

**ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ**  
**д-ра биологических наук, профессора, академика РАН**  
**Свириденко Ю.Я.**

на соискателя **Н.Г Бабкину**, представившую диссертацию  
**«НАУЧНОЕ ОБОСНОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ**  
**РИСКОВ НА ХРАНИМОСПОСОБНОСТЬ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ»**  
на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности  
**05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и**  
**холодильных производств.**

Соискатель Н.Г Бабкина 1981 г. рождения, окончила с отличием «Иркутский государственный университет» в 2001 году по специальности микробиология пищевого производства. Дополнительно присвоена квалификация биолог, преподаватель биологии. Во время 5го курса и далее после окончания университета работала на производстве в Иркутской области «Детская молочная кухня», «Заларинский маслосырзавод» микробиологом и ведущим технологом.

С 2003 г по настоящее время работает в компании по внедрению новых прогрессивных технологий в производство пищевых продуктов России и стран СНГ, разработке и реализации инновационных пищевых добавок, где возглавляет молочное направление.

Неоднократно проходила стажировку в Германии в области плавленых сыров на базе всемирно известного концерна в области пищевой промышленности, а также на биофабрике в Италии по общим вопросам производства молочных продуктов.

В 2016 г ей присвоена квалификация «Сыродел-мастер по производству плавленых сыров и сырных продуктов».

Научно-исследовательской работой Н.Г Бабкина стала заниматься с 2009 года после поступления в заочную аспирантуру ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» (ФГБНУ ВНИИМС).

Способность к творческому мышлению, инициативность, настойчивость и целеустремленность Н.Г Бабкиной, а также хорошее знание специфики предмета исследования и связь с производством позволяют ей успешно решать научные и практические вопросы по выбранной тематике.

Представленная к публичной защите диссертация является многолетним (2009-2016) г.г.) итогом научно-исследовательских работ Н.Г Бабкиной, выполненных лично или при непосредственном ее участии по изучению микробиологических рисков при производстве плавленых сыров,

связанных с особенностями сырья, производственным процессом и условиями их хранения.

Результаты исследований Н.Г. Бабкиной по теме диссертации опубликованы в различных периодических изданиях. Всего по теме диссертации опубликовано 15 статей, в том числе 6 статей в периодических изданиях, рекомендованных ВАК Министерства образования и науки РФ, а также в материалах международных и всероссийских форумов, конференций, семинаров, на многих из которых она выступала лично.

При непосредственном участии Н.Г. Бабкиной разработана техническая документация: «СТО ВНИИМС 030-2015 Сыры плавленые. Прогнозирование хранимоспособности и сроков годности» и «МП 012-2015 Методические положения по прогнозированию и предотвращению рисков снижения качества и хранимоспособности плавленых сыров» и проведено их успешное внедрение на заводе плавленых сыров «Плавыч». Кроме того, на предприятиях по производству плавленых сыров ею были внедрены длинноцепочечные полифосфаты, как фактор снижения микробиологических рисков.

Считаю, что диссертант Н.Г. Бабкина является грамотным, профессионально подготовленным для самостоятельной научной работы специалистом и заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

д-р биологических наук,  
профессор,  
академик РАН



Юрий Яковлевич Свириденко

Подпись руки Ю.Я. Свириденко заверяю  
Начальник отдела кадров ФГБНУ ВНИИМС



Т.Е. Суворова

Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН)

Почтовый адрес: 152613 Ярославская обл., г. Углич, Красноармейский бульвар, д. 19.

Тел. 8(48532)5-48-57, e-mail: uglich-cheese@mail.ru.