

Сведения о научном консультанте

по диссертации Локачук Марины Николаевны 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» и 4.3.3. «Пищевые системы» (технические науки)

Фамилия, имя, отчество (последнее при наличии) научного консультанта	Савкина Олеся Александровна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень	Кандидат технических наук
Ученое звание (при наличии)	
Наименование отрасли науки и научной специальности, по которым научным консультантом защищена диссертация	05.18.07 «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ»
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы научного консультанта	Санкт-Петербургский филиал Федерального государственного автономного научного учреждения «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»
Занимаемая в организации должность с указанием структурного подразделения	Ведущий научный сотрудник Направления заквасочных культур и микробиологических исследований
Адрес организации основного места работы научного консультанта (индекс, город (населенный пункт), улица, дом)	196608, г. Санкт-Петербург, г. Пушкин, ш. Подбельского, д.7, литер А.
Телефон (с кодом города), адрес электронной почты и адрес сайта (при наличии) организации основного места работы научного консультанта	тел: (812) 386-00-01 e-mail: info-spb@gosniihp.ru сайт: www.gosniihp.ru
Список публикаций по профилю рассматриваемой работы	
1.	Савкина О.А. Влияние способа культивирования молочнокислых и пропионовокислых бактерий на накопление органических кислот в хлебопекарных заквасках /Савкина О.А., Локачук М.Н., Кузнецова Л.И., Бурыкина М.С., Парахина О.И., Фролова Ю.М., Костюченко М.Н., Мартиросян В.В.//Пищевая промышленность. -2026. - № 1. - С. 95-99. DOI: 10.52653/PPI.2026.1.1.020

2.	Локачук М.Н. Динамика микробных сообществ российских ржаных заквасок спонтанного брожения / М. Н. Локачук, О. А. Савкина , В. К. Хлесткин [др.] // Экологическая генетика. - 2025.- №3. - С.249-261. DOI: 10.17816/ecogen678986
3.	Кузнецова Л.И. Исследование биотехнологических свойств пшеничных густых заквасок с направленным культивированием микроорганизмов и спонтанного брожения /Кузнецова Л.И., Савкина О.А. , Бурькина М.С., Парахина О.И., Локачук М.Н., Фролова Ю.М., Мартиросян В.В. /Пищевая промышленность. - 2025. - № 11. - С. 78-83. DOI: 10.52653/PPI.2025.11.11.013
4.	Савкина О.А. Влияние способов приготовления питательной смеси на сохранение микробиома и биотехнологические свойства термофильной закваски / Савкина О.А. , Локачук М.Н., Кузнецова Л.И., Парахина О.И., Бурькина М.С., Фролова Ю.М. // Пищевая промышленность. - 2025. - № 6. - С. 53-56. DOI: 10.52653/PPI.2025.6.6.011
5.	Локачук М.Н. Метагеномный анализ микробных сообществ густых хлебопекарных заквасок / Локачук М.Н., Савкина О.А. , Кузнецова Л.И., Парахина О.И., Мартиросян В.В. / Пищевая промышленность. - 2025. - № 6. - С. 57-61. DOI: 10.52653/PPI.2025.6.6.012
6.	Кузнецова Л.И. Разработка способа консервации пшеничной закваски для хлеба / Кузнецова Л.И., Савкина О.А. , Бурькина М.С., Парахина О.И., Локачук М.Н., Костюченко М.Н. // Хлебопродукты. - 2025.- № 11. - С. 34-37. DOI: 10.32462/0235-2508-2025-34-11-34-37
7.	Савкина О.А. Исследование влияния продуктов глубокой переработки сои на биотехнологические свойства хлебопекарных заквасок / Савкина О.А. , Парахина О.И., Кузнецова Л.И., Локачук М.Н., Бурькина М.С., Костюченко М.Н. //Хлебопродукты. - 2025. - № 6. - С. 22-25. DOI: 10.32462/0235-2508-2025-34-6-22-25
8.	Савкина О.А. Разработка новых стартовых микробных композиций и изучение их влияния на показатели качества готовых изделий / Савкина О.А. , Костюченко М.Н., Локачук М.Н., Парахина О.И., Кузнецова Л.И., Бурькина М.С., Павловская Е.Н./Хлебопродукты. - 2024. - № 2. - С. 23-29. DOI: 10.32462/0235-2508-2024-33-2-23-29
9.	Локачук М.Н. Исследование изменения микробиоты пшеничных заквасок на новых штаммах микроорганизмов /Локачук М.Н., Савкина О.А. , Кузнецова Л.И., Костюченко М.Н., Сергеев С.А., Иванова

	Е.С.//Хлебопродукты. - 2024.- № 6. -С. 42-45. DOI: 10.32462/0235-2508-2024-33-6-42-45
10.	Кузнецова Л.И. Технологии заварных пшенично-ржаных хлебобулочных изделий с использованием термофильных заквасок на примере хлеба "Карельский" / Кузнецова Л.И., Бурыкина М.С., Савкина О.А. , Парахина О.И., Костюченко М.Н. // Хлебопродукты. -2025. -№ 3.-С. 44-49. DOI: 10.32462/0235-2508-2025-34-3-44-49
11.	Савкина О.А. Разработка технологии ржаных заквасок на основе лиофилизатов молочнокислых бактерий и дрожжей/ Савкина О.А. , Локачук М.Н., Кузнецова Л.И., Парахина О.И., Павловская Е.Н., Бурыкина М.С., Фролова Ю.М.//Хлебопродукты. - 2023. - № 11.- С. 54-57. DOI: 10.32462/0235-2508-2023-32-11-54-57
12.	Петрова М.Н. Современные стартовые заквасочные композиции для хлебопечения /Петрова М.Н., Савкина О.А. , Локачук М.Н., Кузнецова Л.И., Павловская Е.Н., Парахина О.И., Костюченко М.Н.//Хлебопродукты. - 2023. - № 5. - С. 50-54.
13.	Локачук М.Н. Современная таксономия и разнообразие молочнокислых бактерий в заквасках/Локачук М.Н., Савкина О.А. , Павловская Е.Н., Фролова Ю.М., Костюченко М.Н., Мартиросян В.В.//Хлебопродукты. - 2023. -№ 6. - С. 28-35. DOI: 10.32462/0235-2508-2023-32-6-28-35
14.	Савкина О.А. Исследование влияния стартовой композиции на основе гетероферментативного штамма молочнокислых бактерий на качество ржаной густой закваски/ Савкина О.А. , Костюченко М.Н., Сергеев С.А., Бурыкина М.С./Хлебопродукты. - 2023. - № 7. - С. 41-45. DOI: 10.32462/0235-2508-2023-32-7-41-45
15.	Локачук М.Н. Характеристика микробиоты густых ржаных заквасок/Локачук М.Н., Савкина О.А. , Кузнецова Л.И., Павловская Е.Н., Парахина О.И./Хлебопечение России.- 2022. -Т. 66. - № 1. -С. 18-23. DOI: 10.37443/2073-3569-2022-1-1-18-23

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

Научный консультант:
Ведущий научный сотрудник
Направления заквасочных культур
и микробиологических исследований
Санкт-Петербургского филиала
ФГАНУ НИИХП,
кандидат технических наук
по специальности 05.18.07
«Биотехнология пищевых продуктов
и биологически активных веществ»
e-mail: o.savkina@gosniihp.ru
Тел: +79522394868

О.А. Савкина

Подпись руки Савкиной О.А. заверяю
Ведущий менеджер по персоналу



Т.Ю. Корнева

Санкт-Петербургский филиал ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности,
196608, г. Санкт-Петербург,
г. Пушкин, ш. Подбельского,
д.7, литер А.
тел: (812) 386-00-01
e-mail: info-spb@gosniihp.ru
сайт: www.gosniihp.ru