

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, профессора, профессора РАН Машенцевой Н.Г.

Выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Разинковой Татьяны Александровны на тему «Получение низколактозной пробиотической основы и ее применение в технологии замороженных десертов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» 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)	Профессор по специальности Биотехнология (в том числе бионанотехнологии)
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 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»	
1. Антиоксидантные свойства некоторых видов молочнокислых бактерий / Машенцева Н.Г., Нефедова Н.В., Ганина В.И., Бучинская А.Г., Гуревич С.М., Наглер Л.Г. // Научно-практическая конференция «Технологические аспекты комплексной переработки сельскохозяйственного сырья при производстве экологически безопасных пищевых продуктов общего и специального назначения»: Тезисы докладов. Углич: 2002. – С. 370.	
2. Процессы интеграции биотехнологии пищевых продуктов с генетикой микроорганизмов / Рогов И.А., Машенцева Н.Г., Ганина В.И., Хорольский В.В. // 1-ый Международный конгресс «Биотехнология – состояние и перспективы развития»: Тезисы докладов. М.: 2002. – С. 328.	
3. Биотехнологические аспекты в детском питании / Машенцева Н.Г., Мельничук С.Д., Баль-Прилипко Л.В., Ганина В.И. // Материалы Первой международной специализированной научно-практической конференции в рамках XVII Международного форума товаров и услуг для детей «BABY EXPO». – 19 марта 2013. – С. 130–133	
4. Холестеринредуцирующие пробиотические бактерии в молочной продукции / Машенцева Н.Г., Головин М.А., Ганина В.И. // Молочная промышленность. – 2014. – № 5. – С. 46–47.	
5. Разработка кисломолочного продукта, обогащенного пропионовокислыми бактериями, для питания учащейся молодежи / Лабутина Н.В., Машенцева Н.Г., Клабукова Д.Л. // В сборнике: Живые системы. XIII научно-практическая конференция с международным участием. -2015.- С. 223-224.	
6. Новые заквасочные культуры Монголии / Машенцева Н.Г., Цэнд-Аюуш Ч., Карпычев С.В., Зянкин М.Б., Ганина В.И. // Молочная промышленность. – 2016. – №12. – С. 50–51.	
7. Определение пробиотической активности штамма <i>Lactobacillus plantarum</i> L-211 методом T-RFLP / Ильина Л.А., Ыылдырым Е.А., Филиппова В.А., Никонов И.Н., Лаптев Г.Ю., Машенцева Н.Г. и др. Биофармацевтический журнал. – 2015. – Т. 7, № 6. – С. 51–55.	
8. Разработка бактериальной композиции для получения кисломолочного продукта с добавлением шиконина / Зюганова О.А., Клабукова Д.Л., Машенцева Н.Г. // В сборнике: День Науки. Общеуниверситетская научная конференция молодых учёных и специалистов. -2016. -С. 28-31.	

9. Получение  $\beta$ -галактозидазы и применение ее при производстве функциональных молочных продуктов / Цыганкова Е.С., Донская Г.А., Машенцева Н.Г. // В сборнике: День Науки. Общеуниверситетская научная конференция молодых учёных и специалистов. 2016. С. 162-164.

10. Ganina V.I., Vasyukova A.T., Ionova I.I., Mashintseva N.G., Golovin M.A. Biotechnology of starting culture capable of cholesterol metabolism. – IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – 2020. – № 548: 82055.

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

Машенцева Наталья Геннадьевна

«14» апреля 2022 г

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

