

ОТЗЫВ

научного консультанта профессора кафедры индустрии питания, гостиничного бизнеса и сервиса Федерального Государственного Бюджетного Образовательного Учреждения Высшего Образования «Московский государственный университет пищевых производств» (ФГБОУ ВО «МГУПП») доктора технических наук, профессора Цыгановой Татьяны Борисовны о работе Миневич Ирины Эдуардовны над диссертацией, представленной на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, на тему «Научное обоснование и разработка научно-практических основ технологий глубокой переработки семян льна с получением ингредиентов для создания продуктов здорового питания»

Миневич Ирина Эдуардовна, 23 июня 1957 года рождения, окончила в 1979 году Ленинградский ордена Ленина и ордена Трудового Красного Знамени государственный университет им. А.А. Жданова (ныне Санкт-Петербургский государственный университет) по специальности «Химия». Закончила очную аспирантуру во Всесоюзном научно-исследовательском институте синтетического каучука в 1982 году (г. Ленинград).

Диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук на тему «Разработка технологических решений переработки семян льна для создания функциональных пищевых продуктов» защитила в 2009 году в диссертационном совете Д 212.122.02 при ГОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления» по специальности 05.18.01- Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.

Трудовую деятельность начала в 1983 году во Всесоюзном научно-исследовательском институте синтетических волокон в должности младшего научного сотрудника. Принимала участие в исследованиях и разработке модифицированных полиамидных волокон различного назначения, а также пищевых полиамидных пленок.

С 2001 года и по настоящее время работает в ФГБНУ Федеральный научный центр лубяных культур ведущим научным сотрудником в г Тверь. Уже более 20 лет сферой ее научных интересов являются исследования биохимического состава семян льна их глубокая переработка и возможность использования этого биологически активного сырья в рационах широких слоев населения. Целью исследований И.Э. Миневич в настоящее время является расширение ассортимента продуктов здорового питания, относящихся к различным товарным группам. Все исследования направлены на достижение главной цели – укрепление и сохранение здоровья человека.

Представленная диссертационная работа является итогом многолетнего труда, о чем свидетельствует публикационная активность. К настоящему времени по материалам диссертационной работы опубликовано 77 печатных работ, в том числе 7 статей, входящих в базу RSCI и Scopus, 26 статей в изданиях, рекомендованных ВАК при Минобрнауки РФ, 1 монография и 3 учебных пособия (общим объемом 46,75 усл. печ. л.), 5 патентов РФ, 35 публикаций в сборниках научных трудов (в том числе и зарубежных), материалах конференций.

Оценка работы соискателя позволяет положительно охарактеризовать теоретическую подготовку, грамотную работу с научно-технической информацией, владение методами обработки экспериментальных данных. Представленная диссертационная работа «Научное обоснование и разработка научно-практических основ технологий глубокой переработки семян льна с получением ингредиентов для создания продуктов здорового питания» написана Миневич И.Э. самостоятельно и является логично обоснованным и закономерным результатом ее многолетних научных исследований. Выполненная диссертационная работа свидетельствует о способности соискателя проводить научные исследования на высоком профессиональном уровне. Целеустремленность, последовательность позволили Миневич И.Э. успешно выполнить намеченную программу исследований, логически

