

### Сведения о научном руководителе

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», 4.3.3. «Пищевые системы» (технические науки)

Фамилия, имя, отчество научного руководителя	Мартirosян Владимир Викторович
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень	Доктор технических наук
Ученое звание	Доцент, профессор РАН
Наименование отрасли науки и научной специальности, по которым научным руководителем защищена диссертация	05.18.01 – технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы научного руководителя	Федеральное государственное автономное научное учреждение «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности»
Занимаемая в организации должность с указанием структурного подразделения	Заместитель директора по научной работе
Адрес организации основного места работы научного руководителя	107553, Россия, г. Москва, ул. Б. Черкизовская, д.26А
Телефон, адрес электронной почты и адрес сайта организации основного места работы научного руководителя	тел: 8 (495) 025-41-44 (103) e-mail: <a href="mailto:v.martirosyan@gosniihp.ru">v.martirosyan@gosniihp.ru</a> сайт: <a href="http://www.gosniihp.ru">www.gosniihp.ru</a>
<b>Список публикаций по профилю рассматриваемой работы</b>	
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., <b>Мартirosян В.В.</b> //Пищевая промышленность. - 2026. - № 1. - С. 95-99. DOI: 10.52653/PPI.2026.1.1.020

2.	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., <b>Мартиросян В.В.</b> //Пищевая промышленность. - 2025. - № 11. - С. 78-83. DOI: 10.52653/PPI.2025.11.11.013
3.	Локачук М.Н. Метагеномный анализ микробных сообществ густых хлебопекарных заквасок / Локачук М.Н., Савкина О.А., Кузнецова Л.И., Парахина О.И., <b>Мартиросян В.В.</b> / Пищевая промышленность. - 2025. - № 6. - С. 57-61. DOI: 10.52653/PPI.2025.6.6.012
4.	Соколова Е.Н. Обогащенная дрожжевая биомасса - основной рецептурный компонент, влияющий на качество хлеба, приготовленного безопасным способом / Е.Н. Соколова, Е.М. Серба, И.М. Абрамова, Г.С. Волкова, М.В. Носова, О.Е. Тюрина, <b>В.В. Мартиросян</b> // Пищевая промышленность. – 2025. – № 12. – С. 113-117. – DOI 10.52653/PPI.2025.12.12.021. – EDN BZIGGE.
5.	Соколова Е.Н. Дрожжи <i>Saccharomyces cerevisiae</i> и их влияние на качество полуфабрикатов хлебопекарного производства / Е.Н. Соколова, Е.М. Серба, А.Ю. Шариков, И.М. Абрамова, М.В. Носова, О.Е. Тюрина, <b>В.В. Мартиросян</b> // Пищевая промышленность. – 2025. – № 6. – С. 62-65. – DOI 10.52653/PPI.2025.6.6.013. – EDN HQGCNY.
6.	<b>Мартиросян В.В.</b> Разработка режимов приготовления концентрированной молочнокислой закваски для мультизерновых хлебобулочных изделий / <b>В.В. Мартиросян</b> , А.Г. Моисеенко, М.Н. Костюченко [и др.] // Пищевая промышленность. – 2024. – № 7. – С. 86-89. – DOI 10.52653/PPI.2024.7.7.020. – EDN EGRLVP.
7.	<b>Мартиросян В.В.</b> Исследование продуцирования экзополисахаридов молочнокислыми бактериями, применяемыми в хлебопекарной промышленности, и сравнение методов их определения / <b>В.В. Мартиросян</b> , М.Н. Костюченко, М.В. Рейнов, О.А. Савкина // Пищевая метаинженерия. – 2024. – Т. 2, № 4. – С. 12-25. – DOI 10.37442/fme.2024.4.67. – EDN MYZLPA.
8.	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., <b>Мартиросян В.В.</b> //Хлебопродукты. - 2023. -№ 6. - С. 28-35. DOI: 10.32462/0235-2508-2023-32-6-28-35
9.	Моисеенко А. Г. Повышение микробиологической безопасности мультизерновых хлебобулочных изделий / А.Г. Моисеенко, <b>В.В. Мартиросян</b> , О.Е. Тюрина, М.Н. Костюченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2023. – № 2-3(392). – С. 18-24. – DOI 10.26297/0579-3009.2023.2-3.3. – EDN ORUQQD.

10.	Кузнецова Л.И. Исследование технологических свойств солёных заварок из ржаной муки / Л. И. Кузнецова, М. А. Нутчина, М. С. Бурыкина, О.А. Савкина, <b>В.В. Мартиросян</b> // Хлебопродукты. – 2023. – № 12. – С. 30-35. – DOI 10.32462/0235-2508-2023-32-12-30-35. – EDN TGOXVO.
11.	Савкина О. А. Классификация заквасок, применяемых в отечественном и зарубежном хлебопечении / О. А. Савкина, М. Н. Локачук, Л. И. Кузнецова, Е.Н Павловская, О.И. Парахина, <b>В.В. Мартиросян</b> , М.Н. Костюченко] // Хлебопечение России. – 2022. – № 5. – С. 22-28. – DOI 10.37443/2073-3569-2022-1-5-22-28. – EDN XXOEQS.
12.	Зуева А. Г. Влияние цельнозерновой муки на биотехнологические свойства заквасок в технологии хлебобулочных изделий / А. Г. Зуева, <b>В.В. Мартиросян</b> , Е. В. Невская, И. А. Дорофеева // Хлебопечение России. – 2021. – № 4. – С. 43-50. – DOI 10.37443/2073-3569-2021-1-4-43-50. – EDN TTWJNP.

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

Научный руководитель:

Заместитель директора по научной работе  
ФГАНУ НИИХП, доктор технических наук  
по специальности 05.18.01 – технология  
обработки, хранения и переработки  
злаковых, бобовых культур, крупяных  
продуктов, плодовоовощной продукции и  
виноградарства, доцент, профессор РАН



Мартиросян 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](mailto:v.martirosyan@gosniihp.ru)

Подпись руки Мартиросяна В.В. удостоверяю

Начальник отдела по работе с персоналом  
ФГАНУ НИИХП



Троельникова И.В.

21 апреля 2026 г.