

ОТЗЫВ

научного руководителя

**д.б.н., профессора, академика РАЕН Бутовой Светланы Николаевны
на диссертационную работу Вольновой Екатерины Романовны
на тему «Совершенствование технологии сухих соусов с использованием
пектина»**

**по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и
биологических активных веществ (технические науки), представленной на
соискание ученой степени
кандидата технических наук**

Вольнова Екатерина Романовна в 2019 году с отличием окончила Московский государственный университет пищевых производств по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Инновационные технологии биологически активных веществ, масложировой и косметической продукции» и поступила в аспирантуру на очную форму обучения по направлению 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии.

Вольнова Е. Р. принимала активное участие в работе кафедры «Биотехнология и технология продуктов биоорганического синтеза», показала себя квалифицированным, трудолюбивым и исполнительным специалистом. Кандидатские экзамены сдала на оценки «отлично».

Вольнова Е. Р. В период работы над диссертационной работой проявила грамотным ответственным исследователем, умеющим чётко и обосновано приводить и анализировать результаты научного исследования.

Соискателя можно охарактеризовать инициативным и настойчивым в достижении поставленной цели диссертационной работы.

Вольнова Е. Р. активно принимала участие в многочисленных научных конференция, форумах и выставках.

Результаты исследований в полной мере отражены в публикациях: в соавторстве опубликовано 19 научных работ, в том числе 1 работа в издании, входящим в базы цитирования Scopus, 2 работы в изданиях, входящих в список ВАК.

Диссертация Вольновой Е. Р. представляет собой законченную научно-исследовательскую работу, выполненную на достаточно высоком научно-техническом уровне на актуальную тему, посвященную совершенствованию

технологии сухих соусов с использованием биопектина. Все исследования проводились лично соискателем или при его непосредственном участии.

Результаты проведенных соискателем исследований, посвящённых определению рациональных параметров выделения биопектинов на основе ферментативного катализа комплексным пектолитическим ферментным препаратом, изучению свойств полученных биопектинов и их сравнительной оценке с традиционными структурообразователями пищевой индустрии (крахмалы и камеди), созданию функциональных соусов с заданными свойствами и совершенствованию их технологии с использованием композиции структурообразователей, состоящей из низкоэтерифицированного яблочного биопектина и модифицированного крахмала имеют практический интерес для пищевой промышленности.

Диссертационная работа Вольновой Екатерины Романовны «Совершенствование технологии сухих соусов с использованием пектина», представленная на соискание учёной степени кандидата технических наук, имеет научное и практическое значение, соответствует требованиям Паспорта специальности ВАК (технические науки) по специальности 05.18.07 «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ».

Вольнова Е. Р. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ (технические науки).

«11» января 2022 г.

Научный руководитель,
д.б.н., проф., акад. РАЕН,
профессор кафедры
«Биотехнология и технология
продуктов биоорганического синтеза»

/С.Н. Бутова/

