

## ОТЗЫВ

научного руководителя, к.т.н., доцента Мойсеяк Марины Борисовны  
на диссертационную работу

**Чхан Кристины Викторовны**

на тему «Улучшение вкусовых характеристик гликозидов стевии (*Stevia rebaudiana Bertoni*) методом ферментативной биотрансформации»

по специальности 05.18.07 - «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук.

---

Чхан Кристина Викторовна в 2007 г. с отличием окончила специалитет Московского Государственного Университета Пищевых Производств (кафедра «Технологии бродильных производств и виноделие»). С 2008 г. – научный сотрудник научно-исследовательской лаборатории компании «PureCircle Lim» в Малайзии, соискатель кафедры «Кондитерские, сахаристые, субтропические и пищевкусовые технологии».

Чхан К.В. проявила себя ответственным и исполнительным молодым ученым. Кандидатские экзамены сдала на отлично. Принимала активное участие в работе кафедры, в частности вела преподавательскую деятельность. Продемонстрировала высокий уровень теоретической подготовки, практических знаний и компетентности в сфере биотехнологии.

Автор имеет способности к творческому и аналитическому мышлению, проявляет настойчивость в достижении научной цели, трудолюбива, инициативна, стремится к повышению своей квалификации.

Тема диссертации непосредственно связана с научными и практическими интересами и деятельностью Чхан К.В., что позволило ей наиболее глубоко и содержательно раскрыть тему диссертационного исследования.

На современном этапе развития биотехнологии пищевых продуктов проблема ограниченности применения искусственных подсластителей вследствие их негативного воздействия на здоровье человека при чрезмерном потреблении остается нерешенной. На этом фоне возрастает значение

природных низкокалорийных сахарозаменителей, обладающих рядом вкусовых и качественных характеристик, позволяющих существенно сократить количество быстрых углеводов в продуктах питания. В связи с этим не вызывает сомнений актуальность исследований в области биотрансформации гликозидов стевии как одного из наиболее эффективных источников получения натуральных высокоинтенсивных подсластителей, в т.ч. с коммерческой точки зрения.

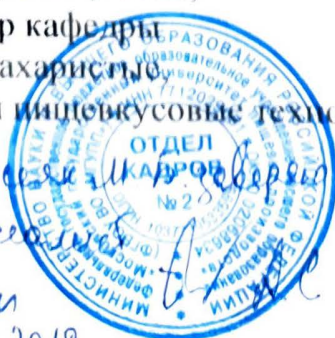
Диссертация содержит научную новизну, имеет широкую теоретическую, практическую значимость.

Результаты и основные положения диссертационного исследования были представлены и получили положительную оценку на международных и российских научных конференциях. В частности, основные положения работы представлены на следующих конкурсах и конференциях: «Regional conference on culture collection «Culture Collections – The Challenge and the Future» (Куала Лумпур, 2015 г.); XIII Международный биотехнологический Форум-Выставка «РосБиоТех-2019» (Москва, 2019 г.). Результаты исследований отмечены дипломом и золотой медалью в рамках конкурса молодых учёных по улучшению вкусовых характеристик гликозидов стевии (*Stevia rebaudiana* Bertoni) методом ферментативной биотрансформации (Москва, 2019 г.).

В процессе работы над диссертацией Чхан Кристина Викторовна зарекомендовала себя как специалист, способный на высоком профессиональном уровне решать сложные научные задачи и заслуживает присуждения учёной степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 - «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ».

Научный руководитель, к.т.н.,  
доцент, профессор кафедры  
«Кондитерские, сахаристые,  
субтропические и пищевые  
вкусовые технологии»

Подпись Майсеяк М.Б.  
Ведущий специалист  
по кадрам  
02.07.2019



*Мойсеяк*

Мойсеяк М.Б.

*Будилова*