места работы научного руководителя	152613, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, 19
Телефон, адрес электронной почты и адрес сайта организации основного места работы научного руководителя	+7 (48532) 5-48-64 g.sviridenko@fncps.ru mail@vniims.info uglich-cheese@mail.ru
Публикации	
Монография: 1. Свириденко Г.М. Микробиологические риски при производстве молока и молочных продуктов / Г. М. Свириденко // Российская академия сельскохозяйственных наук. – Москва. – 2009. – 245 с. ISBN 978-5-85941-338-6	
Публикации: 2. Свириденко, Г.М. Молочные лактококки как основной кислотообразующий компонент / Г.М. Свириденко,	

О.М. Шухалова // Молочная промышленность. – № 4. – 2019. – С. 30-33. DOI:10.31515/1019-8946-2019-4-30-33

3. Свириденко, Г.М. Свойства сливочных лактококков как одного из основных компонентов бактериальных заквасок для ферментированных молочных продуктов, в том числе сыров / Г.М. Свириденко, О.М. Шухалова // Молочная промышленность. – № 5. – 2019. – С. 48-51. DOI:10.31515/1019-8946-2019-5-48-51

4. Свириденко, Г.М. Исследование свойств производственных штаммов *Streptococcus thermophilus* с целью оценки возможности их использования в составе заквасок для сыроделия / Г.М. Свириденко, О.М. Шухалова // Молочная промышленность. – № 6. – 2019. – С. 28-31. DOI:10.31515/1019-8946-2019-6-28-31

5. Свириденко, Г.М. Лейконостоки как газо-ароматообразующий компонент бактериальных заквасок для ферментируемых молочных продуктов, в том числе сыров / Г.М. Свириденко, О.М. Шухалова // Молочная промышленность. – № 7. – 2019. – С. 16-19. DOI:10.31515/1019-8946-2019-7-16-19

6. Свириденко, Г.М. Влияние температуры на развитие и метаболизм основной кислотообразующей заквасочной микрофлоры / Г.М. Свириденко, О.М. Шухалова // Молочная промышленность. – № 7. – 2020. – С. 49-51. DOI:10.31515/1019-8946-2020-07-49-51

7. Свириденко, Г.М. *Lactobacillus acidophilus* как компонент бактериальных заквасок для ферментируемых молочных продуктов, в том числе сыров / Г.М. Свириденко, О.М. Шухалова, Е.Е. Ускова // Молочная промышленность. – № 10. – 2020. – С. 40-43. DOI:10.31515/1019-8946-2020-10-40-43

8. Свириденко, Г.М. Анализ производственно значимых свойств мезофильных лактобацилл с целью их использования в составе бактериальных заквасок для сыроделия / Г.М. Свириденко, О.М. Шухалова, Д.С. Мамыкин // Молочная промышленность. – № 6. – 2021. – С. 52-54. DOI:10.31515/1019-8946-2021-06-52-54

9. Sviridenko, G.M. Improvement of the organoleptic profile of cheeses with reduced calorie content by biotechnological means / G.M. Sviridenko, D.S. Vakhrusheva, Yu.Ya. Sviridenko, I.N. Delitskaya, V.A. Mordvinova // International Journal of Dairy Technology. – Т.75. – 2. – 2022. – P. 393-404. DOI:0.1111/1471-0307.12846

10. Sviridenko, G.M. The influence of technological methods for the production of ripening cheeses on the development and metabolism of the acid-forming component of the bacterial starter culture of *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* / G.M. Sviridenko, O.M. Shukhalova // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – № 1052. – 2022. – P. 012062. DOI:10.1088/1755-1315/1052/1/012062

11. Sviridenko, G.M. Optimization of the composition of the proteincarbohydrate base of the nutrient medium for the production of monospecific bacterial starter culture of *Lactobacillus casei* /

G.M. Sviridenko, D.S. Mamykin, T.V. Komarova // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – № 1052 – 2022. – P. 012066. DOI:10.1088/1755-1315/1052/1/012066

12. Свириденко, Г.М. Биотехнологические подходы улучшения органолептических характеристик полутвердых сыров с низкой температурой второго нагревания / Г.М. Свириденко, В.А. Мордвинова, О.М. Шухалова, Д.С. Мамыкин // Пищевая промышленность. – № 2. – 2023. – С. 56-60. DOI:10.52653/PPI /2023/2/2/013

13. Свириденко, Г.М. Сравнительная оценка динамики развития и кислотообразования лактококков при технически значимых температурах / Г.М. Свириденко, О.М. Шухалова, Д.С. Мамыкин // Молочная промышленность. – № 6. – 2023. – С. 71-76. DOI:10.21603/1019-8946-2023-6-18

14. Свириденко, Г.М. Особенности развития и метаболизма штаммов *Streptococcus thermophilus* при разных условиях глубинного жидкофазного культивирования / Г.М. Свириденко, О.М. Шухалова, Е.С. Данилова // Пищевые системы. – Т. 6. – № 4. – 2023. – С. 512-518. DOI:10.21323/2618-9771-2023-6-4-512-518

Научный руководитель
доктор технических наук,
главный научный сотрудник,
руководитель направления
исследований микробиологии
молока и молочных продуктов
ВНИИМС - филиал
ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова"

Свириденко Г.М.

04.04.2024

Подпись Свириденко Г. М. удостоверяю
Начальник отдела кадров ВНИИМС - филиал
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им.
В. М. Горбатова» РАН



Аристова О.А.