

Сведения о научном руководителе
по диссертации Шишкиной Анастасии Николаевны
на тему: «Разработка критериев оценки показателей качества и безопасности
термизированных сыров для пиццы»

Фамилия, Имя, Отчество	Свириденко Галина Михайловна
Ученая степень, № диплома	Доктор технических наук, ДДН 022673
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
Ученое звание, № аттестата	Без звания
Полное наименование организации, являющейся основным местом работы	Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова».
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	Главный научный сотрудник направления микробиологических исследований молока и молочных продуктов
Адрес организации основного места работы научного руководителя (индекс, город (населенный пункт), улица, дом)	152613, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, 19
Телефон (с кодом города), адрес электронной почты и адрес сайта (при наличии) организации основного места работы научного руководителя	+7 (48532) 5-48-64 g.sviridenko@fneps.ru mail@vniims.info uglich-cheese@mail.ru
Публикации	
<p>Монография:</p> <p>1. Свириденко Г.М. Микробиологические риски при производстве молока и молочных продуктов / Г. М. Свириденко // Российская академия сельскохозяйственных наук. – Москва. – 2009. – 245 с. ISBN 978-5-85941-338-6</p> <p>Публикации:</p> <p>1. Свириденко, Г.М. Сыры для пиццы. Особенности технологических режимов и их влияние на безопасность и функциональные свойства продукта/Г.М. Свириденко, В.В. Калабушкин//Сыроделие и маслоделие. – 2019. – № 6. – С. 12-14. DOI:10.31515/2073-4018-2019-6-12-14.</p>	

2. Свириденко, Г. М. Сыры для пиццы. Необходимость подбора сырья для обеспечения безопасности и функциональных свойств продукта / Г. М. Свириденко, В. В. Калабушкин // Сыроделие и маслоделие. – 2019. – № 5. – С. 10-12.
3. Свириденко, Г. М. К вопросу о функциональных свойствах плавленных сыров для HoReCa / Г. М. Свириденко, В. В. Калабушкин, Е. В. Алексеева // Сыроделие и маслоделие. – 2019. – № 3. – С. 33-36. DOI: 10.31515/2073-4018-2019-3-33-36.
4. Sviridenko, G. M. Research on the possibility of extending the shelf life of cheese raw material and heat-treated cheese by their freezing for further use in HoReCa / G. M. Sviridenko, V. V. Kalabushkin, A. N. Shishkina, E. E. Uskova // Food Systems. – 2020. – Vol. 3. – № 4. – P. 39-44. DOI: 10.21323/2618-9771-2020-3-4-39-44.
5. Свириденко, Г. М. Обзор методов оценки способности к плавлению и растяжению сыров для пиццы / Г. М. Свириденко, В. В. Калабушкин, А. Н. Шишкина // Сыроделие и маслоделие. – 2020. – № 6. – С. 42-45. DOI: 10.31515/2073-4018-2020-6-42-45.
6. Свириденко, Г. М. Анализ потребительских свойств сыров для HoReCa / Г. М. Свириденко, В. В. Калабушкин, А. Н. Шишкина // Сыроделие и маслоделие. – 2020. – № 4. – С. 6-9.
7. Свириденко, Г.М. Влияние замораживания на качество и хранимоспособность термизированных сыров для последующего использования в HoReCa / Г. М. Свириденко, В. В. Калабушкин, А. Н. Шишкина, Е. Е. Ускова // Сыроделие и маслоделие. – 2021. – № 4. – С. 24-26. DOI: 10.31515/2073-4018-2021-4-24-26.
8. Свириденко, Г.М. Исследование возможности продления сроков хранения сыров путем их замораживания для последующего использования при производстве пиццы / Г. М. Свириденко, В. В. Калабушкин, А. Н. Шишкина, Е. Е. Ускова // Сыроделие и маслоделие. – 2021. – № 2. – С. 26-28. DOI: 10.31515/2073-4018-2021-2-26-28.
9. Свириденко, Г.М. Особая группа продуктов сыроделия для HoReCa ГОСТ Р 59212-2020 "Сыры для пиццы термизированные" / Г. М. Свириденко, В. А. Мордвинова, Н. Н. Оносовская [и др.] // Сыроделие и маслоделие. – 2021. – № 2. – С. 20-22. DOI: 10.31515/2073-4018-2021-2-20-22.
10. Свириденко, Г. М. Шкала оценки сыров для пиццы / Г. М. Свириденко, В. В. Калабушкин, А. Н. Шишкина // Сыроделие и маслоделие. – 2022. – № 4. – С. 28-32. DOI: 10.31515/2073-4018-2022-4-28-32.
11. Свириденко, Г.М. Хранимоспособность термизированных сыров для пиццы / Г. М. Свириденко, В. В. Калабушкин, А. Н. Шишкина, Е. Е. Ускова // Пищевая промышленность. – 2022. – № 3. – С. 47-51. DOI: 10.52653/PPI.2022.3.3.011.
12. Свириденко, Г. М. Возможность применения натуральных сыров для производства пиццы / Г. М. Свириденко, А. Н. Шишкина, В. В. Калабушкин // Пищевые системы. – 2023. – Т. 6, № 3. – С. 416-423. DOI: 10.21323/2618-9771-2023-6-3-416-423.

14. Свириденко, Г.М. Влияние термизации натуральных сыров на их функциональные свойства / Г. М. Свириденко, В. В. Калабушкин, А. Н. Шишкина, Е. Е. Ускова // Сыроделие и маслоделие. – 2023. – № 4. – С. 24-29. DOI: 10.21603/2073-4018-2023-4-17.

16. Свириденко, Г.М. Моделирование белково-углеводного состава продуктов, произведенных по технологии термизированных сыров / Г. М. Свириденко, А. Н. Шишкина, В. В. Калабушкин, Е. В. Алексеева // Молочная промышленность. – 2024. – № 3. – С. 54-63. DOI: 10.21603/1019-8946-2024-3-5.

Научный руководитель:

 Г. М. Свириденко

О. А. Аристова

261225