

ОТЗЫВ

научного консультанта, профессора кафедры технологии питания
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»,
доктора технических наук, профессора **Заворохиной Наталии Валерьевны**
на соискателя учёной степени доктора технических наук
по научной специальности 4.3.3. Пищевые системы
Феофилактову Ольгу Владимировну

Феофилактова Ольга Владимировна, в 2000 году окончила ГОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет», по специальности «Товароведение и экспертиза товаров».

Профессиональная деятельность Феофилактовой О.В. началась в Уральском государственном экономическом университете с сентября 2007 г. в должности ассистента кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров. В настоящее время работает в должности доцента кафедры технологии питания ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», где пользуется заслуженным уважением коллег по кафедре и студентов.

Феофилактова О.В. успешно сочетает преподавательскую деятельность с научной. В 2011 г. защитила диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания на тему «Формирование и оценка качества новых видов эмульсионных соусов» в диссертационном совете Д 212.089.02, созданном на базе ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности». Имеет более 111 опубликованных работ, в т.ч. 42 статьи в журналах, рекомендуемых ВАК, из них 12 статей в журналах, входящих в базу данных RSCI, 7 статей в изданиях, индексируемых в международных базах и системах цитирования Scopus и Web of Science, 4 патента РФ на изобретение, 1 свидетельство о регистрации программы ЭВМ. Активно участвует в научных мероприятиях различного уровня.

В 2015 году начала работу над докторской диссертацией, которая стала логичным продолжением ее кандидатской диссертации. Выбранная тематика диссертационной работы «Научное и практическое обоснование технологии фортификации биоактивными комплексами эмульсионных пищевых продуктов» отражает направления научных интересов Феофилактовой О.В., является актуальной и направлена на решение важной социально-экономической задачи - обеспечение здоровьесбережения населения РФ за счет повышения биодоступности БАВ, инкапсулированных в матрицу пищевого эмульсионного продукта с применением современного технологического решения-ультразвуковой гомогенизации.

Основные положения и результаты исследований доложены Феофилактовой О.В. на научных конференциях различного уровня. В период

работы над диссертацией ею опубликовано более 40 научных работ, в том числе 18 статей в журналах, рекомендуемых ВАК (К1, К2), из них 6 статей в журналах, входящих в базу данных RSCI, 1 монография, 5 статей в изданиях, индексируемых в международных базах и системах цитирования Scopus и Web of Science, 1 патент РФ на изобретение, 1 свидетельство о регистрации программы ЭВМ.

Целеустремленность в достижении результата, аналитический склад характера и требовательность к качеству научного поиска, позволили Феофилактовой О.В. успешно реализовать намеченную программу исследований, выстроить полученные результаты в логической последовательности, сделать соответствующие выводы и представить законченную работу к защите. Феофилактова О.В. зарекомендовала себя как целеустремленный исследователь, способный самостоятельно планировать эксперимент, ставить задачи и принимать научно-обоснованные решения.

Хотелось бы отметить высокие личные качества соискателя, ее высокую работоспособность, чуткость по отношению к коллегам.

Представленная диссертационная работа «Научное и практическое обоснование технологии фортификации биоактивными комплексами эмульсионных пищевых продуктов» написана Феофилактовой О.В. самостоятельно, является результатом её многолетних научных исследований, характеризует ее как зрелого ученого и свидетельствует о способности соискателя проводить серьезные научные исследования на высоком профессиональном уровне.

Считаю, что представленная диссертационная работа «Научное и практическое обоснование технологии фортификации биоактивными комплексами эмульсионных пищевых продуктов» является самостоятельным, законченным научно-квалификационным исследованием, обладающим научной новизной и практической значимостью, соответствует требованиям ВАК Министерства науки и высшего образования России, а Феофилактова О.В. заслуживает присвоения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Научный консультант,
доктор технических наук, профессор,
профессор кафедры технологии питания
ФГБОУ ВО «Уральский государственный
экономический университет»

02.09.2024

Н.В. Заворожина

Юдтисв

Вед. спец



Заворожиной Н.В. удостоверено:

Н.В. удостоверено:

Юдтисв

Неболевская О.В.