

ОТЗЫВ

научного консультанта доктора технических наук, профессора Перкеля Р.Л. о кандидате технических наук, доценте Симаковой И.В., представившей диссертационную работу на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 19.00.00 "Промышленная экология и биотехнология", 05.18.15 "Технология и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания"

Кандидат технических наук, доцент, зав. кафедрой технологии пищевых продуктов ФГБОУ ВПО "Саратовский ГАУ им. Н.И.Вавилова" И.В.Симакова является ученицей известного российского ученого Л.З.Шильмана, в течение многих лет руководившего той же кафедрой Саратовского ГАУ. Под руководством Л.З. Шильмана И.В.Симакова выполнила и в 2004 г. успешно защитила кандидатскую диссертацию на тему "Исследование пальмового масла в производстве фритюрной продукции".

И.В.Симакова специализируется в области изучения процессов гидролитического расщепления и термоокисления пищевых жиров при производстве различных видов продукции "быстрого питания", снеков и мучных кондитерских изделий с высоким содержанием жира, а также в области оценки негативного влияния продуктов расщепления жиров в клинико-биологических экспериментах на животных.

По результатам теоретических и экспериментальных исследований, проведенных в последние 10 лет в Саратовском ГАУ им. Н.И.Вавилова, И.В.Симакова представила диссертацию на соискание ученой степени доктора технических наук на тему: "Научные и прикладные аспекты обеспечения безопасности продукции быстрого питания".

Теоретическая значимость представленной диссертационной работы заключается в систематизации и расширении научных знаний о глубине изменений жирового компонента продукции быстрого питания в процессе высокотемпературной обработки и длительного хранения; об интенсивности патогенеза в зависимости от концентрации токсичных продуктов окисления жиров; об адекватных методах оценки безопасности продукции быстрого питания, базирующихся на физико-химических и биологических исследованиях. Обобщения и выводы исследования будут способствовать формированию теоретической базы для дальнейшего развития представлений об обеспечении безопасности продукции быстрого питания.

