

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, Габриелян Дина Сергеевна, выражаю согласие выступить в качестве официального оппонента по диссертационной работе Яшина Алексея Николаевича на тему: «Разработка технологии фитолактатного киселя с низким гликемическим индексом», 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 Яшина Алексея Николаевича
на тему: «Разработка технологии фитолактатного киселя с низким гликемическим индексом» по специальности 4.3.3 – Пищевые системы (технические науки) на соискание учёной степени кандидата технических наук

Фамилия, имя, отчество	Габриелян Дина Сергеевна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Учёная степень, № диплома	Кандидат технических наук, серия КНД, № 026643
Шифр и название научной специальности, по которой защищена диссертация	05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»
Учёное звание, № аттестата	Доцент, Серия ДОЦ, № 007192
Полное наименование организации, являющееся основным местом работы	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина»
Занимаемая должность с указанием структурного	Доцент кафедры технологии молока и молочных продуктов

подразделения	
Работа по совместительству	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	–
Занимаемая должность с указанием структурного подразделения	–
Список публикаций по профилю рассматриваемой работы	
<p>1. Грунская, В. А. Биотехнология продуктов функционального назначения на молочной основе : учебно-методическое пособие / В. А. Грунская, Д. С. Габриелян, Н. Г. Острцова. – Вологда-Молочное : Вологодская государственная молочнохозяйственная академия им. Н.В. Верещагина, 2019. – 84 с. – ISBN 978-5-98076-310-7. – EDN AJQEJI.</p> <p>2. Габриелян, Д. С. Желированные десертные продукты с использованием фракционных компонентов творожной сыворотки / Д. С. Габриелян, В. А. Грунская // Молочнохозяйственный вестник. – 2020. – № 2(38). – С. 156-168. – EDN YXMDFD.</p> <p>3. Габриелян, Д. С. Исследование влияния псиллиума на условную и эффективную вязкости творожной сыворотки / Д. С. Габриелян, Е. Ю. Неронова, А. Л. Новокшанова // Молочнохозяйственный вестник. – 2023. – № 2(50). – С. 116-127. – DOI 10.52231/2225-4269_2023_2_116. – EDN RLAКТР.</p> <p>4. Габриелян, Д. С. Использование псиллиума для загущения творожной сыворотки / Д. С. Габриелян, А. Л. Новокшанова // Ползуновский вестник. – 2023. – № 4. – С. 38-44. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2023.04.005. – EDN СНПWW.</p> <p>5. Габриелян, Д. С. Желированный продукт из творожной сыворотки, обогащенный волокнами псиллиума / Д. С. Габриелян, А. Л. Новокшанова // Вопросы питания. – 2023. – Т. 92, № S5(549). – С. 230-231. – DOI 10.33029/0042-8833-2023-92-5s-285. – EDN CDLRNX.</p> <p>6. Габриелян, Д. С. Влияние витаминного премикса на органолептические характеристики белкового желированного продукта / Д. С. Габриелян, Н. О. Матвеева, Т. Ю. Бурмагина // Молочнохозяйственный вестник. – 2024. – № 2(54). – С. 153-166. – DOI 10.52231/2225-4269_2024_2_153. – EDN JSRCOR.</p> <p>7. Габриелян, Д. С. Технология производства цельномолочных продуктов, жидких и пастообразных продуктов детского питания : Учебное пособие для СПО / Д. С. Габриелян. – Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2024. – 159 с. – ISBN 978-5-4497-2635-3. – EDN ARFAVY.</p> <p>8. Габриелян, Д. С. Роль органолептического анализа при оценке качества молочных продуктов / Д. С. Габриелян // Передовые достижения науки в молочной отрасли : Сборник научных трудов по результатам работы VI Международной научно-практической конференции, посвящённой дню</p>	

рождения Николая Васильевича Верещагина, Вологда-Молочное, 25 октября 2024 года. – Вологда-Молочное: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина», 2024. – С. 61-65. – EDN VGAARI.
9. Бурматина, Т.Ю. Влияние температуры и продолжительности пастеризации на вязкость белкового витаминизированного желированного продукта / Т.Ю. Бурматина, Н.О. Матвеева, Д.С. Габриелян // Молочнохозяйственный вестник. – 2025. – № 2(58). – С. 158-175. – DOI 10.52231/2225-4269 2025 2 158. – EDN ZVRSSE.

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  к.т.н., доц. Д.С. Габриелян

Начальник отдела кадров

Печать



 И.А. Андреева

« 06 » сентября 20 26 г.