

ОТЗЫВ

на автореферат диссертации Миллер Юлии Юрьевны на тему
**«НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ
БИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОДХОДОВ К ПРОИЗВОДСТВУ
ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ ЗЕРНОВЫХ НАПИТКОВ С РЕГУЛИРУЕМЫМ
НУТРИЕНТНЫМ СОСТАВОМ»**,

представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.5. — Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

В настоящее время расширение сырьевой базы за счет привлечения нетрадиционного сырья, а также его переработка с использованием высокоэффективных биотехнологических методов для производства безалкогольных напитков является перспективным направлением, поскольку, позволяет создавать инновационную качественную и безопасную пищевую продукцию, а также решать вопросы импортозамещения сырья и технологий. Поэтому, разработка технологий пивобезалкогольных напитков с использованием способов биотрансформации нетрадиционного растительного сырья, получение продуктов с функциональными свойствами и регулируемым нутриентным составом являются современным, актуальным и научно значимым направлением исследований.

Диссертационная работа Миллер Ю.Ю. посвящена применению биотехнологических подходов к разработке технологий зерновых напитков, обладающих повышенной пищевой и биологической ценностью, а также регулируемым нутриентным составом.

Новизна предлагаемых технических решений подтверждена 3 патентами Российской Федерации; разработанной технической документацией (ТУ и ТИ) по производству ячменного, пшеничного, ржаного, овсяного и соевого солодов, а также многокомпонентных систем.

Научная новизна исследования состоит в обосновании методологических подходов формирования ферментируемых зерновых напитков с регулируемым нутриентным составом; предложены и научно-обоснованы способы биотрансформации сырья с применением биостимулирующих и ферментных препаратов; определены оптимальные технологические режимы производства ферментированных безалкогольных напитков, позволяющие повысить их пищевую и биологическую ценность, а также оптимизировать технологический процесс; проведена оценка рисков внедрения и конкурентноспособности ферментированных безалкогольных напитков, а также их производственная апробация.

Основные положения диссертационной работы и результаты исследований получили одобрение на конференциях, симпозиумах и совещаниях различного уровня за рубежом и в России, а также опубликованы в 67 печатных работах, в том числе в 3 монографиях; в 7 рецензируемых научных изданиях, входящих в международную реферативную базу данных и систему цитирования Scopus; в 17 журналах, рекомендованных ВАК РФ для публикации основных материалов диссертационных исследований.

Настоящая работа представляет собой целостное научно-практическое исследование, которое отличается тщательностью и корректностью использования полученных результатов при разработке положений, выносимых на защиту. Сделанные диссертантом выводы логичны и адекватны поставленным задачам.

Принципиальных замечаний по автореферату диссертации не выявлено.

В целом, представленная работа является законченным научным трудом, имеющим научную новизну и практическую ценность в отрасли безалкогольного производства напитков.

По структуре и содержанию работа соответствует требованиям ВАК РФ, предъявляемым к докторским диссертациям (п.п. 9 и 10 Положения о присуждении ученых степеней), а ее автор Миллер Юлия Юрьевна заслуживает присуждения ученой степени доктора технических наук по специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ.

Доктор технических наук (специальность 05.18.07), профессор базовой кафедры пищевой и клеточной инженерии Передовой инженерной школы «Институт биотехнологий, биоинженерии и пищевых систем»
Дальневосточного федерального университета
690922, г. Владивосток, о. Русский, п. Аякс, 10
89146608051 chesnokova.nyu@dvfu.ru


Чеснокова Н.Ю.

подпись Чесноковой Н.Ю.
директор филиала
ДИРЕКТОР ДЕПАРТАМЕНТА
КАДРОВОЙ АДМИНИСТРАЦИИ ДВФУ
ПАУМОВИ Д.В.
12.11.2022

