

Сведения о научном руководителе по диссертации

Вахрушевой Дарьи Сергеевны

на тему: «Разработка биотехнологических приемов улучшения потребительских свойств сыров пониженной жирности» по специальности

4.3.3 Пищевые системы

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	
<p>Монография:</p> <p>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</p> <p>Публикации:</p> <p>2. Свириденко, Г. М. Роль диацетильного лактококка как дополнительной культуры в формировании органолептических показателей сыров пониженной жирности / Г. М. Свириденко, В. А. Мордвинова, И. Н. Делицкая, Д. С. Вахрушева // Сыроделие и маслоделие. – № 2. – 2020. – С.</p>	

42-45. DOI:10.31515/2073-4018-2020-2-42-45

3. Свириденко, Г. М. Влияние микроорганизмов рода *Leuconostoc* на формирование потребительских показателей сыров пониженной жирности / Г. М. Свириденко, В. А. Мордвинова, И. Н. Делицкая, Д. С. Вахрушева // Сыроделие и маслоделие. – № 5. – 2020. – С. 14-16. DOI:10.31515/2073-4018-2020-5-14-16

4. Свириденко, Г. М. Улучшение органолептических показателей сыров пониженной жирности за счет использования в составе закваски *Lactobacillus casei* / Г. М. Свириденко, В. А. Мордвинова, И. Н. Делицкая, Д. С. Вахрушева // Сыроделие и маслоделие. – № 1. – 2021. – С. 19-21. DOI:10.21515/2073-4018-2021-19-21

5. Свириденко, Г. М. Влияние термофильных заквасочных микроорганизмов *Lactobacillus helveticus* на формирование потребительских показателей сыров с редуцированной калорийностью / Г. М. Свириденко, В. А. Мордвинова, И. Н. Делицкая, Д. С. Вахрушева // Сыроделие и маслоделие. – № 1. – 2021. – С. 29-31. DOI:10.31515/2073-4018-2021-29-31

6. Свириденко, Г. М. Технологические аспекты улучшения органолептических показателей сыров пониженной жирности / Г. М. Свириденко, В. А. Мордвинова, И. Н. Делицкая, Д. С. Вахрушева // Сыроделие и маслоделие. – № 3. – 2021. – С. 51-54. DOI:10.31515/2073-4018-2021-3-51-54

7. 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:10.1111/1471-0307.12846

8. 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. – 012062. DOI:10.1088/1755-1315/1052/1/012062

9. Sviridenko, G. M. New solutions in the technology of low-fat cheeses / G. M. Sviridenko, D. S. Vakhrusheva, V. A. Mordvinova, I. N. Delitskaya // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – № 1052. – 2022. – 012065. DOI:10.1088/1755-1315/1052/1/012065

10. Свириденко, Г. М. Низкожирный сыр в фокусе диетического питания // Вопросы питания. – № 5. – 2022. – С. 105-115. DOI:10.33029/0042-8833-2022-91-5-105-115

11. Свириденко, Г. М. Исследование состава остаточной микрофлоры молока после пастеризации / Г. М. Свириденко, Т. В. Комарова, Е. Е. Ускова // Пищевые системы. – Т. 5. – № 4. – 2022. – С. 344-352. DOI:10.21323/2618-9771-2022-5-4-344-352

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. Мордвинова, В. А. Роль липолитических ферментов в улучшении органолептических показателей низкожирных сыров / В. А. Мордвинова, И. Н. Делицкая, Г. М. Свириденко, Д. С. Вахрушева // Сыроделие и маслоделие. – № 4. – 2023. – С. 61-65. DOI:10.21603/2073-4018-2023-4-14

Научный руководитель
доктор технических наук,
главный научный сотрудник,
руководитель направления
микробиологических исследований
молока и молочных продуктов
ВНИИМС – филиал
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В. М. Горбатова»


02.02.2024

Свириденко Г. М.

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



Аристова О. А.