Сведения об официальном оппоненте по диссертации
Куликова Дениса Сергеевича

на тему: «Комплексная биотехнологическая переработка гороховой муки с получением белковых концентратов» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

Фамилия, имя, отчество официального оппонента	Волкова Галина Сергеевна
Ученая степень	доктор технических наук
Ученое звание	–
Наименование отрасли науки и научной специальности, по которым защищена диссертация	03.01.06 «Биотехнология (в том числе бионанотехнологии)»
Основное место работы	
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы	Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии – филиал ФГБУН «Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи»
Занимаемая в организации должность с указанием структурного подразделения	Заведующая лабораторией биотехнологии органических кислот, пищевых и кормовых добавок
Адрес организации основного места работы (с почтовым индексом)	111033, г. Москва, ул. Самокатная, д. 4Б.
Телефон, адрес электронной почты и адрес сайта организации основного места работы	+7 (495) 362-44-18 galina.volkova@bk.ru https://vniipbt.info/
Список основных публикаций в рецензируемых научных изданиях (ВАК, Scopus, WoS) за последние 5 лет с указанием «Перечень ВАК» или международной базы данных	
1. **Волкова, Г. С.** Обоснование выбора комплекса ферментов для биокаталитической обработки жмыха рябины черноплодной / Г. С. Волкова, Е. Н. Соколова, В. В. Ионов [и др.] // Пищевая промышленность. – 2023. – № 5. – С. 23-25. – DOI 10.52653/PPI.2023.5.5.006 2. Янченко, Е. В. Химический состав и микробиологические показатели квашеной капусты, приготовленной из разных гибридов / Е. В. Янченко, **Г. С. Волкова**, Е. В. Куксова [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2023. – Т. 53, № 1. – С. 131-139. – DOI 10.21603/2074-9414-2023-1-2420	

3. Шариков, А. Ю. Процессы биокатализа и термопластической экструзии в технологии готовых к употреблению продуктов с использованием жмыхов плодово-ягодного сырья / А. Ю. Шариков, Е. Н. Соколова, **Г. С. Волкова** [и др.] // Биотехнология. – 2022. – Т. 38, № 4. – С. 67-71. – DOI 10.56304/S0234275822040135

4. **Волкова, Г. С.** Получение микробной биомассы на основе консорциума пекарных дрожжей и молочнокислых бактерий / Г. С. Волкова, Е. В. Куксова, Т. В. Юраскина [и др.] // Пищевая промышленность. – 2022. – № 10. – С. 46-50. – DOI 10.52653/PPI.2022.10.10.010

5. **Волкова, Г. С.** Изучение производственных свойств отдельных штаммов молочнокислых бактерий для создания пробиотиков / **Г. С. Волкова,** Е. В. Куксова, Е. М. Серба // Пищевая промышленность. – 2020. – № 3. – С. 8-11. – DOI 10.18334/9785912923418

6. **Волкова Г. С.,** Римарева Л.В., Куксова Е. В., Серба Е. М. Биотехнологические основы создания кормовых добавок с защитно-профилактическими свойствами: **монография.** – М.: ООО «Первое экономическое издательство», 2020. – 148 с. ISBN: 978-5-91292-341-8 DOI 10.18334/9785912923418

7. **Volkova, G.** Development of the innovative biotechnological methods of the biological preparations production for feed purposes / **G. Volkova,** E. Sokolova, N. Fursova, T. Yuraskina, E. Serba // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – 2022, 1052, 012016. DOI 10.1088/1755-1315/1052/1/012016

8. **Волкова, Г. С.** Биотехнологические свойства закваски на основе консорциума промышленных штаммов молочнокислых бактерий / **Г. С. Волкова,** Е. М. Серба // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2020. – № 4(376). – С. 73-77. – DOI 10.26297/0579-3009.2020.4.17

9. Куксова, Е. В. Разработка технологии пробиотического бактериального концентрата и практические аспекты использования / Е. В. Куксова, **Г. С. Волкова**, Е. М. Серба // Пищевая промышленность. – 2021. – № 9. – С. 36-38. – DOI 10.52653/PPI.2021.9.9.013

10. **Волкова, Г. С.** Создание многоштаммового бактериального консорциума для технологии пробиотических препаратов кормового назначения / Г. С. Волкова, Е. М. Серба // Техника и технология пищевых производств. – 2021. – Т. 51, № 2. – С. 260-269. – DOI 10.21603/2074-9414-2021-2-260-269

11. Serba, E. M. Bioconversion of soy under the influence of Aspergillus oryzae strains producing hydrolytic enzymes / E. M. Serba, P. Yu. Tadzhibova, L. V. Rimareva, M. B. Overchenko, N. I. Ignatova, **G. S. Volkova** // Foods and Raw

Materials. – 2021. – Vol. 9, No. 1. – P. 52-58. – DOI 10.21603/2308-4057-2021-1-52-58

12. **Волкова, Г. С.** Профилактика микотоксикозов у цыплят-бройлеров при использовании в рационе кормов, контаминированных микотоксинами / **Г. С. Волкова,** Е. В. Куксова, Е. М. Серба // Российская сельскохозяйственная наука. – 2021. – № 1. – С. 51-54. – DOI 10.31857/S2500262721010129

13. **Volkova, G. S.** Optimizing broiler diets using protein supplement / **G. S. Volkova,** E. V. Kuksova, E. M. Serba // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science: III International Scientific Conference: AGRITECH-III-2020: Agribusiness, Environmental Engineering and Biotechnologies, Volgograd, Krasnoyarsk, 18–20 июня 2020 года / Krasnoyarsk Science and Technology City Hall of the Russian Union of Scientific and Engineering Associations. Vol. 548. – Volgograd, Krasnoyarsk: Institute of Physics and IOP Publishing Limited, 2020. – P. 82056. – DOI 10.1088/1755-1315/548/8/082056

Официальный оппонент,
доктор технических наук
заведующая лабораторией
биотехнологии органических кислот,
пищевых и кормовых добавок
ВНИИПБТ – филиал ФГБУН «ФИЦ
питания, биотехнологии и
безопасности пищи» Волкова Г.С.

Подпись Волковой Г.С. подтверждаю:

Начальник отдела кадров ВНИИПБТ Л.М. Уварова