

Сведения о научном консультанте
по диссертации Бычковой Татьяны Сергеевны
на тему «Принципы формирования антиоксидантного потенциала ферментированной молочной продукции для повышения радиорезистентности организма», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по научным специальностям
4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ» и
4.3.3 «Пищевые системы»

Фамилия, имя, отчество	Донская Галина Андреевна
Ученая степень, № диплома	Доктор биологических наук, № 012983
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	1.5.1 Радиобиология
Ученое звание, № аттестата	Старший научный сотрудник, № 002817
Полное наименование организации, являющееся основным местом работы	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности»
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Научный консультант лаборатории технологий функциональных продуктов
Адрес организации основного места работы научного руководителя (индекс, город (населенный пункт), улица, дом)	115093, город Москва, улица Люсиновская, дом 35, корпус 7
Телефон (с кодом города), адрес электронной почты и адрес сайта (при наличии) организации основного места работы научного руководителя	+7(499)236-31-64 info@vnimi.org https://vnimi.org/

Список публикаций по профилю рассматриваемой работы

1. Механизм и маркеры свободно-радикального окисления в пищевых системах / Т. С. Бычкова, Г. А. Донская, Ю. А. Дягилева, Е. М. Крутина // Пищевая промышленность. – 2026. – № 4. – С. 48-53. – DOI 10.52653/PPI.2026.4.4.008. – EDN DPXFNУ.
2. Оценка ответной реакции лабораторных животных на кисломолочные продукты, ферментированные монокультурной закваской *L. Acidophilus* / Т. С. Бычкова, Г. А. Донская, М. Ю. Копеева, А. В. Рыбакова // Биотехнология. – 2025. – Т. 41, № 5. – С. 89-96. – DOI 10.56304/S0234275825050035. – EDN DEIKUZ.
3. Аминокислотный профиль кисломолочного продукта и его роль в формировании антиоксидантного потенциала / Т. С. Бычкова, Г. А. Донская, Ю. А. Дягилева [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2025. – № 5(94). – С. 9-14. – DOI 10.33979/2219-8466-2025-94-5-9-14. – EDN RAVYTZ.
4. Гигиеническое нормирование мультибогатенного молочного продукта для лечебно-диетического питания / В. К. Карапетян, Л. Г. Креккер, Г. А. Донская, Е. В. Колосова // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 16 мая 2024 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2024. – С. 132-134. – EDN QGZOAZ.
5. Накопление глутатиона биомассой симбиотической закваски / В. К. Карапетян, Л. Г. Креккер, Г. А. Донская, Е. В. Колосова // Научное обеспечение технологического развития и повышения конкурентоспособности в пищевой и перерабатывающей промышленности : Сборник материалов 4-й Международной научно-практической конференции, Краснодар, 26–27 ноября 2024 года. – Краснодар: Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М.Горбатова, 2024. – С. 191-194. – EDN NCJSOO.

6. Бычкова, Т. С. Оценка технологических свойств противолучевой добавки и ее применение в кисломолочной продукции специализированной направленности / Т. С. Бычкова, Г. А. Донская, Е. М. Крутина // Пищевая промышленность. – 2024. – № 11. – С. 24-28. – DOI 10.52653/PPI.2024.11.11.004. – EDN ONJVHP.
7. Кисломолочный продукт с противолучевой добавкой как средство стабилизации антиоксидантного статуса организма / Т. С. Бычкова, Г. А. Донская, Е. М. Крутина, Ю. А. Дягилева // Пищевая промышленность. – 2024. – № 12. – С. 74-79. – DOI 10.52653/PPI.2024.12.12.014. – EDN CFYHWO.
8. Радиопротекторные ингредиенты композиционного молочного продукта / Г. А. Донская, Л. Г. Креккер, Е. В. Колосова [и др.] // Вестник МГТУ. Труды Мурманского государственного технического университета. – 2024. – Т. 27, № 2. – С. 193-204. – DOI 10.21443/1560-9278-2024-27-2-193-204. – EDN SZUEBP.
9. Донская, Г. А. Исследование радиопротекторного потенциала муки из масличных культур / Г. А. Донская, Т. С. Бычкова, Е. А. Юрова // Ползуновский вестник. – 2024. – № 4. – С. 86-92. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2024.04.013. – EDN PRTGQZ.
10. Влияние модифицированного кисломолочного продукта на активность иммунологического ответа организма в условиях ионизирующего излучения / Т. С. Бычкова, Г. А. Донская, Е. М. Крутина, Ю. А. Дягилева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2024. – № 6(89). – С. 3-9. – DOI 10.33979/2219-8466-2024-89-6-3-9. – EDN KESEQN.
11. Бычкова, Т. С. Подбор ингредиентов радиопротекторного действия для использования в технологии кисломолочного продукта / Т. С. Бычкова, Г. А. Донская, Е. В. Колосова // Пищевые здоровьесберегающие технологии : Сборник тезисов II Международного Симпозиума, посвященного 50-летию КемГУ, Кемерово, 02–03 ноября 2023 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2023. – С. 346-350. – EDN SXOMWJ.
12. Донская, Г. А. Средства биологической защиты, повышающие резистентность к радиации / Г. А. Донская // Молочная промышленность. – 2023. – № 6. – С. 84-87. – DOI 10.21603/1019-8946-2023-6-7. – EDN KPTKXA.
13. Радиопротекторная модификация молочных продуктов / Л. Г. Креккер, Г. А. Донская, Е. В. Колосова, В. К. Карапетян // Пищевая промышленность. – 2023. – № 2. – С. 26-30. – DOI 10.52653/PPI.2023.2.2.006. – EDN SJDNDP.
14. Растительные радиопротекторы в технологии молочных продуктов / Г. А. Донская, Л. Г. Креккер, Е. В. Колосова [и др.] // Сыроделие и маслоделие. – 2023. – № 4. – С. 103-108. – DOI 10.21603/2073-4018-2023-4-7. – EDN QCONYA.
15. Донская, Г. А. Исследование радиопротекторного потенциала шрота подсолнечника как ингредиента молочного продукта / Г. А. Донская, Л. Г. Креккер, В. М. Дрожжин // Переработка молока. – 2023. – № 11(289). – С. 44-49. – DOI 10.33465/2222-5455-2023-11-44-49. – EDN NOGJBN.
16. Радиопротекторные ингредиенты для получения молочных продуктов / Л. Г. Креккер, Г. А. Донская, Е. В. Колосова, В. К. Карапетян // Переработка молока. – 2023. – № 9(287). – С. 16-20. – DOI 10.33465/2222-5455-2023-9-16-20. – EDN IBFSBY.
17. Донская, Г. А. Особенности модификации питательной среды для повышения антиоксидантной активности кисломолочных продуктов / Г. А. Донская, Л. Г. Креккер // Научное обеспечение технологического развития и повышения конкурентоспособности в пищевой и перерабатывающей промышленности : Сборник материалов 2-й Международной научно-практической конференции, Краснодар, 01–02 декабря 2022 года. – Краснодар: Федеральное государственное бюджетное научное учреждение "Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН, 2022. – С. 44-48. – EDN AQZQZL.

18. Влияние глицина в составе модифицированной питательной среды на динамику антиоксидантной активности биомассы / Л. Г. Креккер, Г. А. Донская, Е. В. Колосова, В. М. Дрожжин // Молочная промышленность. – 2022. – № 8. – С. 46-49. – DOI 10.31515/1019-8946-2022-08-46-49. – EDN CMSHOO.

19. Влияние азирования на динамику антиоксидантной активности симбиотической закваски / Л. Г. Креккер, Г. А. Донская, Е. В. Колосова, В. М. Дрожжин // Пищевая промышленность. – 2022. – № 3. – С. 36-38. – DOI 10.52653/PPI.2022.3.3.009. – EDN FIPHN.

20. Донская, Г. А. Антиоксидантная активность инокулированной питательной среды в зависимости от концентрации введенного глицина / Г. А. Донская, В. М. Дрожжин // Сыроделие и маслоделие. – 2022. – № 4. – С. 44-46. – DOI 10.31515/2073-4018-2022-4-44-46. – EDN TWRBCO.

21. Донская, Г. А. Влияние окислительно-восстановительных процессов на антиоксидантную активность биомассы симбиотической закваски / Г. А. Донская, Л. Г. Креккер // Пищевые системы. – 2022. – Т. 5, № 4. – С. 337-343. – DOI 10.21323/2618-9771-2022-5-4-337-343. – EDN RVBAPH

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

Научный консультант,
доктор биологических наук,
старший научный сотрудник,
научный консультант

Подпись руки Донской Г.А.
заверяю
начальник отдела кадров



Г.А. Донская

М.А. Маркина

Федеральное государственное автономное научное учреждение «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (ФГАНУ «ВНИМИ»)

Адрес: 115093, Россия, г. Москва, улица Люсиновская, д. 35, кор.7

Телефон: +7 (499) 236-31-64, e-mail: info@vnimi.org