

ОТЗЫВ

научного руководителя, главного научного сотрудника
СибНИТИП СФНЦА РАН, доктора технических наук, доцента
Мотовилова Олега Константиновича о работе соискателя
Моисеевой Натальи Сергеевны над диссертацией на тему
«Формирование и оценка качества продукции из мяса индейки»,
представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по
специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения и общественного питания

Моисеева Наталья Сергеевна в 2011 г. окончила с отличием ФГОУ ВПО
НГАУ по специальности «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции».

В период с 2011 г. по 2015 г. являлась аспирантом очной формы обучения
ГНУ СибНИИП Россельхозакадемии (в настоящее время - СибНИТИП СФНЦА
РАН) по специальности 05.18.04 – Технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств.

Профессиональная деятельность началась и продолжается в должности
научного сотрудника лаборатории микологического и бактериологического
анализа пищевых продуктов Сибирского научно-исследовательского и
технологического института переработки сельскохозяйственной продукции
СФНЦА РАН. В институте пользуется заслуженным авторитетом и уважением.

Наталья Сергеевна в своем активе имеет более 30 опубликованных работ,
из них 5 статей ВАК, является автором 3 патентов на изобретения.

В 2011 году Моисеева Н.С. 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 Наталья Сергеевна активно участвовала в научных
мероприятиях различных уровней где успешно представляла материалы своих
исследований.

Выбранная тематика диссертационной работы «Формирование и оценка
качества продукции из мяса индейки» отражает направления научных
интересов Моисеевой Н.С. и сформирована в результате получения
образования в области товароведения.

Оценка диссертационной работы Моисеевой Н.С. позволяет
положительно охарактеризовать серьезную теоретическую подготовку.
Глубину и междисциплинарный подход к экспериментальным исследованиям,
владение методами математической обработки и моделирования.

Тема исследования является актуальной. Разработанный способ по
определению глубины проникновения соли в мясо животных позволяет на
предприятиях различных уровней сократить продолжительность разработки и
запуска в производство новой продукции. Результаты диссертационной работы,

в том числе способ и нормативно-техническая документация, внедрены в производство на действующем мясоперерабатывающем предприятии.

Считаю, что представленная диссертационная работа «Формирование и оценка качества продукции из мяса индейки» является самостоятельным законченным научно-квалификационным исследованием, обладающим научной новизной и практической значимостью, соответствует требованиям ВАК Министерства науки и высшего образования России.

Вышесказанное свидетельствует, что Моисеева Н.С. 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, доцент,
главный научный сотрудник
СибНИТИП СФНЦА РАН
17.05.2021



О.К. Мотовилов

Подпись заверяю:
Ученый секретарь СФНЦА РАН, к.э.н.

Я.Ю. Зяблицева