

Сведения об официальном оппоненте

по диссертации Кузнецовой Оксаны Александровны «Теоретические и практические аспекты анализа и прогнозирования рисков в технологии мяса и мясной продукции», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств и 05.02.23 - стандартизация и управление качеством продукции

Фамилия, имя, отчество	Свириденко Галина Михайловна
Гражданство	Гражданин Российской Федерации
Ученая степень (с указанием шифра и наименования специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук (05.18.04 - технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств)
Ученое звание (по кафедре, по специальности)	-
Телефон	8-48532-5-48-64 служ
Адрес электронной почты	sg_microbiology@mail.ru
Почтовый адрес	152613, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, 19
	Основное место работы
Полное наименование организации в соответствии с уставом	ФГБНУ «Всероссийский научно- исследовательский институт маслоделия и сыроделия»
Должность	Заведующий отделом микробиологии
	Публикации
<ol style="list-style-type: none"> 1. МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО ПРОГНОЗИРОВАНИЮ И ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ РИСКОВ СНИЖЕНИЯ КАЧЕСТВА И ХРАНИМОСПОСОБНОСТИ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ/ Свириденко Г.М., Захарова М.Б., Бабкина Н.Г. // В сборнике: Актуальные проблемы молочной отрасли Сборник материалов международной научно-практической конференции. 2016. С. 82-90. 2. ВИД И СПОСОБ УПАКОВКИ КАК ФАКТОРЫ РИСКА, ВЛИЯЮЩИЕ НА БЕЗОПАСНОСТЬ, КАЧЕСТВО И СРОКИ ГОДНОСТИ ПЛАВЛЕННОГО СЫРА / Свириденко Г.М., Захарова М.Б., Бабкина Н.Г.// Сыроделие и маслоделие. 2016. № 5. С. 20-24. 3. ПАВ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ МОЮЩИХ СРЕДСТВ, КАК ЭЛЕМЕНТЫ ИНГИБИРОВАНИЯ МИКРОФЛОРЫ МОЛОКА / Свириденко Г.М., Комарова Т.В., Демьянова Е.И., Крысанова Т.А. // Переработка молока. 2016. № 11 (206). С. 28-31. 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И СТО ВНИИМС ПО ПРОГНОЗИРОВАНИЮ И ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ РИСКОВ СНИЖЕНИЯ КАЧЕСТВА И ХРАНИМОСПОСОБНОСТИ ПЛАВЛЕННЫХ СЫРОВ / Свириденко Г.М., Захарова М.Б., Бабкина Н.Г. // Сыроделие и маслоделие. 2016. № 6. С. 27-30. 5. ЗНАЧИМЫЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ РИСКИ В СЫРОДЕЛИИ / Свириденко Г.М. // Переработка молока. 2013. № 5. С. 30-33. 6. ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ И ПРАКТИЧЕСКАЯ РЕАЛИЗАЦИЯ СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ РИСКОВ В СЫРОДЕЛИИ / Свириденко Г.М. // диссертация на соискание ученой степени доктора технических наук / ФГОУВПО 	

- "Вологодская государственная молочно-хозяйственная академия". Молочное, 2012
7. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ РИСКИ В КРИТИЧЕСКОЙ КОНТРОЛЬНОЙ ТОЧКЕ – РАССОЛ / Свириденко, Г.М., Захарова, М.Б. // Сыроделие и маслоделие. 2010. № 4. С. 38-40.
 8. ОЦЕНКА МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ РИСКОВ В ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ / Свириденко Г.М. // Переработка молока. 2010. № 4 (126). С. 6-9.
 9. ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ. МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ РИСКИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ
 10. Свириденко Г.М., Свириденко Г.М. / монография / Г. М. Свириденко ; Российская акад. с.-х. наук, Гос. науч. учреждение Всероссийский науч.-исслед. ин-т маслоделия и сыроделия. Москва, 2009.