

Отзыв

научного руководителя Свириденко Г.М.

о работе над кандидатской диссертацией соискателя Вахрушевой Дарьи Сергеевны на тему «Разработка биотехнологических приемов улучшения потребительских свойств сыров пониженной жирности», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности

4.3.3. Пищевые системы

Вахрушева Дарья Сергеевна закончила в 2016 году ФГБОУ ВО «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия им. Н. В. Верещагина» по специальности «Технология молока и молочных продуктов». В 2018 году поступила в аспирантуру ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН по специальности 05.18.04 «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и на работу во ВНИИМС на должность инженера 1 категории. В 2021 году переведена на должность младшего научного сотрудника. В период обучения в аспирантуре результаты работы Вахрушевой Д. С. отмечены дипломом РАН в номинации «Лучшая научно-исследовательская работа». В 2022 г. Вахрушева Д. С. успешно окончила программу подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН.

Вахрушева Д. С. принимает участие в выполнении научно-исследовательских работ по микробиологии молока и молочных продуктов и проведении практических работ на курсах повышения квалификации для работников молочной отрасли. За период своей работы во ВНИИМС Вахрушева Д. С. зарекомендовала себя как исполнительный, добросовестный, трудолюбивый сотрудник.

В процессе работы над диссертацией Вахрушева Д. С. продемонстрировала умение грамотно работать с научной литературой, самостоятельно решать задачи, обобщать и обрабатывать полученные аналитические и экспериментальные данные. Освоила методы микробиологических исследований и статистической обработки результатов.

Диссертация Вахрушевой Д. С. представляет собой актуальное завершённое исследование, характеризующее научной новизной и практической значимостью. Областью научных исследований Вахрушевой Д. С. стали биотехнологические приемы улучшения потребительских свойств сыров пониженной жирности. В ходе работы над диссертацией теоретически и экспериментально обоснован подбор видового состава основной и дополнительной микрофлоры бактериальных заквасок, обладающих определенными свойствами и способствующими улучшению органолептических показателей сыров пониженной жирности. Результаты работы использовались при выполнении работ по государственному заданию FNEN-2019-0011. Практическая значимость работы подтверждается разработанными техническими документами СТО ВНИИМС 058–2023 «Сыры пониженной жирности Диетические. Технические условия» и

Технологической инструкцией. Осуществлена опытно-промышленная апробация разработанной технологии в экспериментальном цехе ВНИИМС и на АО «Маслозавод «Починковский».

Основные результаты диссертационной работы изложены в 21 печатной работе, в том числе 7 статей в рецензируемых научных изданиях, входящих в RSCI, 3 – в периодических изданиях, рецензируемых журналах из списка ВАК Министерства науки и высшего образования, и 3 – в международных изданиях, входящих в наукометрические базы Scopus и WoS.

Учитывая вышеизложенное, считаю, что выполненная научно-исследовательская работа носит цельный характер, отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор Вахрушева Д. С. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3.

Научный руководитель:

доктор технических наук, руководитель направления микробиологических исследований молока и молочных продуктов, главный научный сотрудник ВНИИМС – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН.

Юридический и почтовый адрес: 52613, Ярославская область, г. Углич, Красноармейский бульвар, 19
e-mail: g.sviridenko@fncps.ru
+7 (48532) 5-48-64

Г. М. Свириденко

02.02.2024

Подпись Свириденко Г. М. удостоверяю.

Начальник отдела кадров ВНИИМС
филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В. М. Горбатова» РАН



О. А. Аристова