

## ОТЗЫВ

научного руководителя

д.б.н., профессора, академика РАЕН Бутовой Светланы Николаевны

на диссертационную работу Красновой Юлии Валерьевны

на тему «Разработка биотехнологий функциональных продуктов питания

на основе пектин-сывороточных гелей»

по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических

активных веществ, представленной на соискание ученой степени

кандидата технических наук

Краснова Юлия Валерьевна в 2010 году с отличием окончила Московский государственный университет пищевых производств по специальности «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» и поступила в заочную аспирантуру кафедры «Технология продуктов биоорганического синтеза» (в н.в. «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза»).

Краснова Ю.В. принимала активное участие в работе кафедры, проявила себя трудолюбивым и исполнительным специалистом. Кандидатские экзамены сдала на отлично.

Во время работы над диссертацией Краснова Ю.В. зарекомендовала себя грамотным ответственным исследователем, способным аргументировано изложить и интерпретировать результаты научной работы, обосновать свою точку зрения, сформулировать четкие выводы. Соискатель проявлял инициативу и настойчивость в достижении научной цели. Краснова Ю.В. неоднократно принимала участие в научных конференциях и выставках. Результаты исследований в полной мере отражены в публикациях: в соавторстве опубликовано 12 научных работ, в том числе 3 работы в рецензируемых научных изданиях.

Диссертация Красновой Ю.В. представляет собой научно-квалификационную работу, выполненную на высоком научно-техническом уровне на актуальную тему, посвященную разработке биотехнологий функциональных продуктов питания на основе пектин-сывороточных гелей. Все исследования проводились лично соискателем или при его непосредственном участии.

