

ОТЗЫВ

научного руководителя на аспиранта

Нгуен Бао Тъау

Нгуен Бао Тъау в 2019г. поступила в очную аспирантуру по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология, профиль (направленность) 05.18.04. Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств ФГБОУ ВО Московского государственного университета пищевой производство («МГУПП»). Обучение она проходила в соответствии с индивидуальным учебным планом на кафедре технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения (с 2020г. кафедра технологии молока, пробиотических молочных продуктов и сыроделия) ФГБОУ ВО Московского государственного университета пищевой производство (с 2022г. ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»).

Нгуен Бао Тъау закончила магистратуру ФГБОУ ВО «МГУПП» по направлению подготовки (специальность) – 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) программы – биотехнология продуктов питания из сырья животного происхождения.

Исследования Нгуен Бао Тъау проводила на кафедре «Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыроделия» ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» (г. Москва, РФ). В ходе выполнения диссертационных исследований Нгуен Бао Тъау овладела современными методами исследования и освоила работу на современном лабораторном и технологическом оборудовании, а именно: методом эффективной жидкостной хроматографии; методом жидкостной хроматографии с масс-спектрометрией; определение массовой доли лактозы йодометрическим методом и с помощью тестовой системы Lactosens (Chr. Hansen, Дания); ферментативным гидролизом лактозы ферментами лактазы; планированием экспериментов с помощью полного факторного эксперимента; статистической обработкой экспериментальных данных с помощью программы Table Curve и Microsoft Excel, а также патентным поиском и маркетинговыми исследованиями.

В рамках педагогической практики в ФГБОУ ВО «МГУПП» ею подготовлены и проведены лабораторные занятия со студентами по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Нгуен Бао Тъау разработаны в соавторстве методические указания к лабораторным и практическим занятиям по дисциплине «Высокотехнологичные процессы в производстве детских продуктов на молочной основе» для студентов магистратуры по направлению 19.04.03 «Продукты

питания животного происхождения».

Нгуен Бао Тъау успешно закончила курс магистратуры и по результатам обучения подготовила выпускную квалификационную работу (ВКР) на тему: «Разработка технологии низколактозного кисломолочного продукта с растительными компонентами», по направлению подготовки 19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии», специальность: 4.3.3 – Пищевые системы. Представила научный доклад об основных результатах ВКР (диссертации), которую она успешно защитила 19.06.2023 г. на отлично.

Нгуен Бао Тъау в 30.10.2023 г. успешно сдала кандидатский экзамен по специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ и представила к защите диссертационную работу на тему: «Разработка биотехнологии низколактозной творожной массы с пюре папайи» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

По результатам исследований Нгуен Бао Тъау опубликовано 15 печатных работах, в том числе 3 статьи в рецензируемых журналах, рекомендованных ВАК Минобрнауки Российской Федерации, 4 статьи в изданиях РИНЦ, 1 статья в журнале, индексируемом в международной базе данных Scopus и 7 материалов конференций. Достаточно широко результаты исследований были ею доложены на научно-технических конференциях разного уровня.

Нгуен Бао Тъау в рамках диссертационного исследования поставила и успешно решила актуальную задачу пищевой промышленности и биотехнологии - разработала биотехнологию низколактозной творожной массы с пюре папайи для специализированного питания с непереносимостью лактозы на основе комплексного и рационального использования растительного и молочного сырья Вьетнама.

Теоретические и экспериментальные результаты диссертационного исследования апробированы на производстве низколактозной творожной массы с пюре папайи. Практическая ценность работы состоит в разработанных рецептурах и аппаратурно-технологических решениях, которые прошли промышленную апробацию в производственных условиях АО «Kharphaco» г. Ньячанг, Вьетнам. Результаты работы внедрены в учебный процесс на кафедре «Технологии молока, пробиотических молочных продуктов и сыроделия» ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)» г. Москвы и используются при подготовке бакалавров и магистрантов по направлениям подготовки 19.03.03 и 19.04.03. «Продукты питания животного происхождения».

Диссертационная работа Нгуен Бао Тьяу «Разработка биотехнологии низколактозной творожной массы с пюре папайи» является самостоятельной, законченной научно-исследовательской работой, имеющей научную новизну и практическую значимость и посвящена актуальной проблеме пищевой промышленности и биотехнологии – производству продуктов специализированного питания (низколактозной творожной массы с синбиотическими свойствами) на основе комплексного и рационального сырья Вьетнама. Диссертация соответствует требованиям пп. 9-14 «Положения о порядке присуждения ученых степеней» (постановление Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2013 года № 842) по специальности 4.3.5 «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ» и может быть представлена к защите в установленном порядке.

Профессор кафедры технологии молока,
пробиотических молочных продуктов и сыроделия
ФГБОУ ВО «РОСБИОТЕХ»,
125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, д.11
Телефон: +7 (499) 750-01-11, e-mail: tihomirovana@mail.ru

профессор, доктор технических наук, по специальности 05.18.04
технология мясных, молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств.

Наталья Александровна Тихомирова

«13» 09 2023 г.

