

ОТЗЫВ НАУЧНОГО РУКОВОДИТЕЛЯ

о работе над диссертацией соискателя Логиновой Ирины Вячеславовны на тему «Структурное состояние жировой фазы как фактор влияния на качество сырных продуктов», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств

Логинова И.В. в 2009 г. закончила Ярославскую государственную сельскохозяйственную академию, получив специальность «Технолог сельскохозяйственного производства», и 18.10.2010 г. была принята на работу в отдел физической химии ВНИИМС на должность инженера 1 категории.

Сразу проявив интерес к научной работе, Логинова И.В. активно включилась в работу отдела, освоила приемы и методы проведения физико-химических исследований, в совершенстве овладела методами измерений, используемыми в практике отдела физической химии. Была ответственным исполнителем по НИР, связанным с исследованиями структурного состояния жировой фазы продуктов сыроделия, причин образования свободного жира в структуре этих продуктов, установлением влияния его содержания на качество и хранимоспособность (№ 0654-2014-0016, № 0654-2014-0017). Это направление исследований легло в основу ее диссертационной работы. Диссертация Логиновой И.В. тесно связана с ее научными и практическими интересами, что позволило ей глубоко и содержательно раскрыть тему диссертационного исследования.

Актуальность этой темы обусловлена появлением в ассортименте продуктов сыроделия новой группы продуктов - так называемых сырных продуктов, в которых жировая фаза частично или полностью замещена заменителями молочного жира. И эта замена существенно повлияла на формирование структуры продукта, его органолептические свойства и качество в целом. Но, к сожалению, в самом начале эта проблема была поставлена «с ног на голову», а именно: сначала стали делать эти продукты по известным технологиям сыров и только потом стали проводиться системные исследования основных физико-химических и биохимических процессов, протекающих при их изготовлении и отличающихся от таковых в сырах из молочного сырья. Поэтому наряду с результатами других исследователей в этой области Логинова И.В., несомненно, внесла достаточно весомый вклад в решение этой проблемы.

За время работы над диссертацией Логинова И.В. освоила основы планирования эксперимента и статистической обработки результатов исследований, а также приемы и методы работы с отечественными и зарубежными источниками информации, что позволило ей ориентироваться и объективно оценивать современное состояние знаний в области производства сырных продуктов с растительными жирами.

Она показала себя инициативным и активным исследователем, способным самостоятельно ставить научные задачи, решать их, анализировать полученные результаты.

Следует отметить ее активное участие в работе конференций, проводимых в ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова и других организациях, на которых она докладывала результаты своих исследований по теме диссертации. Они опубликованы в 16 сборниках материалов конференций. Всего по теме диссертации опубликовано 26 статей, в том числе 5 в изданиях, рекомендованных ВАК Российской Федерации и 2 патента.

Ирина Вячеславовна неоднократно награждалась за лучшую научно-исследовательскую работу по итогам конкурсов молодых ученых.

За время работы над диссертацией Логинова И.В. приобрела опыт чтения лекций и проведения практических занятий на постоянно действующих во ВНИИМС курсах повышения квалификации для работников молокоперерабатывающих предприятий. В настоящее время она руководит проведением курса по подготовке экспертов-дегустаторов молочной продукции, читает лекции и проводит практические занятия на курсе по подготовке лаборантов химико-технологических исследований молока и молочной продукции.

Все вышеизложенное позволяет мне выразить уверенность в том, что Логинова И.В. вполне подготовлена к самостоятельной научно-исследовательской деятельности. Работа Логиновой И.В. отвечает требованиям, предъявляемым к кандидатским диссертациям, а ее автор заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04.

Научный руководитель,
главный научный сотрудник ВНИИМС –
филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем
им. В.М. Горбатова» РАН,
доктор технических наук,
старший научный сотрудник

О.В.Лепилкина

Лепилкина Ольга Валентиновна
Специальность: 05.18.0 - технология мясных,
молочных и рыбных продуктов и холодильных
производств
Адрес: 152613 г.Углич, Ярославская область,
Красноармейский бульвар, 19.
Тел: 8-910-965-51-61
Email: lepilkina_@yandex.ru



Отдел
кадров

отдела кадров

Вашими подписями руки Лепилкиной О.В. удостоверяю.

О.А. Аристова