

Отзыв

научного руководителя

д.т.н., профессора Щетинина Михаила Павловича
на диссертационную работу Фроловой Александры Евгеньевны
на тему: «Разработка и товароведная оценка обогащенной кондитерской пасты» по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки), представленную на соискание
ученой степени кандидата технических наук

Фролова Александра Евгеньевна в 2010 году окончила с отличием Кубанский государственный технологический университет по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», в 2011 году поступила в очную аспирантуру ФГБОУ ВО «Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова» (кафедра «Технологии продуктов питания»).

Фролова А.Е. принимала активное участие в работе кафедры, зарекомендовала себя квалифицированным, трудолюбивым и исполнительным специалистом. Кандидатские экзамены сдала на «отлично».

За время обучения в аспирантуре и работы над кандидатской диссертацией, Фролова А.Е. проявила себя как вдумчивый, ответственный исследователь, способный четко сформулировать задачи исследований и последовательно их реализовывать, достигая поставленной цели. Соискатель овладел современными методами исследований, умело применяя их на практике. Он продемонстрировал аналитические способности, умение правильно изложить материал, обобщить полученные экспериментальные данные и предложить выводы по работе на основе полученных умозаключений.

Фролова А.Е. неоднократно принимала участие в научных конференциях и выставках. Результаты исследований в полной мере отражены в публикациях: в соавторстве опубликовано 20 научных работ, из них рецензируемых в международных базах данных – 1, в изданиях, рекомендованных Высшей аттестационной комиссией (ВАК) – 5. Получены 2 патента на изобретение.

Диссертация Фроловой А.Е. представляет собой законченную научно-исследовательскую работу, выполненную на хорошем научно-техническом

уровне, на актуальную тему, посвященную разработке и товароведной оценке обогащенной кондитерской пасты. Все исследования проводились лично соискателем или при его непосредственном участии.

Результаты проведенных Фроловой А.Е. исследований позволили не только расширить ассортимент кондитерских изделий, выявить интерес потребителей и бизнеса к разработанному изделию, но и обосновать возможность глубокой переработки подсолнечного сырья, его широкого применения в производстве кондитерских изделий.

Установленные закономерности изменения реологических показателей кондитерских паст в зависимости от их состава, влияния температурных и временных параметров на функционально-технологические свойства подсолнечной муки, позволяют рассматривать более широкие горизонты ее использования в пищевой промышленности.

В соответствии с вышеизложенным полагаю, что Фроловой А.Е. выполнена научно-квалификационная работа. Ее содержание, научная новизна, теоретическая и практическая значимость полученных результатов, а также публикации автора наглядно иллюстрируют достижение целей, поставленных диссертантом, через последовательную реализацию сформулированных им задач исследований. Диссертационная работа соответствует требованиям ВАК, а ее автор Фролова А.Е. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки).

Научный руководитель,
д.т.н., профессор,
проректор по научной работе
ФГБОУ ВО «Московский государственный
университет пищевых производств»



М.П. Щетинин

25.08.2021