

**Сведения о научном руководителе**  
по диссертации Мамыкина Дениса Станиславовича  
на тему: «Разработка поливидовых бактериальных заквасок для технологии  
полутвердых сыров»

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 маслоседеления 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>2. Свириденко, Г.М. Влияние температуры на развитие и метаболизм основной кислотообразующей заквасочной микрофлоры / Г.М. Свириденко, О.М. Шухалова // Молочная промышленность. – № 7. – 2020. – С. 49-51. DOI:10.31515/1019-8946-2020-07-49-51</p>	



3. Свириденко, Г.М. Анализ производственно значимых свойств мезофильных лактобацилл с целью их использования в составе бактериальных заквасок для сыроделия / Г.М. Свириденко, О.М. Шухалова, Д.С. Мамыкин // Молочная промышленность. – № 6. – 2021. – С. 52-54. DOI:10.31515/1019-8946-2021-06-52-54
4. Свириденко, Г.М. Технологические аспекты улучшения органолептических показателей сыров пониженной жирности / Г.М. Свириденко, В.А. Мордвинова, И.Н. Делицкая, Д.С. Вахрушева // Сыроделие и маслоделие. – № 3. – 2021. – С. 51-54. DOI:10.31515/2073-4018-2021-3-51-54
5. Sviridenko, G.M. Improvement of the organoleptic profile of cheeses with reduced calorie content by biotechnological means / G.M. Sviridenko, D.S. Vakhrusheva, Yu.Ya. Sviridenko, I.N. Delitskaya, V.A. Mordvinova // International Journal of Dairy Technology. – T.75. – 2. – 2022. – P. 393-404. DOI:0.1111/1471-0307.12846
6. Sviridenko, G.M. The influence of technological methods for the production of ripening cheeses on the development and metabolism of the acid-forming component of the bacterial starter culture of *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* / G.M. Sviridenko, O.M. Shukhalova // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – № 1052. – 2022. – A. 012062. DOI:10.1088/1755-1315/1052/1/012062
7. Sviridenko, G.M. New solutions in the technology of low-fat cheeses / G.M. Sviridenko, D.S. Vakhrusheva, V.A. Mordvinova, I.N. Delitskaya // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – № 1052. – 2022. – A. 012065. DOI:10.1088/1755-1315/1052/1/012065
8. Sviridenko, G.M. Optimization of the composition of the protein-carbohydrate base of the nutrient medium for the production of monospecific bacterial starter culture of *Lactobacillus casei* / G.M. Sviridenko, D.S. Mamykin, T.V. Komarova // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – № 1052 – 2022. – P. 012066. DOI:10.1088/1755-1315/1052/1/012066
9. Mordvinova, V.A. Study of the influence of the process of freezing milk on the safety of its properties of cheese suitability / V.A. Mordvinova, G.M. Sviridenko, I.L. Ostroukhova, O.M. Shukhalova, D.S. Mamykin // BIO Web of Conferences. – № 46. – 2022. – C. 01009. DOI:10.1051/bioconf/20224601009
10. Свириденко, Г.М. Низкожирный сыр в фокусе диетического питания // Вопросы питания. – № 5. – 2022. – С. 105-115. DOI:10.33029/0042-8833-2022-91-5-105-115
11. Свириденко, Г.М. Биотехнологические подходы улучшения органолептических характеристик полутвердых сыров с низкой температурой второго нагревания / Г.М. Свириденко, В.А. Мордвинова, О.М. Шухалова, Д.С. Мамыкин // Пищевая промышленность. – № 2. – 2023. – С. 56-60. DOI:10.52653/PPI/2023/2/2/013
12. Свириденко, Г.М. Сравнительная оценка динамики развития и кислотообразования лактококков при технически значимых температурах /



Г.М. Свириденко, О.М. Шухалова, Д.С. Мамыкин // Молочная промышленность. – № 6. – 2023. – С. 71-76.  
DOI:10.21603/1019-8946-2023-6-18

13. Свириденко, Г.М. Особенности развития и метаболизма штаммов *Streptococcus thermophilus* при разных условиях глубинного жидкофазного культивирования / Г.М. Свириденко, О.М. Шухалова, Е.С. Данилова // Пищевые системы. – Т. 6. – № 4. – 2023. – С. 512-518.  
DOI:10.21323/2618-9771-2023-6-4-512-518

14. Sviridenko, G.M. Characteristics of Growth and Metabolism of *Lactocaseibacillus casei* in Model Milk Media and Semi-Hard Cheeses / G.M. Sviridenko, D.S. Vakhrusheva, O.M. Shukhalova, D.S. Mamykin, V.A. Mordvinova // Applied Biochemistry and Microbiology. – 2024. – Vol. 60. – № 6. – P. 1351–1362. DOI: 10.1134/S0003683824604980.

15. Свириденко, Г.М. Формирование рисунка сыров при использовании моновидовых культур / Г.М. Свириденко, О.М. Шухалова, Д.С. Вахрушева, Д.С. Мамыкин // Пищевые системы. – 2024. – Том 7. – № 2. – С. 276-281. DOI: 10.21323/2618-9771-2024-7-2-276-281.

16. Свириденко, Г.М. Влияние основной кислотообразующей микрофлоры бактериальных заквасок на формирование органолептического профиля сыров с низкой температурой второго нагревания / Г.М. Свириденко, О.М. Шухалова, Д.С. Мамыкин // Молочная промышленность. – 2024. – №5. – С. 50-55.  
DOI: 10.21603/1019-8946-2024-5-12.

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

Научный руководитель:

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



Г. М. Свириденко

Подпись Свириденко Г. М. удостоверяю.

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



О. А. Аристова

02.04.2025