

ОТЗЫВ

научного руководителя Сербы Елены Михайловны

о работе над кандидатской диссертацией соискателя Юраскиной Татьяны Владимировны на тему «Разработка биотехнологии получения обогащённых микроэлементами дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности: 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

Юраскина Татьяна Владимировна, 1996 года рождения, работает во ВНИИ пищевой биотехнологии – филиале ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» с 2018 г. после окончания с отличием ФГБОУ ВО МГУПП с присвоением квалификации «Бакалавр» по направлению «Биотехнология». В 2017 г. Юраскина Т.В. поступила в магистратуру ФГБОУ ВО МГУПП, которую закончила в 2019 г. и получила диплом магистра с отличием по специальности «Биотехнология». Во время учебы Юраскина Т.В. все исследования по подготовке диссертации магистра осуществляла в отделе биотехнологии ферментных препаратов, дрожжей, органических кислот и БАД ВНИИПБТ, работая в должности лаборанта.

За время работы в институте Татьяна Владимировна проявляла большой интерес к научным исследованиям, принимала активное участие в проведении работ по селекции и скринингу активных штаммов дрожжей, исследованию их физиолого-биохимических и культуральных свойств; по процессам ферментативного гидролиза полимеров микробной биомассы и получению на ее основе обогащенных микроэлементами ингредиентов; освоила современные приборы и методы исследования, проявляла инициативу в постановке и проведении экспериментальных исследований, способна к оценке, анализу и обобщению полученных результатов. Юраскина Т.В. с 2019 г. по 2020 г. работала в должности инженера-технолога 1-ой категории; с 2020 г. по настоящее время – в должности младшего научного сотрудника.

С 2019 по 2023 гг. Юраскина Т.В. обучалась в аспирантуре на базе ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии», по окончании которой была присвоена квалификация «Исследователь. Преподаватель-исследователь» по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнология» (специальность 05.18.07 «Биотехнологии пищевых продуктов и биологически активных веществ»).

В процессе работы над диссертацией Юраскина Т.В. принимала участие в выполнении научно-исследовательских работ в рамках ПНИ № 0410-2020-002 «Технология получения капсулированной формы БАВ для больных аллергическими заболеваниями и оценка их эффективности», Государственного Задания 0410-2022-0006 «Разработка направленных процессов биокаталитической и биосинтетической трансформации сырья животного, растительного и микробного происхождения для производства спирта и спиртных напитков, а также функциональных ингредиентов и белково-аминокислотных добавок, в том числе обогащенных витаминами», реализации Гранта РНФ № 22-16-00100 «Разработка научно обоснованной технологии специализированных продуктов быстрого приготовления, обогащенных антиоксидантами и пищевыми волокнами плодово-ягодного сырья».

Активное участие Татьяна Владимировна принимала в практической апробации результатов исследований: в разработке нормативно-технологической документации (ТИ

50-01897222-2024 по получению хлебопекарных дрожжей, обогащенных цинком и хромом; ТУ 10.89.13.112-128-01897222-2021 «Ферментолизат дрожжевой Протамин К; ТУ 10.89.13.112-135-01897222-2022 «Ферментолизат дрожжевой Протамин К в капсулированной форме» и ТИ 35-01897222-2022 по получению ферментолизата дрожжевого Протамин К в капсулированной форме; ТИ 52-01897222-2024 по получению Протамин Fe+Cu и ТИ 51-01897222-2024 Протамин Zn+Cr); в опытно-промышленных испытаниях разработанной технологии Протамин К на базе ООО «Биопрогресс».

Юраскина Т.В. постоянно изучает научную и техническую периодическую литературу, повышает свой научно-технический уровень и совершенствует практический опыт, имеет 19 опубликованных работ в изданиях, индексируемых в российских и международных базах, из которых 7 статей - в научных журналах, рекомендованных ВАК Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (по специальности 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ»); результаты исследований неоднократно докладывались Татьяной Владимировной на Всероссийских и международных конференциях и симпозиумах.

Учитывая всё вышеизложенное, считаю, что Юраскина Татьяна Владимировна подготовила законченную научно-квалификационную работу, которая носит цельный характер, отвечает требованиям ВАК, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а её автор достойна присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ».

Научный руководитель,
доктор биологических наук, доцент
профессор РАН, член-корреспондент РАН
заместитель директора по научной работе
ВНИИПБТ – филиал ФГБУН «ФИЦ питания и
биотехнологии»

Юридический и почтовый адрес:

111033, г. Москва, ул. Самокатная, дом 46

8 (495) 362-45-72

E-mail: serbae@mail.ru

Серба Е.М.

(подпись)

Подпись руки	<i>Серба Е.М.</i>
ЗАВЕРЯЮ: ученый секретарь	<i>Серба Е.М.</i>
"13" июня 2024 г.	



« 13 » июня 2024