

## **ОТЗЫВ**

**научного руководителя**

**доктора технических наук, профессора Дерканосовой Натальи Митрофановны  
о работе аспиранта Зайцевой Ирины Игоревны, выполнившего диссертацию  
на соискание ученой степени кандидата технических наук на тему «Разработка  
технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного  
сырья» по специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки  
злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и  
виноградарства**

Зайцева Ирина Игоревна в 2014 году окончила с отличием факультет технологии и товароведения федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I» с присвоением квалификации «Товаровед-эксперт» по специальности «Товароведение и экспертиза товаров» (специализация: в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров).

В 2014 г. поступила в аспирантуру на очную форму обучения по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, направленность – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Научно-исследовательская работа в области специализированных кондитерских изделий была начата Зайцевой И.И. при освоении основной образовательной программы высшего образования. Выбранная тема диссертационного исследования «Разработка технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного сырья» в полной мере соответствует сегодняшней ситуации в области производства высококачественных продуктов питания с заданными функциональными свойствами, отвечающих требованиям концепции государственной политики здорового питания. Что обусловлено необходимостью в разработке и реализации технологий обогащенных кондитерских изделий путем применения в рецептурных составах новых сырьевых ингредиентов, полученных ресурсосберегающими способами из отечественного растительного сырья.

За период обучения Зайцева Ирина Игоревна показала достаточно высокий уровень теоретических и практических навыков, способность самостоятельно ставить как научные, так и практические задачи, находить способы и методы их решения, анализировать полученные результаты. Представленные в диссертационной работе результаты исследований выполнены соискателем самостоятельно в полном объеме и свидетельствуют об успешном усвоении основной профессиональной образовательной программы направленности 05.18.01 - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Цели и задачи, поставленные в работе, реализованы в полной мере. Выводы аргументированы, имеют практическую и теоретическую значимость, так как позволяют обосновать разработку технологии получения прослоенного печенья на основе крекера с фруктовой помадной начинкой внесением в рецептурный состав: крекера (выпеченного

полуфабриката) на стадии приготовления теста пищевых волокон, полученных низкотемпературным высушиванием выжимок тыквы сорта Мускатная; фруктовой помадной массы, используемой в качестве прослойки, натуральных пищевых красителей, полученных последовательной экстракцией пигментов из листовой массы амаранта сорта Валентина. Новизна предлагаемых Зайцевой И.И. технологических решений защищена заявкой на выдачу патента и 2 патентами на изобретение.

Экспериментальные данные диссертационной работы обобщены в виде 23 научных публикациях в сборниках материалов конференций и научных трудов, главе коллективной монографии и 4 статьях, изданных в журналах, рецензируемых ВАК РФ. По разработанным и утвержденным техническим документам проведена промышленная апробация рецептуры и технологии производства прослоенного крекера в условиях кондитерской фабрики ООО «Вижер» (г. Воронеж).

Основные научно-теоретические положения и практические результаты исследования представлялись на научно-практических форумах, выставках, конкурсах и конференциях всероссийского и международного уровней, получили положительную оценку, отраженную в присуждении призовых мест по итогам участия в конкурсе молодых ученых по техническим наукам Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, конкурса молодых ученых Воронежского ГАУ.

Оценивая теоретический и практический уровень подготовки, уровень освоения профессиональных умений и навыков, способность к рациональному мышлению, к освоению, анализу и логическому обобщению теоретического материала и научно-практических данных, а также выполненную и представленную научную квалификационную работу, считаю, что диссертационная работа на тему «Разработка технологии прослоенного печенья с ингредиентами из отечественного растительного сырья» соответствует требованиям положения «О порядке присуждения ученых степеней», утвержденного Постановлением Правительства РФ от 24.09.2013 N 842, а автора Зайцеву Ирину Игоревну достойной присуждения ученой степени кандидат технических наук по специальности 05.18.01–Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Научный руководитель  
профессор, д.т.н., заведующая  
кафедрой товароведения и экспертизы  
товаров, проректор по учебной работе  
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ



(подпись)

Н.М. Дерканосова

« 03 » 09 2018 г.

Контактные адреса:  
e-mail: [kommerce05@list.ru](mailto:kommerce05@list.ru)  
394087, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1  
тел.+7 (473) 253-75-11

Проректор по научной работе  
ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, д.т.н.



(подпись)

В.А. Гулевский