

ОТЗЫВ

научного руководителя, заведующего кафедрой пищевых и биотехнологий ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (НИУ)», доктора технических наук, профессора **Потороко Ирины Юрьевны** на соискателя учёной степени кандидата технических наук по научной специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания **Паймулину Анастасию Валерияновну**

Паймулина Анастасия Валерияновна, в 2015 году закончила с отличием ФГБОУ ВПО «Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова, по специальности «Технология продуктов общественного питания», успешно завершила обучение по направлению аспирантуры «Промышленная экология и биотехнология» (2019 г.), в настоящее время обучается в магистратуре по направлению «Биотехнология».

Профессиональная деятельность Паймулиной А.В. началась в Южно-Уральском государственном университете с сентября 2016 г. в должности старшего лаборанта кафедры товароведения и экспертизы потребительских товаров. В настоящее время продолжает работать в этой же должности на кафедре пищевых и биотехнологий ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет (национальный исследовательский университет)».

Паймулина А.В. на кафедре выполняет различные виды учебной и научно-исследовательской работы. Является победителем молодежного научно-инновационного конкурса «УМНИК» (договор № 8512ГУ/2015 от 16.12.2015). С 2017 г. по 2020 г. являлась участником научно-исследовательской работы по проекту госзадания № 40.8095.2017/БЧ, в 2018 – 2019 гг. – участником российско-болгарского гранта РФФИ 18-54-18007. На кафедре пользуется заслуженным авторитетом и уважением. Паймулина Анастасия Валерияновна в своем активе имеет более 30 опубликованных работ, 12 статей ВАК, 2 публикации в журналах, рецензируемых в международных базах Web of Science и Scopus, является автором 6 патентов на изобретения.

В 2015 году Паймулина А.В. начала научную деятельность по теме кандидатской диссертации, за время работы над которой зарекомендовала себя как целеустремленный исследователь, способный самостоятельно планировать эксперимент, ставить задачи и принимать научно-обоснованные решения.

Все годы работы Анастасия Валерияновна активно участвовала в научных мероприятиях всероссийского и международного уровня, в том числе: VII Межрегиональная агропромышленная выставка УрФО (Курган, 2016); XVIII Российская агропромышленная выставка «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ» (Москва, 2016-2019); Уральский продовольственный форум «Урожай. АгроПродЭкспо» (Челябинск, 2016, 2018); XXIV Областная агропромышленная выставка «АГРО-2017», (Челябинск, 2017); NuGO week 2017. Molecular Nutrition – Understanding How Food Influences Health (Болгария, 2017); международный стартап-фестиваль кулинарного искусства «Национальная кухня: вчера, сегодня, завтра» (Могилев, 2018); IX Евразийский экономический форум молодежи (Екатеринбург, 2018),

НПК «Продукты питания для профилактики алиментарно-зависимых заболеваний» (Санкт-Петербург, 2019) и др. где успешно представляла материалы своих исследований.

По материалам диссертационной работы ею подготовлено 18 статей, в т.ч. 8 публикаций в журналах из перечня ВАК и 2 публикации в изданиях, рецензируемых в международных базах Web of Science и Scopus. Новизна полученных результатов исследований подтверждена 3 Патентами РФ.

Выбранная тематика диссертационной работы «Разработка и оценка качества хлеба из пшеничной муки, обогащенного биологически активными веществами бурых водорослей» отражает направления научных интересов Паймулиной А.В. и сформирована в результате получения образования в области товароведения, управления качеством и пищевой биотехнологии.

Оценка диссертационной работы Паймулиной А.В. позволяет положительно охарактеризовать серьезную теоретическую подготовку, глубину и междисциплинарный подход к экспериментальным исследованиям, владение методами математического моделирования.

Тема исследования является актуальной. Разработанный технологический подход, ориентированный на повышение биологической ценности хлеба из пшеничной муки, позволит расширить ассортимент выпускаемой продукции лечебно-профилактического действия в отношении неинфекционных заболеваний (в том числе, вызванных нагрузками окружающей среды и йододефицитом).

Считаю, что представленная диссертационная работа «Разработка и оценка качества хлеба из пшеничной муки, обогащенного биологически активными веществами бурых водорослей» является самостоятельным, законченным научно-квалификационным исследованием, обладающим научной новизной и практической значимостью, соответствует требованиям ВАК Министерства науки и высшего образования России.

Вышесказанное свидетельствует, что Паймулина А.В. заслуживает присвоения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Научный руководитель
доктор технических наук, профессор,
заведующий кафедрой пищевых и
биотехнологий ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»

03 07 2020

И.Ю. Потороко



Подпись Потороко удостоверяю
Начальник управления
по работе с кадрами Н.С. Минакова