

ОТЗЫВ

научного руководителя, профессора кафедры технологии питания
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»,
доктора технических наук, доцента **Заворохиной Наталии Валерьевны** на
соискателя ученой степени кандидата технических наук по научной
специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения и общественного
Панкратьеву Наталью Анатольевну

Панкратьева Наталья Анатольевна в 2004 г. окончила ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет» по направлению подготовки 26.02.02. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. С ноября 2017 г. Панкратьева Н.А. являлась лицом, прикрепленным к кафедре технологии питания Уральского государственного экономического университета для подготовки диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук без освоения программ научно-педагогических кадров в аспирантуре.

Панкратьева Н.А с 2019 г. и по настоящее время работает в должности старшего преподавателя кафедры технологии питания и зарекомендовала себя как ответственный человек; трудолюбивый и ищущий исследователь, способный организованно, вдумчиво и четко определить и сформулировать цели и задачи, анализировать полученные результаты, самостоятельно определять пути преодоления возникающих трудностей, во всем доходить до самой сути.

Следует отметить высокий профессионализм соискателя как технолога хлебопекарной промышленности, имеющего большой опыт практической деятельности. Научную работу Панкратьева Н.А. успешно совмещает с профориентационной деятельностью, проведением мастер-классов, принимает активное участие в деятельности кафедры и университета, обладает отличными организаторскими способностями, пользуется авторитетом у коллег по кафедре и студентов.

Представленная диссертационная работа «Разработка хлеба длительного хранения и его товароведная оценка» выполнена Панкратьевой Н.А. самостоятельно и является логичным результатом проведенных научных исследований.

При работе над диссертацией соискателем был изучен большой объем литературных источников отечественных и зарубежных авторов, посвященных разработке способов ингибирования картофельной болезни и

ее экспресс-выявлению в пшеничной муке, что позволило автору четко определить основные задачи исследования и сформулировать его цель.

Тема исследования, безусловно, актуальна, поскольку соответствует «Стратегии повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года», а также многим региональным программам, в том числе по обеспечению качественным хлебом отдаленных поселений Свердловской области, которых на сегодня насчитывается 1158 с населением от 1 до 1080 человек, а также районов, подверженных затоплению в период паводка или другим чрезвычайным ситуациям.

В этой связи, разработка хлеба из пшеничной муки, сохраняющего свои потребительские характеристики неизменными в течение 7-10 дней является важной народнохозяйственной задачей. В качестве одного из компонентов, ингибирующих КБХ, соискатель предлагает использовать бетулин, который обладает множеством полезных функциональных свойств и доступен для массового производства в России, являясь ценным сырьем, получаемым обработкой коры бересклета.

Научная новизна диссертационной работы Панкратьевой Н.А. соответствует п. 5 и 9 паспорта ВАК 05.18.15. Соискателем сделаны обоснованные выводы, диссертационная работа имеет практическую значимость: разработан пакет нормативно-технической документации на комплексную добавку «Бетуларин» и «Хлеб длительного хранения «Хлебушко», получен патент № 2723520 «Способ производства хлеба длительного хранения» (Заявка: 2019100804, дата государственной регистрации в Государственном реестре изобретений РФ 11.06.2020),, результаты диссертации внедрены на производстве.

Основные научные выводы, сформулированные по результатам диссертационного исследования, обсуждались и получили положительную оценку на международных и всероссийских научно-практических конференциях (г. Екатеринбург, г. Бийск, г. Новосибирск, г. Астрахань, г. Тюмень, г. Сочи, г. Гомель). По теме диссертационного исследования опубликовано 20 научных работ в т. ч. – 6 в журналах, включенных в перечень рецензируемых научных изданий ВАК Минобрнауки России; – 2 в изданиях, входящих в международную базу научного цитирования Web of Science.

Таким образом, полученные Панкратьевой Н.А. результаты, сформулированные выводы, уровень выполненных исследований, владение методами физико-химического анализа, технологией хлебопекарного производства позволяют положительно охарактеризовать теоретическую подготовку и практические навыки соискателя.

Считаю, что представленная диссертационная работа «Разработка хлеба длительного хранения и его товароведная оценка» является самостоятельным, законченным научно-квалификационным исследованием, обладающим научной новизной и практической значимостью, соответствует требованиям ВАК Минобрнауки России, а ее автор Панкратьева Наталья Анатольевна заслуживает присуждения 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, доцент
профессор кафедры технологии питания
ФГБОУ ВО «Уральский государственный
экономический университет»

Н. В. Заворохина

«24» августа 2020 г.



Кедровская О. В.

Подпись д-ра техн. наук, доцента Заворохиной Н. В удостоверяю:

В.о. ст.н.