

ОТЗЫВ

научного руководителя д.т.н., доцента Перфиловой Ольги Викторовны на диссертационную работу Брыксиной Кристины Вячеславовны «Разработка технологий фруктовой и овощной паст с использованием энергии СВЧ для применения их в производстве хлеба функционального назначения», представленную на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы

Брыксина Кристина Вячеславовна в 2014 г. окончила с отличием федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Мичуринский государственный аграрный университет» по специальности 080401 Товароведение и экспертиза товаров. В 2018 г. освоила программу подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, направленность (профиль) - Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства по очной форме обучения на кафедре технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Мичуринский государственный аграрный университет».

В период подготовки диссертации соискатель Брыксина Кристина Вячеславовна работала в должности ассистента и старшего преподавателя кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Мичуринский государственный аграрный университет».

Во время обучения в аспирантуре Брыксина К.В. являлась участником конкурса «Участник молодежного научно-инновационного конкурса» («УМНИК»), организованного Федеральным государственным бюджетным учреждением «Фонд содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере» (договор о предоставлении гранта: № 3918ГУ1/2014 от 13 ноября 2014 г.) по тематике: «Разработка продукта функционального назначения - хлеба ржано-пшеничного с добавками растительного происхождения».

В 2018 году в составе команд приняла участие в областном конкурсе «Грант для поддержки молодых ученых 2018 года» (приказ № 1716 от 05.07.2018 г.) по тематике: «Разработка технологии бездрожжевых хлебобулочных изделий с повышенным содержанием антиоксидантов местного растительного сырья для функционального питания», в 2021 году в гранте Президента Российской Федерации для государственной поддержки молодых российских ученых – докторов наук № МД-1528.2021.5 на выполнение научного исследования: «Переработка растительного сырья: расширение природно-ресурсного потенциала антиоксидантов и ассортимента продуктов функционального назначения».

В своей диссертационной работе Брыксина К.В. основывалась на системном подходе, использовала современные информационные технологии, решила ряд актуальных и важных задач для пищевой и перерабатывающей промышленности, в частности консервной и хлебопекарной отраслей. При ее непосредственном участии результаты диссертационной работы апробированы в производственных условиях АО «Знак хлеба» (Саратовская область, г. Саратов), ИП Ларионова С.Г. (Тамбовская область, г. Тамбов), что подтвердило полученные положительные результаты научных экспериментов.

Брыксина К.В. успешно справилась со всеми задачами, поставленными в диссертационной работе. Работа выполнена профессионально, грамотно и включает в себя все элементы научного исследования: выявлены и изучены проблемы, разработаны инновационные и технологические решения по их устранению. Стиль и метод изложения материала в научных публикациях и в самой работе отличаются структурной и логической связанностью.

Материалы диссертации задействованы в учебном процессе, а именно используются в лекционном курсе дисциплины (модуля) «Технология продуктов питания функционального назначения», обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Материалы и результаты диссертационного исследования опубликованы в 32 научных работах, в том числе 4 статьи в журналах, входящих в базу данных Scopus, 9 статей в рецензируемых научных журналах, рекомендованных ВАК при Минобрнауки России, из них 4 входят в RSCI, 16 статей и материалов конференций, 3 патента на изобретения РФ. Результаты работы отмечены дипломами, сертификатами и благодарностями.

В ходе работы над диссертацией Брыксина Кристина Вячеславовна проявила себя сформировавшимся специалистом в области теории и методики профессионального образования. Она выполнила завершённое исследование,

обладающее научной ценностью, теоретической и практической значимостью, и заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

Профессор кафедры продуктов питания,
товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ, д.т.н., доцент



О.В. Перфилова

28.11.2022г

Справочные данные:

Перфилова Ольга Викторовна,

профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства, доцент,

доктор технических наук,

специальность 05.18.01 - «Технология обработки, хранения и переработки

злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и
виноградарства».

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Мичуринский государственный аграрный университет».

Адрес: 393760, Тамбовская обл., г. Мичуринск, ул. Интернациональная, д. 101.

Телефон/факс: +7 (47545) 3-88-01

E-mail: info@mgau.ru



Е.Е. Попова