

Председателю совета по защите диссертаций  
на соискание учёной степени кандидата наук,  
на соискание учёной степени доктора наук  
24.1.515.01 при ФГАНУ «Всероссийский  
научно-исследовательский институт  
молочной промышленности»  
д-ру техн. наук, академику РАН  
Галстяну А.Г.

Я, Гаврилова Наталья Борисовна, выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Шишкиной Анастасии Николаевны на тему: «Разработка критериев оценки показателей качества и безопасности термизированных сыров для пиццы», представленной на соискание учёной степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.3 – Пищевые системы, на заседании диссертационного совета 24.1.515.01, действующего при ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», по адресу: 115093, г. Москва, ул. Люсиновская, д. 35, корп. 7.

Сведения об официальном оппоненте  
по диссертации Шишкиной Анастасии Николаевны  
на тему: «Разработка технологии термизированных сыров с заданными функциональными свойствами для пиццы» по специальности 4.3.3 – Пищевые системы (технические науки) на соискание учёной степени кандидата технических наук

Фамилия, имя, отчество	Гаврилова Наталья Борисовна
Гражданство	Гражданка Российской Федерации
Учёная степень, № диплома	Доктор технических наук, ДК № 007724
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Учёное звание, № аттестата	Профессор, серия ПР № 003037
Полное наименование организации, являющееся основным местом работы	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Профессор кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии

Работа по совместительству	
Полное наименование организации, являющееся местом работы по совместительству	-
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	-
Список публикаций по профилю рассматриваемой работы	
1.	Гаврилова, Н.Б. Биотехнологические аспекты производства творожных продуктов для специализированного питания / Н.Б. Гаврилова, Н.Ф. Иванова, Н.Л. Чернопольская // Молочная промышленность. - 2023. - № 5. - С. 82-84. DOI: 10.21603/1019-8946-2023-5-4
2.	Агибаева, А.Ж. Творожный продукт из козьего молока для специализированного питания / А.Ж. Агибаева, Н.Б. Гаврилова, Н.Л. Чернопольская // Молочная промышленность. - 2023. - № 6. - С. 44-48. DOI: 10.21603/1019-8946-2023-6-2
3.	Копанева, Н.Б. Биотехнологические параметры полутвердого сыра с высокой температурой второго нагревания / Н.Б. Копанева, Н.Б. Гаврилова, Н.Л. Чернопольская // Сыроделие и маслоделие. - 2023. - № 4. - С. 20-23. DOI: 10.21603/2073-4018-2023-4-8
4.	Гаврилова, Н.Б. Современные аспекты разработки базовой технологии сыра из коровьего и козьего молока / Н.Б. Гаврилова, Н.И. Дунченко // Сыроделие и маслоделие. - 2023. - № 3. - С. 48-51. DOI: 10.31515/2073-4018-2023-3-48-51
5.	Гаврилова, Н.Б. Состояние и перспективы развития производства мягких и полутвёрдых сыров на основе козьего молока / Н.Б. Гаврилова, Е.М. Щетинина, Н.Л. Чернопольская, М.П. Щетинин // Ползуновский вестник. - 2022. - № 4-1. - С. 126-132. DOI: 10.25712/ASTU.2072-8921.2022.04.016
6.	Дунченко, Н.И. Влияние акустической кавитации на качество сыра «Адыгейский» из коровьего и козьего молока / Н.И. Дунченко, О.Н. Красуля, Е.С. Волошина, К.А. Канина, К.В. Михайлова, Н.Б. Гаврилова // Сыроделие и маслоделие. - 2022. - № 4. - С. 19-21. DOI: 10.31515/2073-4018-2022-4-19-21
7.	Щетинина, Е.М. Технология полутвердого сыра из козьего молока с функциональными свойствами / Е.М. Щетинина, Н.Б. Гаврилова, Н.Л. Чернопольская // Сыроделие и маслоделие. - 2021. - № 5. - С. 14-17. DOI: 10.31515/2073-4018-2021-5-14-16
8.	Гаврилова, Н.Б. Плавленый сырный продукт для спортивного питания / Н.Б. Гаврилова, Д.Н. Моисейкина // Сыроделие и маслоделие. - 2020. - № 5. - С. 26-27. DOI: 10.31515/2073-4018-2020-5-26-27
9.	Темербаева, М.В. Подбор функциональных ингредиентов для производства плавленого сырного продукта / М.В.Темербаева, Н.Б. Гаврилова, М.Б. Ребезов, Т.И. Урюмцева // Все о мясе. - 2020. - № 5S. - С. 344-347. DOI: 10.21323/2071-2499-2020-5S-344-347

10.	Gavrilova, N.B. Biotechnological aspects of innovative technology of enriched soft cheese based on goat's milk / N.B. Gavrilova, N.F. Chernopolskaya, E.M. Shchetinina // Modern Science and Innovations. - 2020. - № 3 (31). - С. 44-49. DOI: 10.37493/2307-910X.2020.3.6
-----	--


Подтверждаю, что не являюсь:

- государственным (муниципальным) служащим, выполняющим работу, которая влечет за собой конфликт интересов, способный повлиять на принимаемые решения;
- соавтором соискателя ученой степени по опубликованным работам по теме диссертации;
- работником ФГАНУ «ВНИМИ» (в т.ч. и по совместительству);
- работником организации (в т.ч. и по совместительству), где выполнялась диссертация или работает соискатель ученой степени, его научный руководитель или научный консультант;
- работником организации, где ведутся научно-исследовательские работы, по которым соискатель ученой степени является руководителем или работником организации-заказчика или исполнителем (соисполнителем).

Подпись официального оппонента  д.т.н., Гаврилова Н.Б.

Должность лица, заверяющего сведения

Проректор по научной работе ФГБОУ ОмГАУ

гм. П.А. Столыгина, доктор сельскохозяйственных наук  Гоман Н.В.



Печать

«26» февраля 2026 г.