

Председателю совета по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» д.т.н., проф. Антиповой Л.В. от доктора технических наук, доцента Машенцевой Н.Г.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Захаровой Натальи Алексеевны на тему «Научное обоснование и разработка технологии пробиотических биоактивных эмульсий и продуктов на их основе», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ» на заседании совета по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата наук, на соискание ученой степени доктора наук Д 212.035.04 при ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» по адресу: 394036, г. Воронеж, проспект Революции, 19.

Даю согласие на включение персональных данных в материалы и документы, сопровождающие процедуру защиты диссертационной работы, их дальнейшую обработку и размещение в сети "Интернет".

#### Сведения об официальном оппоненте

Фамилия, имя, отчество	Машенцева Наталья Геннадьевна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация в соответствии с номенклатурой 2009 г.)	Доктор технических наук, специальность 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов»
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	Доцент по кафедре биотехнологии и технологии продуктов биоорганического синтеза
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств»
Наименование подразделения	Кафедра биотехнологии и технологии

	продуктов биоорганического синтеза
Должность	Профессор
Адрес почтовый	Российская Федерация, 125080, Московская область, г. Москва, Волоколамское ш., д.11
Электронная почта	natali-mng@yandex.ru
Номер телефона	+7(916)8127659
Публикации по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ»	
1. Блинкова, Л.П. Биотехнологические условия синтеза бактериоцинов / Л.П. Блинкова, Н.Г. Машенцева, В.В. Хорольский, О.Б. Горобец, Е.С. Дорофеева // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2006. – № 2. – С. 83–89.	
2. Головин, М.А. Холестеринредуцирующие пробиотические бактерии в молочной продукции/ М.А. Головин, В.И. Ганина, Н.Г. Машенцева // Молочная промышленность. 2014. – № 5. – С. 46–47.	
3.Хорольский, В.В. Исследование аминоксидазной активности молочнокислых микроорганизмов / В.В. Хорольский, Н.Г. Машенцева, О.В. Семина, Е.А. Баранова, А.А. Осанова, Е.Д. Барсуков, С.В. Антонова // Мясная индустрия. 2007. – № 5. – С. 56–58.	
4. Машенцева, Н.Г. Антибиотикоустойчивость промышленных микроорганизмов как современная проблема безопасности / Н.Г. Машенцева, С.А. Шевелева, С.П. Синецкий // Хранение и переработка сельхозсырья. 2006. – № 9. – С. 56–63.	
5. Алексеева, Т.В. Разработка технологии кисломолочного напитка для беременных и кормящих мам, обогащенного витамином С/ Т.В. Алексеева, Н.Г. Машенцева // В книге: День науки. Общеуниверситетская научная конференция молодых учёных и специалистов, сборник материалов. 2015. – С. 11.	
6. Машенцева, Н.Г. Обогащение сливочного напитка пропионовокислыми бактериями/ Н.Г. Машенцева, О.С. Пономарева, Е.В. Коновалов // В книге: День науки. Общеуниверситетская научная конференция молодых учёных и специалистов, сборник материалов. 2015. – С. 158–160.	
7. Машенцева, Н.Г. Разработка синбиотического кисломолочного продукта с использованием льняной муки/ Н.Г. Машенцева, Т.А. Рязанова, Е.В. Коновалов // В книге: День науки. Общеуниверситетская научная конференция молодых учёных и специалистов, сборник материалов. 2015. – С. 172–173.	
8. Лабутина, Н.В. Разработка кисломолочного продукта, обогащенного пропионовокислыми бактериями, для питания учащейся молодежи / Н.В. Лабутина, Н.Г. Машенцева, Д.Л. Клабукова // В сборнике: Живые системы. XIII научно-практическая конференция с международным участием. 2015. – С. 223–224.	
9.Лабутина, Н.В. Разработка синбиотического кисломолочного продукта с	

использованием льняной муки / Н.В. Лабутина, Н.Г. Машенцева, Д.Л. Клабукова // В сборнике: Живые системы. XIII научно-практическая конференция с международным участием. 2015. – С. 224–226.

10. Зюганова, О.А. Разработка бактериальной композиции для получения кисломолочного продукта с добавлением шиконина/ О.А. Зюганова, Д.Л. Клабукова, Н.Г. Машенцева // В сборнике: День Науки. Общеуниверситетская научная конференция молодых учёных и специалистов. 2016. – С. 28–31.

11. Машенцева, Н.Г. Создание функциональных бактериальных препаратов для мясной промышленности/Машенцева Н.Г. // Мясная индустрия. 2008. – № 1. – С. 26–29.

12. Клабукова, Д.Л. Определение адгезивности и безопасности штамма *Lactobacillus plantarum* на клеточных культурах животных и человека / Д.Л. Клабукова, Н.Г. Машенцева, И.И. Чеботарев, Г.Ю. Лаптев, И.Н. Никонов, В.И. Фисинин // Биофармацевтический журнал. 2016. – Т. 8. – № 1. – С. 20–25.

Профессор кафедры  
биотехнологии и технологии  
продуктов биоорганического синтеза  
ФГБОУ ВО «Московский государственный  
университет пищевых производств»,  
доктор технических наук, доцент,  
профессор РАН

 Машенцева Наталья Геннадьевна

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 г

125080, г. Москва, Волоколамское ш., д.11  
тел. +7(916)812-76-59  
e-mail: natali-mng@yandex.ru

