В диссертационный совет Д 212.287.02
ФГБОУ ВО УрГЭУ

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Науменко Натальи Владимировны на тему: «Научное и практическое обоснование технологических приемов снижения рисков контаминации и продовольственных потерь при переработке зерна пшеницы», представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

В автореферате Науменко Н. В. отражен комплексный методологический подход к получению безопасного сырьевого ингредиента, базирующийся на минимизации рисков контаминации сырья и технологиях, обеспечивающих увеличение эффективности использования пищевого сырья в системе производства.

Тема работы весьма актуальна с позиций государственной политики в области обеспечения продовольственной безопасности и питания населения Российской Федерации. Современная ситуация в пищевой отрасли требует разработки и развития научно-обоснованных технологий переработки пищевого сырья (в особенности растительного) и получения готовых продуктов повышенной пищевой ценности.

Автором обоснована актуальность работы, четко сформулированы цель и задачи исследований, научная концепция. Интересным представляется выбранный автором подход, который базируется на обеспечении безопасности и повышении пищевой ценности получаемого сырьевого ингредиента. Представленные результаты научных исследований позволили автору сформировать рациональные технологии и режимы интенсификации и оптимизации процессов получения сырьевого ингредиента, что в конечном счете обеспечило заданные высокие потребительские свойства готовых хлебобулочных изделий на их основе.

Научная новизна и практическая значимость результатов диссертационного исследования не вызывают сомнения. Материалы работы апробированы на семинарах, конференциях и выставках различного уровня, а также поддержаны грантами и широко представлены в научной печати (более 80 публикаций).

При ознакомлении с материалами, представленными автором в автореферате, возникли следующие вопросы, которые не снижают ценности и общего положительного восприятия работы:

– на стр. 34 автореферата представлены результаты клинических исследований, следовало бы указать количество добровольцев-волонтеров и дать их описание;

– в автореферате не указано количество потребления хлебобулочных изделий при проведении исследований *in vivo*.

Считаю, что диссертационная работа Науменко Натальи Владимировны является самостоятельным законченным исследованием, имеющим научную новизну и практическую ценность. На основании вышеизложенного следует, что представленная диссертационная работа отвечает требованиям п.9-11, 13, 14 «Положения о присуждении ученых степеней», предъявляемых к диссертационным работам на соискание ученой степени доктора технических наук, а ее автор – Науменко Наталья Владимировна заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.15 – «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Лоретц Ольга Геннадьевна,
Ректор федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Уральский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Уральский ГАУ), доктор биологических наук, доцент

подпись

Неверова Ольга Петровна,
Заведующий кафедрой биотехнологии и пищевых продуктов ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, кандидат биологических наук, доцент

подпись

09.11.2020

Почтовый адрес: 620075, Свердловская область, г. Екатеринбург, ул. Карла Либнехта, д. 42
Тел. +7(343) 371-03-91
Эл. почта: rector.urgau@yandex.ru

Подпись Лоретц О.Г. и Неверовой О.П.
заверяю:
учёный секретарь совета
ФГБОУ ВО Уральский ГАУ Бычкова О.А.