

ОТЗЫВ

научного руководителя к.т.н., доцента Костюченко Марины Николаевны о диссертационной работе Носовой Марины Владимировны, выполненной на тему: «Разработка технологических решений улучшения качества хлебобулочных изделий с применением мультэнзимных композиций на основе отечественных ферментных препаратов»,

представленной в диссертационный совет 99.0.092.02 при базе ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы

Носова Марина Владимировна в 2007 году окончила Московский государственный университет пищевых производств по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Трудовую деятельность в ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности начала с 2017 года в должности научного сотрудника. Принимала участие в исследованиях и разработке биотехнологии хлебобулочных изделий с длительными сроками годности для людей, осуществляющих деятельность в особых условиях пребывания, разработке биотехнологий хлебобулочных изделий на заквасках с направленным культивированием микроорганизмов, обеспечивающих повышение микробиологической безопасности и качества хлебобулочных изделий.

За весь период исследовательской деятельности Носовой Мариной Владимировной опубликовано 40 печатных работ, в том числе 20 статей, входящих в перечень ВАК РФ, 4 патента. Основные результаты исследований представлены на российских и международных конференциях и выставках.

Представленная диссертационная работа «Разработка технологических решений улучшения качества хлебобулочных изделий с применением мультэнзимных композиций на основе отечественных ферментных препаратов» выполнена Носовой Мариной Владимировной в рамках реализации Программы фундаментальных научных исследований государственных академий наук на 2013-2020 годы по теме «Разработать методологию создания импортозамещающих технологий комплексных улучшителей на основе биотехнологических характеристик отечественных ферментных препаратов для повышения качества хлебобулочных изде-

лий из муки с различными хлебопекарными свойствами» (№ темы 0593-2014-0016, этап 2017 «Изучить технологические свойства отечественных ферментных препаратов в технологии хлебобулочных изделий из пшеничной муки», этап 2018 «Изучить технологические свойства мультэнзимных композиций ферментных препаратов в технологии хлебобулочных изделий из пшеничной муки»).

При работе над диссертацией соискателем был проработан большой объем литературных источников отечественных и зарубежных авторов, посвященных разработке способов повышения качества хлебобулочных изделий путем использования ферментных препаратов и мультэнзимных композиций. М.В.Носова исследовала влияние отечественных ферментных препаратов и их композиций на показатели качества хлебобулочных изделий из пшеничной муки с пониженными хлебопекарными свойствами, приготовленных по традиционным технологиям.

Диссертантом выбраны и освоены методы изучения влияния ферментных препаратов при различных способах приготовления теста на качество хлебобулочных изделий из пшеничной муки, в том числе и в производственных условиях, а также методы исследования хлебопекарных свойств муки, методы изучения трансформации клейковинных белков в процессе тестоприготовления, методы математического планирования и обработки результатов проведенных исследований.

Значительный объем проведенных исследований позволил автору решить поставленные задачи и предложить практические решения по улучшению качества хлебобулочных изделий из муки пшеничной с пониженными хлебопекарными свойствами.

Практическая значимость работы, выполненной Носовой М.В., несомненна и своевременна, так как направлена на решение проблемы импортозамещения ингредиентов, необходимых для выработки в РФ одного из основных продуктов питания.

Таким образом, полученные Носовой М.В. результаты, сформулированные выводы, уровень выполненных исследований, владение методами физико-химического анализа, современными технологиями производства хлебобулочных

изделий с использованием ферментных препаратов и их композиций - позволяют положительно охарактеризовать теоретическую подготовку и практические навыки соискателя.

Марина Владимировна зарекомендовала себя трудолюбивым, ответственным человеком с аналитическим складом ума, готовностью и умением выполнять поставленные задачи, терпеливо накапливать факты, глубоко вникать в суть работы. Марине Владимировне также присуща скромность, сдержанность, терпение, научная последовательность в решении задач. Марина Владимировна - исследователь, способный четко определить и сформулировать цели и задачи исследования, анализировать полученные результаты, самостоятельно определять пути решения возникающих трудностей.

Считаю, что Носова Марина Владимировна заслуживает присуждение ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 – Пищевые системы.

Директор ФГАНУ НИИХП, к.т.н, доцент,
Шифр научной специальности 4.3.3.

Костюченко М.Н.

Почтовый адрес организации руководителя:

107553, г. Москва, Б. Черкизовская ул., дом 26А

Тел.: +7(495)025-41-44 (доб. 102); e-mail: m.kostuchenko@gosniihp.ru

Верно
Начальник отдела
по работе с персоналом
«04» 04 2023 г.

Морозова В.С. О.В.
И.О. Фамилия