

ОТЗЫВ

научного руководителя, профессора кафедры пищевой инженерии
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»,
доктора технических наук, доцента **Тихоновой Натальи Валерьевны** на
соискателя ученой степени кандидата технических наук по научной
специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и
функционального и специализированного назначения и общественного
питания **Романову Алису Сергеевну**

С октября 2015 г. Романова А.С. является аспирантом кафедры
пищевой инженерии ФГБОУ ВО «Уральский государственный
экономический университет».

За время работы над диссертационной работой показала себя
грамотным, организованным и целеустремленным исследователем,
подготовленным к самостоятельному проведению научных экспериментов.

Романова А.С. в 2016 году за активную научную деятельность была
удостоена стипендии Президента Российской Федерации, в 2017 – стипендии
Правительства Российской Федерации.

В 2018 году результаты научных исследований Романовой А.С.
поддержаны грантом РФФИ (проект №18-016-00082).

Представленная диссертационная работа «Использование физических
методов для увеличения срока годности охлажденной рыбы» выполнена
Романовой А.С. самостоятельно, и является логично обоснованным и
закономерным результатом научных исследований.

Результаты научных исследований в области разработки методики
определения поглощенной дозы ионизирующего излучения охлажденной
рыбой положены в основу проекта государственного стандарта (ГОСТа)
«Рыба охлажденная. Определение дозы облучения методом электронного
парамагнитного резонанса», разработанного Межгосударственным
техническим комитетом (МТК) 534.

В целом, оценка работы соискателя ученой степени кандидата наук позволяет положительно охарактеризовать ее теоретическую подготовку, практические знания методов исследования факторов, обеспечивающих качество охлажденной рыбы в процессе ее хранения, владение методами математического анализа полученных данных. Личный вклад соискателя в проведении исследования заключается в непосредственном участии на всех этапах работы над диссертацией: осуществление патентного поиска по подбору актуального научного направления и выявлению степени разработанности проблемы; определение цели и задач исследования; анализ научных результатов и формулирование выводов, с дальнейшей их апробацией в научных статьях.

По теме диссертационной работы опубликовано 17 работ, из них 7 – научные статьи в изданиях, рекомендованных ВАК РФ.

При работе над диссертацией проявила себя творческим исследователем, способным объективно оценивать свои результаты. Является хорошим организатором, добросовестным и ответственным исполнителем, дисциплинирована, умеет работать в коллективе.

Считаю, что Романова А.С. сформировалась как научный работник, обладающий общей эрудицией, специальными знаниями и заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Научный руководитель,
доктор технических наук, доцент,
профессор кафедры пищевой инженерии
ФГБОУ ВО «Уральский государственный
экономический университет»

29.01.2018.



Н.В. Тихонова

Подпись Тихоновой
вед. ентс. УрГУ *Урашова*
Кебаевкина О.В.