



### Сведения об официальном оппоненте

по диссертационной работе Нестеровой Екатерины Юрьевны по теме «**Комплексные исследования состава пробиотических продуктов и заквасок с применением высокопроизводительного секвенирования и целевых ПЦР-методов**», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 2.7.1 – Биотехнология пищевых продуктов, лекарственных и биологически активных веществ.

Фамилия Имя Отчество	Волкова Галина Сергеевна
Гражданство	Гражданка РФ
Шифр и наименование специальности, по которой защищена диссертация	03.01.06 – «Биотехнология (в том числе бионанотехнология)»
Ученая степень и отрасль науки	Доктор технических наук, технические науки
Ученое звание	Без звания
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы научного руководителя	Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи»
Ведомственная принадлежность	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Структурное подразделение	Отдел биотехнологии ферментов, дрожжей, органических кислот и БАД ВНИИПБТ – филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»
Занимаемая должность	Заведующий отделом
Почтовый индекс, адрес	111033, г. Москва, ул. Самокатная, д 4Б
Телефон	+7 (495) 362-44-18
Адрес электронной почты	galina.volkova@bk.ru
Список основных публикаций научного руководителя по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Совершенствование технологии получения пищевого ингредиента с пробиотическими свойствами с использованием нового комплексного протеолитического ферментного препарата / Е.В. Куксова, Е.В. Костылева, А.С. Середя, А.А. Толочкова, Е.А. Фурсова, Г.С. Волкова // Вопросы питания. – 2024. – Т. 93, № 5. – С. 142-152.</li> <li>2. Разработка состава закваски на основе пекарных дрожжей и молочнокислых бактерий / Г.С. Волкова, А.А. Толочкова, Н.А. Фурсова, Е.В. Куксова, Е.М. Серба // Пищевая технология. – 2024. – №1. – С. 22-27.</li> <li>3. Создание ассоциаций пробиотиков для пищевых продуктов и кормов / Г.С. Волкова // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. – 2024. – Т. 86, №1. – С. 103-107.</li> <li>4. Технологические аспекты создания комплексной пищевой добавки-синбиотика на основе молочнокислых бактерий / Г.С. Волкова, Е.В. Куксова, Е.М. Серба // Вопросы питания. – 2023. – Т. 95, №549. – С. 229-230.</li> </ol>

