

### Сведения о научном руководителе

по диссертации Буркова Ивана Александровича

на тему «Совершенствование технологии сублимационной сушки заквасочных культур для кисломолочных продуктов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по научной специальности 4.3.3 Пищевые системы

Фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии) научного руководителя	Рябова Анастасия Евгеньевна
Ученая степень	Доктор технических наук
Ученое звание (при наличии)	-
Наименование отрасли науки и научной специальности, по которым научным руководителем защищена диссертация	4.3.3 Пищевые системы (технические науки)
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы научного руководителя	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности»
Занимаемая в организации должность с указанием структурного подразделения	Заместитель директора по образованию, старший научный сотрудник лаборатории технологий молочных продуктов
Адрес организации основного места работы научного руководителя (индекс, город (населенный пункт), улица, дом)	115093, г. Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7
Телефон (с кодом города), адрес электронной почты и адрес сайта (при наличии) организации основного места работы научного руководителя	+7(499) 236-3164 info@vnimi.org https://www.vnimi.org
Список основных публикаций научного руководителя в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет (не более 15 публикаций в рецензируемых научных изданиях)	
1.	Бурков, И. А. Моделирование и масштабирование процесса криообработки заквасочных микроорганизмов / И. А. Бурков, А. Е. Рябова, А. Г. Галстян // Пищевая промышленность. – 2025. – № 10. – С. 11-15. – DOI 10.52653/PPI.2025.10.10.002. – EDN XTHWWE.
2.	Барковская, И. А. Исследование биофункциональных и технологических свойств обогащенного гидролизата сывороточных белков / И. А. Барковская, А. Е. Рябова // Пищевая промышленность. – 2025. – № 10. – С. 74-79. – DOI 10.52653/PPI.2025.10.10.014. – EDN DQWNTZ.
3.	Бурков, И. А. Влияние криопротекторов на выживаемость заквасочных микроорганизмов при сублимационной сушке / И. А. Бурков, В. А. Митрова, А. Е. Рябова // Пищевая промышленность. – 2025. – № 5. – С. 144-147. – DOI 10.52653/PPI.2025.5.5.027. – EDN ESOYAL.
4.	Барковская, И. А. Апробация технологических решений для производства обогащенного молока / И. А. Барковская, А. Е. Рябова // Сыроделие и маслоделие. – 2025. – № 2. – С. 49-54. – DOI 10.21603/2073-4018-2025-2-23. – EDN UCKRHT.
5.	Особенности формирования потребительских свойств поликомпонентных молочных систем / Е. Ю. Агаркова, В. В. Кондратенко, А. Е. Рябова [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2025. – № 1. – С. 68-81. – DOI 10.36107/spfp.2025.1.635. – EDN MBVANJ.

6.	Барковская, И. А. Комплексная модификация белкового профиля молочной сыворотки как подход к созданию обогащенных белковых ингредиентов / И. А. Барковская, А. Е. Рябова, И. В. Рожкова // Пищевые системы. – 2025. – Т. 8, № 2. – С. 221-230. – DOI 10.21323/2618-9771-2025-8-2-221-230. – EDN JHLOAK.
7.	Бурков, И. А. Исследование выживаемости заквасочных культур мечниковской простокваши в процессе замораживания / И. А. Бурков, А. Ю. Колоколова, А. Е. Рябова // Пищевая промышленность. – 2024. – № 11. – С. 29-33. – DOI 10.52653/PPI.2024.11.11.005. – EDN JXGSEQ.
8.	Рябова, А. Е. Моделирование процесса самопрессования сухого молока в процессе хранения / А. Е. Рябова, В. В. Кондратенко // Пищевая промышленность. – 2024. – № 9. – С. 65-69. – DOI 10.52653/PPI.2024.9.9.013. – EDN LNAVXP.
9.	Толмачев, В. А. Концентрированные молочные модельные системы: изменение качества в процессе низкотемпературного хранения / В. А. Толмачев, А. Е. Рябова // Молочная промышленность. – 2023. – № 5. – С. 94-96. – DOI 10.21603/1019-8946-2023-5-18. – EDN THUJGE.
10.	Рябова, А. Е. Исследование теплофизических свойств сгущенного молока с сахаром / А. Е. Рябова // Пищевая промышленность. – 2023. – № 2. – С. 52-55. – DOI 10.52653/PPI.2023.2.2.012. – EDN UTVFBM.
11.	Ryabova, A. E. Effects of storage conditions on milk powder properties / A. E. Ryabova, V. K. Semiryatnyi, A. G. Galstyan // Journal of Dairy Science. – 2023. – Vol. 106, No. 10. – P. 6741-6758. – DOI 10.3168/jds.2022-23094. – EDN ASMZQY.
12.	Ryabova, A. E. Phase Transitions of Sweetened Condensed Milk in Extended Storage Temperature Ranges / A. E. Ryabova, V. A. Tolmachev, A. G. Galstyan // Food Processing: Techniques and Technology. – 2022. – Vol. 52, No. 3. – P. 526-535. – DOI 10.21603/2074-9414-2022-3-2379. – EDN XIKMOP.

Согласна на включение моих персональных данных в аттестационное дело, их дальнейшую обработку и размещение в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Научный руководитель,  
доктор технических наук,  
заместитель директора по образованию,  
старший научный сотрудник



Рябова Анастасия Евгеньевна

Подпись руки Рябовой А.Е.  
подтверждаю  
начальник отдела кадров

Маркина Мария Андреевна

Федеральное государственное автономное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (ФГАНУ «ВНИМИ»)  
115093, г. Москва, ул. Люсиновская, 35, 7  
тел. +7(499) 236-3164, e-mail: info@vnimi.org