

ОТЗЫВ НАУЧНОГО КОНСУЛЬТАНТА

Помозовой Валентины Александровны о соискателе ученой степени доктора технических наук Миллер Юлии Юрьевны, представившей к защите диссертационную работу на тему «Научно-практическое обоснование биотехнологических подходов к производству ферментированных зерновых напитков с регулируемым нутриентным составом» на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

Миллер Юлия Юрьевна в 2003 г. окончила Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности» по специальности «Технология бродильных производств и виноделие», в 2006 г. защитила диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 Биотехнология пищевых продуктов (пивобезалкогольная, спиртовая и винодельческая промышленность) на тему: «Разработка технологии напитков смешанного спиртового и молочнокислого брожения на основе меда» в диссертационном совете, созданном на базе Государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности».

С 2004 г. по июнь 2016 г. работала в ФГБОУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», с сентября 2016 г. и по настоящее время работает в АНОО ВО Центросоюза РФ «Сибирский университет потребительской кооперации» в должности доцента.

За время работы Миллер Ю.Ю. показала себя грамотным, хорошо эрудированным специалистом, способным к творческому мышлению, умеющим ставить цели, самостоятельно достигать поставленные задачи. Миллер Ю.Ю. успешно сочетает преподавательскую и научную деятельность, является автором более 130 научных трудов, в том числе 24 статьи, рекомендованные ВАК РФ, 3 монографии, 13 статей опубликованы в изданиях, включенных в базы цитирования Scopus, получено 3 патента на изобретение.

Диссертационная работа посвящена решению важных стратегических целей и задач в области развития пищевой и перерабатывающей промышленности, в том числе обеспечения продовольственной безопасности страны, развитию АПК страны, создании пищевой продукции с повышенной пищевой ценностью.

Миллер Ю.Ю. в диссертационной работе предложены концептуальные подходы к производству ферментированных зерновых напитков на основе зернового и бобового сырья отечественного производства, предложены биотехнологические подходы к формированию требуемого ресурсного элемента в производстве ферментированных зерновых напитков, предложены стимулирующие препараты к производству солода и определены рациональные

режимы и параметры солодорощения четырех видов зернового и одного вида бобового сырья с целью создания сырьевой базы пивобезалкогольной отрасли взаимозаменяемым сырьем.

Разработаны рецептуры и технология ферментированных зерновых напитков с различным сочетанием ячменного, пшеничного, ржаного, овсяного и соевого солодов с повышенной пищевой ценностью за счет присутствия органических кислот и витаминов группы В и биологической ценностью ввиду содержания в напитках аминокислот, в том числе незаменимых. Усовершенствованы схемы производственного контроля и ХАССП в производстве солода в связи с использованием нетрадиционного сырья и стимулирующих препаратов.

В период работы над диссертацией Миллер Ю.Ю. выполнен большой объем экспериментальных исследований с использованием общепринятых в пивобезалкогольной отрасли и современных методов контроля, проведен анализ и обобщение полученных результатов с применением математической и статистической обработки. Миллер Ю.Ю. лично принимала участие в проведении производственных испытаний, в разработке нормативной документации, в патентовании предложенных способов производства солода и сброженных солодовых напитков.

Основные результаты диссертационной работы соискателя отражены в 77 научных публикациях, в том числе 3 монографиях, 17 статьях в журналах, рекомендованных ВАК РФ (7 – RSCI, К1, 10 – К2), 6 статьях в изданиях, включенных в базы цитирования Scopus.

Считаю, что Миллер Юлия Юрьевна является зрелым, сформировавшимся научным работником, заслуживающим присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.5 Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

Научный консультант доктор технических наук
по специальности 05.18.07, профессор,
ведущий научный сотрудник Научно-образовательного
центра «Технологии инновационного развития»
ФГБОУ ВО «Уральский государственный
экономический университет»,
профессор

26.08.2024г

Помозова Валентина Александровна

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный экономический университет»
ул. 8 Марта/Народной Воли, 62/45, г. Екатеринбург, 620144
pomozo.va@mail.ru
+7 (905) 907-60-09

