

Кандидат в члены-корреспонденты РАН
по Отделению сельскохозяйственных наук РАН
по специальности "хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"

БАРЫШЕВ Михаил Геннадьевич

Проректор по научной работе и инновациям
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный
университет» (г. Краснодар), р. 09.09.1970,
доктор биологических наук, профессор,
профессор РАН

Барышев М.Г. - специалист в области биотехнологий, автор 335 научных работ, из них 7 монографий и 65 авторских свидетельств и патентов.

Основные научные результаты Барышева М.Г..

Разработаны:

1. Технология регулирования биологической активности живых систем (результаты вошли в докторскую диссертацию, опубликованы в 3 монографиях, защищены 12 патентами).

2. Технология консервации овощей и фруктов (результаты вошли в докторскую диссертацию, опубликованы в 3 монографиях, защищены 9 патентами).

3. Технология безреагентного обеззараживания водных сред, поверхностей, одежды (результаты опубликованы в 2 монографиях, защищены 4 патентами).

4. Технология производства воды с измененным изотопным составом (результаты вошли в докторскую диссертацию ученика, опубликованы в 2 монографиях, защищены 14 патентами).

Определены механизмы влияния низкочастотного электромагнитного поля на живые системы (результаты опубликованы в 5 монографиях и 28 статьях).

Барышев М.Г. ведет преподавательскую работу: подготовил 5 кандидатов наук, в настоящее время осуществляет научное консультирование 3 кандидатских и 2 докторских диссертаций.

Барышев М.Г. является заместителем председателя Научно-технического совета университета, членом редакционной коллегии журналов «Водные биоресурсы и среда обитания» Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Азовский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства», «Медицина и высокие технологии», «Экологический вестник научных центров Черноморского экономического сотрудничества», «Психосоматические и интегративные исследования».

Барышев М.Г. выдвинут кандидатом в члены-корреспонденты РАН по Отделению сельскохозяйственных наук РАН по специальности "хранение и переработка сельскохозяйственной продукции" Ученым советом ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет».

Кандидат в члены-корреспонденты РАН
по Отделению сельскохозяйственных наук РАН
по специальности "хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"

ЕВДОКИМОВ Иван Алексеевич

Заведующий базовой кафедрой технологии молока и молочных продуктов ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», 20.10.1955 г.р., доктор технических наук, профессор, заслуженный работник высшей школы РФ, лауреат премии Правительства РФ

Евдокимов И.А. - специалист в области переработки вторичных сырьевых ресурсов, автор 592 научных работ, из них 17 монографий, 95 патентов РФ, количество ссылок в РИНЦ - 2354, индекс Хирша -17; количество публикаций Web of Science /Scopus – 20 (15/5), в т.ч. 3 статьи в Q_{1,2} Web of Science и 3 статьи в Q₁ Scopus, число ссылок в Web of Science /Scopus – 28, в Agris - 46.

Основные научные результаты Евдокимова И. А.:

созданы теоретические основы интенсивной технологии лактозы с использованием мембранных методов и впервые организовано импортозамещающее производство в России;

исследованы закономерности взаимодействия и фракционирования компонентов молочного сырья с полисахаридом хитозаном и созданы технологии инновационных кисломолочных напитков и белковых концентратов с пролонгированными сроками хранения;

разработаны основы технологии пребиотика лактулозы, бифидогенных кормовых добавок и средств, которые внедрены в производство продуктов детского и функционального питания;

решены вопросы импортозамещающих технологий деминерализованной сыворотки, более 40 проектов внедрены в РФ, Беларуси, Индии, Аргентине, Чехии, Нидерландах и Украине.

Евдокимов И.А. ведет преподавательскую работу, автор 3 учебников с грифом УМО и 11 учебных пособий с грифом УМО Минобрнауки РФ. Руководитель грантов по международным образовательным и научным проектам с ЕС, Великобританией, Германией, Беларусью. Евдокимов И.А. заместитель председателя диссертационного совета Д 212.245.05, член Ученого и научно-технического совета университета. Под руководством Евдокимова И.А. защищено 7 докторских и 40 кандидатских диссертаций, обучается 3 аспиранта и 2 докторанта.

Евдокимов И.А. - член редколлегии журналов ВАК РФ: “Молочная промышленность”, “Современная наука и инновации”, “Техника и технология пищевых производств”, “Вестник СКФУ”, а также журналов “Пищевые системы”, “Пищевая индустрия”, “Переработка молока”. Он входит в состав комитета по науке и технологиям Международной молочной федерации (Бельгия), научный консультант международного инновационного мембранного центра “Membrane” (Чехия), эксперт ФАНО и фонда “Сколково”, член Молочного союза России и технического комитета по стандартизации 470/МТК 532 “Молоко и продукты переработки молока”, соруководитель ведущей научной школы Российской Федерации НШ 2010.75 (грант Президента РФ: область знаний - биология, сельскохозяйственные науки и технологии живых систем).

Евдокимов И.А. выдвинут кандидатом в члены-корреспонденты РАН по Отделению сельскохозяйственных наук РАН по специальности "хранение и переработка сельскохозяйственной продукции" Ученым советом ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет».

Кандидат в члены-корреспонденты РАН
по Отделению сельскохозяйственных наук РАН
по специальности «хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

Загоруйко Виктор Афанасьевич

Заведующий лабораторией коньяка
Федерального государственного бюджетного
учреждения науки «Всероссийский
национальный научно-исследовательский
институт виноградарства и виноделия
«Магарач» РАН», Республика Крым, г. Ялта,
р. 23.04.1951 г., главный научный сотрудник,
доктор технических наук, профессор, член-
корреспондент НААН, лауреат премии
Ленинского комсомола, Государственной
премии Украины и премии Совета Министров
АР Крым в области науки и техники,
заслуженный деятель науки и техники АР
Крым и Украины

Загоруйко В.А. – специалист в области технологии виноделия, автор 573 научных работ, из них 11 монографий и 75 авторских свидетельств и патентов.

Основные научные результаты Загоруйко В.А.:

разработаны новые технологии и технологическое оборудование по флотационному осветлению сусла и виноматериалов; по насыщению виноматериалов и напитков жидким диоксидом углерода; по переработке винограда по белому и красному способам; по обработке виноматериалов против микробиальных, коллоидных и кристаллических помутнений; по вопросам импортозамещения в винодельческом и коньячном производстве.

созданы отечественные препараты диоксида кремния, растительного белка и желатина для обработки соков и виноматериалов, конкурентоспособные с зарубежными аналогами; разработано аппаратное оформление их производства и применения в винодельческой отрасли.

Загоруйко В.А. проводит подготовку научных кадров: защищено 5 докторских, 8 кандидатских диссертаций и подготовлено к защите 1 кандидатская диссертация.

Загоруйко В.А. – член редколлегии журнала «Магарач». Виноградарство и виноделие» и сборника научных трудов «Виноградарство и виноделие», член диссертационного совета Д 900.002.01 по защите докторских и кандидатских диссертаций и Ученого совета института.

Загоруйко В.А. выдвинут кандидатом в члены-корреспонденты РАН по Отделению сельскохозяйственных наук РАН по специальности «хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» Ученым советом ФГБУН «ВНИИВиВ «Магарач» РАН».

Справка-аннотация
Кандидата в члены-корреспонденты РАН
по Отделению сельскохозяйственных наук РАН
по специальности «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

Кайзер Андрей Александрович
Должность – главный научный сотрудник отдела
природопользования НИИ сельского хозяйства
и экологии Арктики ФКНЦ СО РАН
(г. Норильск); род. 29 апреля 1955г., доктор
сельскохозяйственных наук

Кайзер Андрей Александрович – специалист в области разработки технологий биологически активных добавок, автор свыше 200 научных работ, из них 6 монографий, 5 брошюр, методических рекомендаций (наставлений), практических руководств, 16 патентов, 2 заявок на патенты РФ, 3 технических разработок (ТУ, ТЗ и пр.).

Основные научные результаты Кайзера А.А.:

- разработаны технологии заготовки пантов от кастрированных самцов северного оленя;
- разработаны ресурсосберегающие технологии и 2 установки для консервирования пантов и побочного сырья северных оленей, причем одна с дистанционным программным управлением;

- разработаны и запатентованы способы сохранения биологически активных веществ, устройство для срезки пантов;

- от всех половозрастных групп поголовья домашнего северного оленя и популяции диких северных оленей в рамках природопользования Арктической зоны и глубокой переработки основной продукции северного оленеводства разработаны рецептуры и технологии производства биологически активных добавок к пище, запатентована технология безотходной переработки шкур северных оленей;

- разработаны технологии использования биологического сырья из побочной и низкомолекулярных полисахаридов и антиоксидантов из лиственницы сибирской функциональной направленности с широким спектром действия;

- разработаны технологии заготовки, хранения и транспортировки мяса и побочного сырья промысла дикого северного оленя.

Кайзер А.А. ведет работу в школьных научных кружках норильского промышленного района, оказывает методическую и практическую помощь аспирантам и др. сотрудникам филиала, эксперт РАН.

Кайзер А.А. выдвинут кандидатом в члены-корреспонденты РАН по отделению сельскохозяйственных наук РАН по специальности «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» академиком РАН Суриным Н.А., членом-корреспондентом РАН Шелеповым В.Г.

Кандидат в члены-корреспонденты РАН
по Отделению сельскохозяйственных наук РАН
по специальности «хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

МАКЕЕВА Ирина Андреевна

Заведующая лабораторией стандартизации, метрологии и патентно-лицензионных работ, ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» (г. Москва), р. 15.04.1960, доктор технических наук, доцент

Макеева И.А. - специалист в области стандартизации и управления качеством, автор 288 научных работ, из них 8 монографий, 18 учебников и учебных пособий, 5 справочников и методических указаний, 1 авторского свидетельства и 2 патентов.

Основные научные результаты Макеевой И.А.:

- разработаны и внедрены Концепция стандартизации продукции и методов ее контроля, а на ее основе - Концепция терминологии и классификации молочной продукции;

- разработаны методологии: построения и совершенствования нормативной базы; проектирования информации для потребителя; совершенствования контроля антибиотиков; выбора нетрадиционных функциональных ингредиентов в технологии обогащенных продуктов и подтверждения соответствия продукции смешанного состава на основе молока;

- разработаны методики: разработки системы монотерминов; идентификационных признаков и построения технических наименований; построения системы документов по стандартизации и проектирования информации для потребителя, контроля антибиотиков и др.

Макеева И.А. ведет преподавательскую работу с 2005 г. В настоящее время – профессор кафедры «Управление качеством и товароведение продукции» ФГБОУ ВПО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева». Макеева И.А. подготовила 4 кандидатов наук. Осуществляет руководство тремя соискателями ученых степеней докторов наук и магистрантами, председатель ГАК; член экзаменационной комиссии ОАНО «Регистр системы сертификации персонала» (РССП); член/представитель ВНИМИ 8 технических комитетов по стандартизации; член экспертных групп ЕЭК по разработке технических регламентов Таможенного союза.

Макеева И.А. выдвинута кандидатом в члены-корреспонденты РАН по Отделению сельскохозяйственных наук РАН по специальности «хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» Ученым советом ФГАНУ «ВНИМИ».

Кандидат в члены-корреспонденты РАН
по Отделению сельскохозяйственных наук РАН
по специальности "хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"

САВЕНКОВА Татьяна Валентиновна

Директор Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности – филиала Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, (г. Москва), р. 10.08.1957, доктор технических наук, профессор

Т.В Савенкова - специалист в развитии фундаментальных и прикладных исследований в области пищевых дисперсных систем при формировании структур для газожидкостных, неравновесных полимерных сред и разработке концептуальных подходов к созданию кондитерских изделий, отвечающих требованиям адекватного питания, автор 500 научных работ, из них 13 монографий и брошюр, 78 авторских свидетельств и патентов.

Основные научные результаты Савенковой Т.В.:

разработаны научные принципы создания технологий специализированных и функциональных кондитерских изделий, на базе общего строения технологического потока;

предложена классификация функциональных изделий как дисперсных систем, различающихся по типу структур и виду контактов: коагуляционные (тесто и конфетные массы различных видов), коагуляционно-конденсационные (конфеты из помадных масс и пралине), конденсационно-кристаллизационные (леденцовая карамель, сахарное печенье); теоретически обоснованы способы регулирования и стабилизации структурно-механических свойств сырья для сокращения диапазона колебаний показателей их качества; научно обосновано влияние ингредиентов с антиоксидантными свойствами и равномерности распределения дисперсионной среды вокруг твердых частиц при получении кондитерских масс на повышение сохранности вводимых микронутриентов и обеспечение функциональных свойств изделия;

установлены допустимые значения количества твердых частиц с размером до 25 мкм и их равномерности распределения в кондитерских массах для обеспечения заданных состава, структуры и свойств функциональных изделий;

разработаны технологии, в основу которых положена специальная предварительная подготовка сырьевых компонентов, обеспечивающая повышение их удельной поверхности и равномерность распределения твердых фаз в объеме кондитерских масс.

Т.В.Савенкова является членом трех диссертационных советов, заведует базовой кафедрой "Инновационные технологии кондитерских изделий" ФГБОУВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского

Т.В.Савенкова. - член редколлегии журналов «Кондитерское производство», «Вопросы питания», «Пищевая промышленность», «Пищевая промышленность: наука и технологии» Республики Беларусь, член Экспертного Совета ВАК, Российского Научного фонда, Президент Союза Производителей Пищевых Ингредиентов.

Председатель Технического Комитета № 149 и МТК №149 «Кондитерские изделия», член ТК № 36 «Продукты пищевые специализированные».

Савенкова Т.В. выдвинута кандидатом в члены-корреспонденты РАН по Отделению сельскохозяйственных наук РАН по специальности "хранение и переработка сельскохозяйственной продукции" академиком РАН Аксеновой Л.М., академиком РАН Петровым А.Н.

Кандидат в члены-корреспонденты РАН
по Отделению сельскохозяйственных наук РАН
по специальности «хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

СЕРБА Елена Михайловна

Заместитель директора по научной работе, Всероссийский научно-исследовательский институт пищевой биотехнологии – филиал ФГБУН Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи (г. Москва), р. 20.07.1972, доктор биологических наук, доцент, профессор РАН

Серба Е.М. - специалист в области пищевой биотехнологии, автор 195 научных работ, из них 21 в журналах Web of Science или Scopus, 4 монографии и 10 патентов; h-индекс РИНЦ = 12. Основные научные результаты Сербы Е.М.:

создана и реализована комплексная биотехнология глубокой переработки зернового сырья на биоэтанол и эффективные для животноводства кормовые добавки с использованием активных штаммов микроорганизмов и комплекса ферментов, обеспечивающая снижение синтеза побочных метаболитов в 1,5 раза, сокращение образования отходов, увеличение выхода и качества продукции (на 25 заводах РФ и Беларуси);

разработана и внедрена на 2-х заводах биотехнология пептидно-аминокислотных пищевых и кормовых ингредиентов (Протамин, Аминоферм, Полиаминоферм) с заданными структурно-функциональными свойствами (испытаны в откормочных хозяйствах);

селекционированы промышленные штаммы спиртовых дрожжей с осмофильными свойствами (2 шт.) и микромицетов – продуцентов комплекса протеолитических и амилалитических ферментов (2 шт.) – внедрены на 20 заводах;

разработана методология оценки качества ферментных препаратов для пищевой промышленности и методы определения их активности (введены в 5 Национальных и 2 Межгосударственных стандарта).

Серба Е.М. ведет преподавательскую работу: профессор кафедры "Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза" в МГУПП; доцент аспирантуры ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»; под ее руководством защищены 35 дипломных работ и 1 кандидатская диссертация, руководитель двух аспирантов. Серба Е.М. - член редколлегии журналов "Пищевая индустрия", "Пиво и напитки", член диссертационного совета Д 212.148.11 при ФГБОУ ВО «МГУПП», эксперт РАН и РФФИ; председатель рабочей группы по мониторингу деятельности профессоров РАН.

Серба Е.М. выдвинута кандидатом в члены-корреспонденты РАН по Отделению сельскохозяйственных наук РАН по специальности «хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» академиками РАН Аксеновой Л.М., Лисицыным А.Б., Петровым А.Н. и научно-техническим советом ВНИИПБТ – филиала ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии».

Кандидат в члены-корреспонденты РАН
по Отделению сельскохозяйственных наук РАН
по специальности «хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

СИМОНЕНКО Сергей Владимирович

Директор Научно-исследовательского института детского питания – филиала Федерального государственного бюджетного учреждения науки Федерального исследовательского центра питания, биотехнологии и безопасности пищи (г. Истра),
р. 18.03.1959, доктор технических наук

Симоненко С.В. - специалист в области переработки сельскохозяйственного сырья, автор 203 научных работ, из них 3 монографий, 1 учебник и 15 авторских свидетельств и патентов.

Основные научные результаты Симоненко С.В.:

он является лидером в области создания новых инновационных технологий специализированной пищевой продукции на различной сырьевой основе, им разработано более 70 технологий переработки сырья, компонентов и технологий молочных продуктов: жидкие и пастообразные для питания детей раннего возраста, гипоаллергенные для питания детей старше 3-х лет, продукты прикорма, сухие адаптированные смеси от 0 до 3-х лет, для беременных и кормящих женщин, для геродиетического питания. Им разработаны научные аспекты создания поликомпонентных продуктов, проектирования и оптимизации нутриентной адекватности продуктов детского питания; разработаны методологические подходы по созданию рационов питания детей различных возрастных групп, обеспечивающих физиологически сбалансированное питание; впервые разработана методология экологической оценки производства продуктов детского питания и рекомендации по экологизации производства;

им проведены комплексные исследования развития научно-практических основ в области переработки козьего молока, изучения состава и свойств его белков, впервые разработаны новые аналитические методы исследований для идентификации подлинности козьего молока и продуктов на его основе, впервые научно обосновано влияние различных способов обработки козьего молока на его свойства, разработаны методические рекомендации по подбору сырьевых зон производства козьего молока, а также по организации молочно-товарных ферм.

Симоненко С.В. проводит активную преподавательскую деятельность – с 2012 г. в должности заведующего кафедрой «Технология продуктов детского питания» МГУТУ им. К.Г. Разумовского, под его руководством успешно защитили выпускную квалификационную работу более 30 человек. С 2017 г. входит в состав ГЭК РАУ им. К.А. Тимирязева и МГУПП. С 2012 по 2017 гг. член диссертационного совета Д 212.122.05 при МГУТУ им. К.Г. Разумовского. Являлся руководителем у 2-х аспирантов.

Симоненко С.В. - член Координационного совета по питанию школьников при Департаменте образования г. Москвы, заместитель Председателя Проблемной комиссии по питанию здорового и больного ребенка Межведомственного совета ФАНО и РАН по медицинским проблемам питания, руководитель подкомитета ТК 036 Росстандарта, член ТК 470/МТК532 Росстандарта, НП «БиоТех2030», Экспертного совета при ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», в составе Межведомственной рабочей группе по развитию производства индустрии детских товаров Экспертного совета при Минпромторге России, член редколлегий журналов «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья», эксперт РАН, РФФИ.

Симоненко С.В. выдвинут кандидатом в члены-корреспонденты РАН по Отделению сельскохозяйственных наук РАН по специальности "хранение и переработка сельскохозяйственной продукции" академиками РАН Харитоновым В.Д., Поляковым В.А., Косованом А.П., поддержан Ученым советом ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии».

Кандидат в члены-корреспонденты РАН
по Отделению сельскохозяйственных наук РАН
по специальности " хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"

Сложенкина Марина Ивановна

Директор ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции», (г. Волгоград), р. 25 января 1974 года, доктор биологических наук, профессор, Лауреат премии Правительства РФ, профессор РАН.

Сложенкина М.И. - специалист в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, автор 563 научных работ из них 58 - в изданиях, индексируемых в международных базах Web of Science и Scopus), 26 монографий и 71 патентов.

Основные научные результаты Сложенкиной М.И.:

- разработаны новые подходы и сформулированы принципы к оптимизации технологической и пищевой адекватности мясного и молочного сырья, улучшению биологической ценности социально значимой пищевой продукции за счет внедрения инновационных селекционно-генетических разработок, повышения продуктивного действия кормов и использования современных биотехнологических приемов.

- научно обоснованы и разработаны новые методы прижизненного формирования заданных параметров мясного и молочного сырья, прогнозирования и прослеживаемости его производства путем системного управления трофической цепью от поля до потребителя;

- разработана система формирования биотехнологической цепи как инструмент при производстве животноводческого сырья и выработанных из него пищевых продуктов с наиболее оптимальными свойствами;

- усовершенствованы системы кормления сельскохозяйственных животных и разработаны способы регуляции биосинтеза основных компонентов животного сырья с целью повышения конверсии кормов в продукцию животноводства и ее биологической полноценности;

- разработаны инновационные решения, обеспечивающие производство продуктов питания с новыми свойствами, в том числе функционального, лечебно-профилактического и диетического назначения для различных групп населения.

Сложенкина М.И. ведет преподавательскую работу, имеет научную школу: под ее руководством защищены 14 кандидатских и 2 докторских диссертации, более 50 дипломных и магистерских работ, является заведующей базовой кафедрой аграрно-пищевых технологий.

Сложенкина М.И. - член диссертационного совета, заместитель главного редактора и член международного редакционного совета журнала «Аграрно-пищевые инновации», член редколлегии журнала «Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса».

Сложенкина М.И. выдвинута кандидатом в члены-корреспонденты РАН по Отделению сельскохозяйственных наук РАН по специальности "хранение и переработка сельскохозяйственной продукции" Ученым советом ФГБНУ «Поволжский научно-исследовательский институт производства и переработки мясомолочной продукции».

Кандидат в члены-корреспонденты РАН
по Отделению сельскохозяйственных наук РАН
по специальности "хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"

ФЕДОТОВА ОЛЬГА БОРИСОВНА

Зав лабораторией молочных консервов
ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности» («ВНИМИ», г.Москва, дата рождения (22.01.1953г.), доктор технических наук, старший научный сотрудник, медаль «В память 850-летия Москвы»

Федотова О.Б.- специалист в области методологии создания упаковки молочной продукции, автор 306 научных работ, из них 3 монографий, 3 книг, 1 учебного пособия, 12 авторских свидетельств и патентов.

Основные научные результаты Федотовой О.Б.:

Разработана и реализована концепция научно-обоснованных подходов и практических рекомендаций по проектированию, разработке и рациональному применению упаковочных материалов для молока и молочной продукции с заданным комплексом показателей качества и безопасности. Предложена соответствующая методология, позволившая разработать технологии, основанные на моделировании и оптимизации совокупного качества и безопасности упаковочных материалов в процессе их производства. Создано новое поколение antimicrobial пищевой упаковки, базирующееся на оригинальной технологии совмещения полимеров и антибактериальных ингредиентов, полученных из коры деревьев в расплаве. Разработаны более 30 видов материалов и пищевой упаковки. Установлены зависимости влияния вида и режимов УФ излучения на безопасность упаковок при инактивации патогенной микрофлоры на их поверхностях.

Федотова О.Б.- ведет преподавательскую работу в части подготовки научных кадров высшей квалификации. Под ее руководством защищено 5 кандидатских диссертаций. Является научным руководителем одного очного аспиранта.

Федотова О.Б.- член диссертационного Совета ДМ 006.021.02, член секции Ученого Совета «ФНЦ пищевых систем им. Горбатова» РАН, член Ученого Совета ФГАНУ «ВНИМИ», эксперт РАН, эксперт РНФ.

Федотова О.Б.- выдвинута кандидатом в члены-корреспонденты РАН по Отделению сельскохозяйственных наук РАН по специальности "хранение и переработка сельскохозяйственной продукции" Ученым советом ФГАНУ «ВНИМИ» № 3 от 30.05.2019г.