

СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ

по диссертации Китаевской Светланы Владимировны, выполненной на тему
«Биотехнология криорезистентных молочнокислых бактерий и их применение в хлебопекарной промышленности»,
на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 1.5.6. Биотехнология

Полное и сокращенное наименование организации	Почтовый адрес (индекс, город, улица, дом), телефон, адрес электронной почты, адрес официального сайта в сети «Интернет»	Сведения о лице, утвердившем отзыв			Основные работы <u>работников ведущей организации</u> по теме диссертации, опубликованные в рецензируемых научных журналах за последние 5 лет (не более 15 публикаций)
		Фамилия Имя Отчество	Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация), ученое звание	Должность	
1	2	3	4	5	6
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Санкт-Петербургский государственный технологический институт (технический университет)», СПбГИ (ТУ)	190013, г. Санкт-Петербург, проспект Московский, дом 24-26/49 литер А, +7 (812) 710-13-56, office@technolog.edu.ru, www.technolog.edu.ru	Шевчик Андрей Павлович	Доктор технических наук (05.17.11 – Технология силикатных и тугоплавких неметаллических материалов), доцент	Ректор	1. Разин, А.Н. Оптимизация условий глубинного культивирования гриба <i>Phallus impudicus</i> / А.Н. Разин, Е.В. Воробейчиков, М.Ю. Волков, М.М. Шамцян [и др.] // Вестник Международной академии холода. – 2023. – № 2. – С. 59-67. – DOI 10.17586/1606-4313-2023-22-2-59-67. 2. Мануйлов, А. Н. Технология получения гранулированной биологически активной хитин-минеральной пищевой добавки, обогащенной пептидами / А.Н. Мануйлов, Е.Э. Куприна, Е.И. Кипрушкина О.В. Волкова, М.М. Шамцян , А.Н. Яккола // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2022. – № 2(52). – С. 10-19. – DOI 10.17586/2310-1164-2022-15-2-10-19.
		Сведения о лице, подготовившем отзыв			
		Ф.И.О.	Ученая степень, ученое звание	Должность	
		Шамцян Марк Маркович	Кандидат технических наук (03.00.23 – Биотехнология), доцент	Заведующий кафедрой технологии микробиологического синтеза	

1	2	3	4	5	6
		Меледина Татьяна Викторовна	Доктор технических наук (05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ), профессор	Профессор кафедры технологии микробиологического синтеза	3. Астафьева, Б.В. Исследование термостабильности функционального пробиотического пищевого ингредиента на основе инкапсулированных микроорганизмов <i>Lactobacillus plantarum</i> SP-43 / Б.В. Астафьева, К.А. Бабинцев, М.К. Курбонова, Н.И. Тютков, Д.А. Бараненко // Вестник Международной академии холода. – 2022. – № 2. – С. 42-47. – DOI 10.17586/1606-4313-2022-21-2-42-47. 4. Tyutkov, N. Probiotics viability in frozen food products / N. Tyutkov, A. Zhernyakova, A. Birchenko, L. Nadtochii, D. Baranenko // Food Biosciencethis link is disabled. – 2022. – Vol. 50. – № Art. 101996. – DOI 10.1016/j.fbio.2022.101996. 5. Shamtsyan, M. Characterisation of collagenolytic activity of <i>Coprinus spp.</i> / M. Shamtsyan, B. Kolesnikov, S. Sorokin // AgroLife Scientific Journalthis link is disabled. – 2022. – Vol. 11(2). – P. 161–168 6. Harbah, R. Mannan: structure, biosynthesis, and methods extraction from yeast <i>Saccharomyces cerevisiae</i> / R. Harbah, T.V. Meledina, D.V. Manshin, V. V. Andreev // Journal of International Academy of Refrigeration. – 2021. – №. 1. – P. 59-65. – DOI 10.17586/1606-4313-2021-20-1-59-65. 7. Меледина, Т. В. Исследование влияния ферментных препаратов на физико-химические свойства ферментализатов овса / Т. В. Меледина, В. А. Иванов, А. А. Сергеева [и др.] // Вестник Международной академии холода. – 2020. – № 2. – С. 45-51. – DOI 10.17586/1606-4313-2020-19-2-45-51.
		Бараненко Денис Александрович	Кандидат технических наук (05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств), доцент	Доцент кафедры технологии микробиологического синтеза	

1	2	3	4	5	6
					8. Рябинин, Г.В. Альтернативные антимикробные агенты, полученные селективной сорбцией из культуры <i>Lactobacillus helveticus</i> D75 / Г.В. Рябинин, Д.А. Бараненко // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2020. – № 1(43). – С. 81-90. – DOI 10.17586/2310-1164-2020-10-1-81-90. 9. Pei, J. Isolation, purification, and structural identification of a new bacteriocin made by <i>Lactobacillus plantarum</i> found in conventional kombucha / J. Pei, W. Jin, X. Gou, J. Pei, W. Jin, X. Gou, J. Geng, D. Chen, A.M. Abd El-Aty, L. Jiang, D.A. Baranenko, H. Zhang, T. Yue // Food Control. – 2020. – Vol. 110. – P. 106923. – DOI 10.1016/j.foodcont.2019.106923. 10. Riabinin, G. Alternative "Green" Antimicrobial Agents Obtained by Selective Sorption from <i>Lactobacillus plantarum</i> Culture / G. Riabinin, D. Baranenko, A. M. A. El-Aty, D. Blumberga // Environmental and Climate Technologies. – 2020. – Vol. 24, № 1. – P. 740-754. – DOI 10.2478/rtuect-2020-0046. 11. Меледина, Т. В. Дрожжи - продуценты глутатиона / Т.В. Меледина, А.А. Морозов, С.Г. Давыденко, Г.В. Терновской // Техника и технология пищевых производств. – 2020. – Т. 50, № 1. – С. 140-148. – DOI 10.21603/2074-9414-2020-1-140-148. 12. Davydenko, S. Proteomics answers which yeast genes are specific for baking, brewing, and ethanol production / S. Davydenko, T. Meledina, A. Morozov [et al.] // Bioengineering. – 2020. – Vol. 7, № 4. – P. 1-15. – DOI 10.3390/bioengineering 7040147.

1	2	3	4	5	6
					13. Антонцева, Е.В. Подбор условий глубинного культивирования <i>Pleurotus ostreatus</i> / Е. В. Антонцева, С. С. Сорокин, Д.О. Терентьев, В.А. Седых, М.М. Шамця // Вестник Международной академии холода. – 2019. – № 1. – С. 34-38. – DOI 10.17586/1606-4313-2019-18-1-34-38. 14. Антонцева Е.В. Изучение гипогликемического действия полисахаридов гриба <i>Pleurotus ostreatus</i> / Е.В. Антонцева, С.С. Сорокин, М.М. Шамця [и др.] // Вестник Международной академии холода. – 2019. – № 2. – С. 72-78. – DOI 10.17586/1606-4313-2019-18-2-72-78. 15. Khrapatov, N. Development of an effective method for isolating of hydrophobin-type proteins from <i>Trichoderma viride</i> submerged culture and evaluation of their properties / N. Khrapatov, B. Kolesnikov, M. Shamtsyan // Scientific Study and Research: Chemistry and Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry. – 2019. – Vol. 20, №. 2. – P. 253-264.

Ректор федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Санкт-Петербургский государственный технологический институт (технический университет)», СПбГТИ (ТУ),
доктор технических наук

«11» 09 2023 г.

Шев Шевчик Андрей Павлович

