

ОТЗЫВ

научного руководителя д.т.н. Свириденко Галины Михайловны о диссертационной работе Мамыкина Дениса Станиславовича, выполненной на тему: «Разработка поливидовых бактериальных заквасок для технологии полутвердых сыров», представленной в диссертационный совет 99.0.092.02 при ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.3 – Пищевые системы и 4.3.5 – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Мамыкин Денис Станиславович окончил в 2015 году с отличием ФГБОУ ВО «Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова» по специальности «Пищевая инженерия малых предприятий». В 2018 году поступил в аспирантуру в ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН по специальности 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии», направление 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств». В 2021 году Мамыкин Д.С. принят на должность младшего научного сотрудника в отдел микробиологии ВНИИМС.

В период обучения в аспирантуре Мамыкин Д.С. освоил методы микробиологических и физико-химических анализов, приемы работы с заквасочными культурами, технологии производства сыров и успешно применял их в процессе выполнения диссертации. В процессе работы над диссертацией Мамыкин Д.С. продемонстрировал умение грамотно работать с научной литературой, самостоятельно решать задачи, обобщать и обрабатывать полученные аналитические и экспериментальные данные.

Результаты работы Дениса Станиславовича отмечены дипломом РАН в номинации «Лучшая научно-исследовательская работа». В 2022 году Мамыкин Д.С. успешно окончил программу подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре в ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, получив квалификацию «Исследователь. Преподаватель-исследователь».

Мамыкин Денис Станиславович принимает участие в выполнении научно-исследовательских работ по микробиологии молока и молочных продуктов и проведении лекций и практических занятиях на курсах повышения квалификации «Микробиология молока и молочной продукции. Организация микробиологического контроля. Правила безопасности при работе с микроорганизмами III - IV группы патогенности» для работников молочной отрасли.

За период своей работы во ВНИИМС Мамыкин Денис Станиславович зарекомендовал себя как исполнительный, добросовестный, трудолюбивый сотрудник.

Диссертация Мамыкина Дениса Станиславовича представляет собой актуальное завершённое исследование, характеризующееся научной новизной и практической значимостью. Областью научных исследований Мамыкина Д.С. стало конструирование поливидовых бактериальных концентрированных заквасок целевого назначения. В ходе работы над диссертацией теоретически и

экспериментально обоснован состав заквасочной микрофлоры, а также соотношение культур целевого назначения, обеспечивающих формирование специфического органолептического профиля конкретного вида сыра. Результаты работы использовались при выполнении работ по государственному заданию № FNEN-2019-0010. Практическая значимость работы подтверждается разработанным техническим документом ТУ 10.89.19-021-19862939-2024 «Закваски бактериальные концентрированные поливидовые для полутвердых сыров», которые могут быть использованы биофабриками для научно обоснованного конструирования поливидовых бактериальных концентрированных заквасок, обеспечивающих получение различных видов полутвердых сыров, соответствующих требуемым идентификационным органолептическим показателям. Получен патент на изобретение «Способ получения поливидовой бактериальной концентрированной закваски для производства сыров голландской группы» RU 2823060, дата регистрации 18.07.2024. Результаты проведенных исследований получили подтверждение при проведении опытно-промышленных выработок полутвердых сыров на ООО «УСМЗ» с применением сконструированных поливидовых бактериальных концентрированных заквасок.

Основные результаты диссертационной работы изложены в 20 печатных работах, в том числе: 3 статьи в международных изданиях, входящих в наукометрические базы Scopus и Web of Science, 6 – в рецензируемых журналах входящих в список ВАК Министерства науки и высшего образования, 10 статей в материалах конференций и журналах, индексируемых РИНЦ, получен 1 патент на изобретение.

Учитывая вышеизложенные, считаю, что выполненная научно-исследовательская работа носит цельный характер, отвечает предъявляемым к кандидатским диссертациям требованиям, а ее автор Мамыкин Денис Станиславович заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальностям 4.3.3 – Пищевые системы и 4.3.5 – Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

Научный руководитель:

доктор технических наук, главный научный сотрудник направления микробиологических исследований молока и молочных продуктов ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН.

Шифр научной специальности 05.18.04

Юридический и почтовый адрес: 52613, Ярославская область, г. Углич,

Красноармейский бульвар, 19

e-mail: g.sviridenko@fneps.ru

+7 (48532) 5-48-64

Подпись Свириденко Г. М. удостоверяю

Начальник отдела кадров ВНИИМС
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН



Г. М. Свириденко

О. А. Аристова

02.04.2025