

Сведения об официальном оппоненте
 по диссертации Харрис Марии Олеговны на тему
 «Исследование влияния фитостероидов на качество пива» по специальности
 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов
 функционального и специализированного назначения и общественного
 питания (технические науки)
 на соискание учёной степени кандидата технических наук

Фамилия, имя, отчество	Грибкова Ирина Николаевна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Кандидат технических наук по специальности 05.18.07 – «Биотехнология пищевых продуктов (пивобезалкогольная, спиртовая и винодельческая промышленность)»
Ученое звание	Старший научный сотрудник
Основное место работы	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Всесоюзный научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности - филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН
Наименование подразделения	Отдел технологии пивоварения
Должность	Старший научный сотрудник
Публикации в соответствующей сфере исследования в рецензируемых научных изданиях (не более 15 публикаций за последние пять лет)	
1. Гернет М.В., Кобелев К.В., Грибкова И.Н. Исследование влияния состава сырья на качество и безопасность пива. Часть I. Влияние состава зернового и сахаросодержащего сырья на образование летучих компонентов в пиве//Пиво и напитки, 2015 - №2 – с. 32-37	
2. Гернет М.В., Кобелев К.В., Грибкова И.Н., Данилян А.В. Исследование влияния состава сырья на качество и безопасность пива. Часть II. Влияние состава зернового и сахаросодержащего сырья на содержание азотистых веществ и глицерина в пиве// Пиво и напитки, 2015 - №3 – с.34-38	

3. Гернет М.В., Кобелев К.В., Грибкова И.Н., Данилян А.В. Исследование влияния состава сырья на качество и безопасность пива. Часть III. Влияние состава зернового и сахаросодержащего сырья на содержание органических кислот и углеводов в пиве// Пиво и напитки, 2015 - №4 – с.46-51
4. Gribkova I.N., Gernet, M.V. at all. Acoustic vibration effect on genus Sacchromyces yeast population development//Vestnik NAN of Kazakhstan. A series of geological and technical sciences – 2019.- vol. 4 - № 436- pp. 103-112
5. Грибкова, И.Н. Влияние некрахмальных полисахаридов ячменного пивоваренного солода на качество и безопасность пива / Грибкова И.Н., Лазарева И.В., Докучаева Ю.А. // «XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс», Пенза – 2019 - № 1 (45) – Т. 8 – с. 103-107
6. Грибкова, И.Н. Исследование влияния ультразвука на качество непастеризованного пива / Ф.Д. Давадов, М.В. Гернет, И.Н. Грибкова, О.А. Борисенко, С.В. Янкевич // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс», Пенза – 2019 - № 2 (46) - Том 8 – с. 136-139.
7. Гернет М.В., Кобелев К.В., Грибкова И.Н. Исследование влияния состава сырья на качество и безопасность пива. Часть I. Влияние состава зернового и сахаросодержащего сырья на образование летучих компонентов в пиве//Пиво и напитки, 2015 - №2 – с. 32-37

Верно

Старший научный сотрудник
Отдела технологии пивоварения

Грибкова

Грибкова И.Н.

М.П.

«10» марта 2020 г.



Подпись Грибкова ЗАВЕРЯЮ
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛОМ КАДРОВ
О.Б. АРТЮШИНА

Артюшина