

ОТЗЫВ

**научного руководителя, доктора технических наук, профессора РАН
Мартиросьяна Владимира Викторовича**

о работе соискателя Локачук Марины Николаевны над диссертацией на тему: «Исследования микробиома заквасок и разработка микробного консорциума для совершенствования технологии хлебобулочных изделий», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям: 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ», 4.3.3. «Пищевые системы» (технические науки)

Локачук Марина Николаевна, 1989 года рождения, окончила в 2011 году Санкт-Петербургский государственный технологический институт (технический университет) с присвоением квалификации инженер по специальности «Биотехнология».

С 2011 года Локачук М.Н. принята на работу в Санкт-Петербургский филиал ФГАНУ НИИХП на должность младшего научного сотрудника в лабораторию заквасочных культур микроорганизмов и микробиологических исследований. В настоящее время Локачук М.Н. работает в должности старшего научного сотрудника направления заквасочных культур и микробиологических исследований Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ НИИХП.

Основные направления научно-исследовательских работ Локачук М.Н. включают: аналитические исследования микробиологических и биохимических свойств полуфабрикатов, показателей качества готовой продукции; создание микробных консорциумов для реализации заквасочных технологий; разработку технологических решений повышения качества и микробиологической безопасности хлебобулочных изделий.

За время работы в институте Марина Николаевна принимала непосредственное участие в выполнении научно-исследовательских работ в рамках реализации Программы фундаментальных научных исследований государственных академий наук по темам «Разработать научные основы формирования микробных композиций и биосистем на их основе, обеспечивающих высокое качество и безопасность хлебобулочных изделий» № 0593-2014-0018, «Разработка биотехнологий хлебобулочных изделий на заквасках с направленным культивированием микроорганизмов, обеспечивающих повышение микробиологической безопасности и качества хлебобулочных изделий» № 1021032428663-8. Проводила научные исследования по гранту РФФИ № 19-016-00085 «Исследование видового

разнообразия и симбиотических взаимодействий в микробиомах крахмало-белковых гидроколлоидных систем (хлебных заквасок)».

В период подготовки диссертации Локачук М.Н. проявила себя, трудолюбивым и ответственным человеком с аналитическим складом ума, высококвалифицированным специалистом, способным планировать исследования, формулировать цели и самостоятельно решать задачи экспериментов, анализировать и структурировать полученные результаты. Обладает практическими навыками проведения исследований в области общей микробиологии, имеет опыт исследований микробиома заквасок и сырья для хлебопекарной промышленности.

Диссертация Локачук М.Н. посвящена исследованию биотехнологических свойств и микробиома ржаных заквасок, выделению высокоактивных штаммов молочнокислых бактерий для формирования микробного консорциума, обеспечивающего повышение качества хлебулочных изделий. Диссертационная работа соискателя отличается научной новизной и практической значимостью, результаты исследований нашли практическое применение, в частности впервые при помощи молекулярно-генетических методов изучен микробиом муки и заквасок, что позволило разработать новый стартовый микробный консорциум; разработаны, утверждены и внедрены технологические инструкции по производству микробного консорциума и приготовлению ржаной закваски «Деревенская».

По материалам диссертации опубликовано 13 научных работ, в том числе - 8 статей в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК РФ, из них одна статья принята в печать, 2 статьи в журналах, индексируемых в международной базе научного цитирования Scopus, подана заявка на патент РФ № 2025135487 от 12.12.2025 г. «Новые стартеры для ржаных заквасок и способ их применения».

В полной мере владея теоретическими знаниями в области микробиологии и биотехнологии хлебопекарного производства, М.Н. Локачук проявляет аналитический подход к решению биотехнологических вопросов, ведет изыскательскую деятельность по поиску новых методов молекулярно-генетических исследований, постоянно работает с отечественной и иностранной научно-технической литературой. Это позволило Марине Николаевне обоснованно выбрать актуальную и необходимую для современного развития микробиологии и биотехнологии хлебопечения тему диссертационной работы.

Подготовленная диссертация соответствует пунктам 3 и 28 паспорта специальности 4.3.5. «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»; пункту 4 паспорта специальности 4.3.3. «Пищевые системы». В соответствии с вышеизложенным, считаю, что Локачук Марина Николаевна заслуживает присуждения степени кандидата технических наук по специальностям: 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ», 4.3.3. «Пищевые системы».

Научный руководитель:

Заместитель директора по научной работе
ФГАНУ НИИХП, доктор технических
наук, профессор РАН



Мартirosян В.В.

Почтовый адрес: 107553, Россия, г. Москва, ул. Б. Черкизовская, д.26А
тел: 8(495) 025-41-44 (103), e-mail: v.martirosyan@gosniihp.ru

Подпись руки Мартirosяна В.В. удостоверяю

Начальник отдела по работе с персоналом
ФГАНУ НИИХП



Троельникова И.В.

« ____ » _____ 2026 г.