**СВЕДЕНИЯ**

о ведущей организации по диссертации

 Леонтьевой Светланы Александровны

на тему: «**Совершенствование технологии получения бурсальных пептидов с оценкой биологической активности и использование в составе специализированной пищевой продукции**», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.5 – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

|  |  |
| --- | --- |
| Полное наименованиеорганизации  | Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии – филиал Федерального государственного бюджетного учреждения науки «Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи»  |
| Сокращенное наименование ведущей организации | ВНИИПБТ - филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» |
| Почтовый адрес | 111033, РФ, г. Москва, ул. Самокатная, дом 4-б |
| Телефон | +7 (495) 362-44-95 |
| Адрес электронной почты | 4953624495@mail.ru |
| Адрес официального сайта в сети Интернет | https://www.vniipbt.info/ |
| Список основных публикаций работников ведущей организации по темедиссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Серба, Е.М. Получение пептидно - аминокислотных ингредиентов на основе грибной биомассы aspergillus oryzae / Е.М. Серба, П.Ю. Таджибов, Л.В. Римарева [и др.] // Микология и фитопатология. 2020. – Т. 54, № 1. – С. 23-32.
2. Серба, Е.М. Некоторые аспекты методологии контроля безопасности, качества и подлинности ферментных препаратов для пищевой промышленности / Е.М. Серба, Л.В. Римарева, М.Б. Оверченко [и др.] // Пищевая промышленность. 2020. – № 4. – С. 48-55.
3. Серба, Е.М. Ферментные препараты и биокаталитические процессы в пищевой промышленности. Журнал / Л.В. Римарева, Е.Н., Серба, Е.М. Соколова, Ю.А. Борщева, Н.И. Игнатова // Вопросы питания. 2017. – № 86 (5). – С. 63 – 74.
4. Serba, E M Optimizing broiler diets using protein supplement / E.M Serba, G.S Volkova, E.V. Kuksova // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 2020. – Т. 548. – С. 82056.
5. Римарева Л.В. Конверсия полимеров зерна пшеницы и кукурузы под влиянием фитолитических и протеолитических ферментов /Л.В. Римарева, М.Б. Оверченко, Е.М. Серба, Н.И. Игнатова, Н.В. Шелехова // Сельскохозяйственная биология. – 2021. – Т.56, №22. – С.374-383.
6. Абрамова И.М. Биотехнологические процессы в производстве продуктов питания и кормов /И.М. Абрамова, Е.М. Серба // Пищевая промышленность. – 2019. – №4. – С.12 – 14.
7. Серба, Е.М. Биотехнологические аспекты получения функциональных ингредиентов на основе конверсии биоресурсов пищевых производств / Е.М. Серба, Л.В. Римарева, М.Б. Оверченко, Н.И. Игнатова, Н.С. Погоржельская, Д.В. Поливановская, И.М. Абрамова // В книге: Биотехнология: состояние и перспективы развития. Материалы международного форума. Москва, 2020. – С. 425-427.
8. Abramova I.M. Protein feedstuff production based on microbial biomass I.M. Abramova, A.O.Soloviev M.V.Turshatov et.al [IOP Conference Series: Earth and Environmental Science](https://iopscience.iop.org/journal/1755-1315),548 082080
9. Серба Е.М. Биотехнологические аспекты создания белково-полисахаридного обогатителя кормов на основе вторичного сырья пищевых производств /П.Ю. Таджибова, Л.В. Римарева, А.Ю. Кривова [и др.] // Вестник российской сельскохозяйственной науки. – 2019. – №3. – С.56- 59.
10. Serba E.M. Production of peptides and aminj acids from microbial biomass in foo and feed industries biotechnological aspects / L.V.Rimareva, M.V. Overchenko, N.I. Ignatova, P.Yu.Tadzhibova, S.N.Zorin // Foods and Raw Materials. – 2020. – Vol.8 – No.2. – P. 268 – 276.
11. Серба Е.М. Особенности биоконверсии соевого сырья в ферментированные продукты / П.Ю. Таджибова, Н.И. Игнатова, М.Б. Оверченко, Н.С. Погоржельская, Л.В. Римарева / Биотехнология. – 2021. – Т.35. - №5. – С. 41 – 62.
 |

**СВЕДЕНИЯ**

об официальном оппоненте по диссертации

Леонтьевой Светланы Александровны на тему: «**Совершенствование технологии получения бурсальных пептидов с оценкой биологической активности и использование в составе специализированной пищевой продукции**», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.5 – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчествооппонента | Бабич Ольга Олеговна |
| Шифр и наименованиеспециальности, по которой защищена диссертация | 03.01.06 - Биотехнология (в том числе бионанотехнологии) |
| Ученая степень, ученое звание | Доктор технических наук, доцент ВАК по специальности «Биотехнология»  |
| Полное наименованиеорганизации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента | Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Балтийский федеральный университет имени Иммануила Канта» |
| Сокращенное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейсяосновным местом работы оппонента | ФГАОУ ВО «БФУ им. И. Канта» |
| Занимаемая должность | директор Научно-образовательного центра «Прикладная биотехнология» БФУ им. И. Канта |
| Почтовый адрес | 236041, г. Калининград, ул. Ал. Невского, 14 |
| Телефон | 8-906-922-0992 |
| Адрес электронной почты | olich.43@mail.ru |
| Список основных публикаций оппонента по теме диссертации врецензируемых научных изданиях за последние 5 лет |
| 1. Бабич, О.О. Характеристика физико-химических свойств и показателей химической и микробиологической безопасности ферментативных гидролизатов отходов потрошения птицы / О.О. Бабич, Л.К. Асякина, В.Ф. Долганюк [и др.] // Техника и технология пищевых производств. – 2017. – Vol. 46, no. 3. – pp. 5-14.
2. Babich, O. O. Eco-friendly and Modern Method of Poultry Waste Recycling / O. O. Babich, A. I. Piskaevа // IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 666. – 2021. – 062143. DOI:10.1088/1755-1315/666/6/062143
3. Babich, O. Comparative analysis of collagen-containing waste biodegradation, amino acid, peptide and carbohydrate composition of hydrolysis products / O. Babich, S. Sukhikh, S. Noskova, A. Izgaryshev, S. Ivanova, E. Ulrikh, O. Kozlova, T. Larichev, A. Prosekov // Applied Sciences (Switzerland). – 2021. – Т. 11, № 23. – Рр.
4. Babich O.O. Development of recombinant peptide technology with antimicrobial properties of a broad action spectrum / O.O. Babich, A.Yu. Prosekov, I.S. Milenteva, S.A. Ivanova // Science Evolution. – 2017. – Т. 2, № 2. – С. 3-14.
5. Бабич, О.О. Функциональные молочные продукты - защита в период пандемии / О.О. Бабич, Т.В. Чаплыгина, А.Ю. Просеков, В.А. Павский, С.А. Иванова // Молочная промышленность. – 2020. – № 6. – С. 26-28.
 |

**СВЕДЕНИЯ**

об официальном оппоненте по диссертации

Леонтьевой Светланы Александровны на тему: «**Совершенствование технологии получения бурсальных пептидов с оценкой биологической активности и использование в составе специализированной пищевой продукции**», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.5 – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

|  |  |
| --- | --- |
| Фамилия Имя Отчество оппонента  | Милентьева Ирина Сергеевна  |
| Шифр и наименование специальности, по которой защищена диссертация  | 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ  |
| Ученая степень, ученое звание  | Доктор технических наук, доцент  |
| Полное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента  | Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»  |
| Сокращенное наименование организации в соответствии с Уставом, являющейся основным местом работы оппонента  | ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», КемГУ |
| Занимаемая должность  | Профессор кафедры бионанотехнологии  |
| Почтовый адрес  | 650000, Кемеровская область - Кузбасс, город Кемерово, улица Красная, дом 6  |
| Телефон  | +7 (3842) 39-05-37  |
| Адрес электронной почты  | irazumnikova@mail.ru  |
| Список основных публикаций оппонента по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет  |
| 1. Остроумов, Л.А.Пробиотические консорциумы для поддержания микроокологического статуса организма человека / Л. А. Остроумов, И.С. Милентьева, А. М. Осинцев **//** Пищевая промышленность. – 2021. – № 7. – С. 67–73.
2. Милентьева, И.С.Антимикробная, антиоксидантная и адгезивная активность некоторых штаммов лактобактерий //Молочная промышленность. – 2021. – № 2. – С. 34–36.
3. Милентьева, И.С. Подбор рабочих параметров для проведения направленного протеолиза казеина с целью получения биопептидов / И.С. Милентьева, Н.И. Давыденко, А.Н. Расщепкин // Техника и технология пищевых производств. – 2020. – № 4(50). – С. 726–735.
4. Sukhikh, S. Functional dairy products enriched with plant ingredients / S. Sukhikh, L. Astakhova, Yu. Golubcova, A. Lukin, E. Prosekova, I. Milentyeva, N. Kostina, Rasshchepkin // Foods and Raw Materials. – 2019. – V. 7. – № 2.

– Р. 428–438. 1. Zaushintsena, A. V. Quantitative and qualitative profile of biologically active substances extracted from purple echinacea (Есhinасеа Рurрurеа L.) growing in the Kemerovo region: functional foods application / A. V. Zaushintsena, O. O. Babich, I. S. Milentyeva, S. Yu. Noskova, T. F. Kiseleva, D. G. Popova, I. A. Bakin, A. A. Lukin // Foods and Raw materials. – 2019. - V. 7. – № 1. – Р. 84–92.
2. Иванова, С.А. Использование биологически активных веществ лекарственных растений Cибири в функциональных напитках на основе молочной сыворотки / С.А. Иванова, И.С. Милентьева, Л.К. Асякина, А.А Лукин., О.В. Кригер, А.Н. Петров // Техника и технология пищевых производств. – 2019. – Т. 49. – № 1. – С. 14–22.
3. Milenteva, I. S. Development of recombinant peptide technology with antimicrobial properties of a broad action spectrum / I.S. Milenteva, A.Yu. Prosekov, S.A. Ivanova // Science Evolution. – 2017. – Т. 2. – № 2. – С. 3–14.
4. Милентьева, И.С. Характеристика физико-химических свойств и показателей химической и микробиологической безопасности ферментативных гидролизатов отходов потрошения птицы / Л.К. Асякина, В.Ф. Долганюк, И.С. Милентьева, С.Ю. Носкова // Техника и технология пищевых производств. – 2017. – № 3 (46). – С. 5–14.
 |