

Отзыв научного руководителя

на диссертацию Баюми Ахмеда Адель Ахмеда Сайеда на тему «Разработка технологии низкокалорийных мясных рубленых полуфабрикатов с использованием растительного сырья (тигровых орехов и киноа)» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»

В 2013 году Баюми Ахмед Адель Ахмед Сайед с отличием окончил Каирский университет в Республике Египет. После окончания Каирского университета ему присвоена квалификация магистра по специальности «Продукты питания животного происхождения».

В 2016 году Баюми Ахмед Адель Ахмед Сайед поступил в очную аспирантуру ФГБОУ ВО «Московского государственного университета пищевых производств» по направлению 19.06.01 – «Промышленная экология и биотехнология» по специальности 05.18.04. - «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» на кафедру «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения».

В период работы Баюми Ахмед Адель Ахмед Сайед проявил себя способным, ответственным и организованным исследователем, способным проводить аналитические и экспериментальные исследования, обобщать полученные результаты.

Диссертация Баюми Ахмед Адель Ахмед Сайед представляет собой самостоятельное актуальное исследование, характеризующее научной новизной и практической значимостью.

Баюми Ахмед Адель Ахмед Сайед активно занимался педагогической деятельностью – проводил лабораторные занятия с бакалаврами (19.03.03) и магистрами (19.04.03). Он постоянно изучает научную и техническую литературу, повышая свой научно-технический уровень и совершенствуя практический опыт.

Результаты работы Баюми Ахмед Адель Ахмед Сайед представлены на российских и международных конференциях и симпозиумах: научно-практической конференции с международным участием (Москва, 2016, 2017); международной конференции молодых ученых, аспирантов, студентов и учащихся – Казань, 2017.; Всероссийской научно-практической конференции с международным участием (23–24 марта 2018 г., г. Коломна); VI международной научно-практической конференции «Биотехнология:

наука и практика» 17-21 Сентября ну 2018 г. в г. Ялта (Крым); Всероссийской научно-практической конференции с международным участием (22–23 марта 2019 г., г. Коломна). Всероссийской научно-практической конференции с международным участием (марта 2020 г.).

По результатам диссертационной работы опубликовано 16 печатных работ, 6 статей в журналах, рекомендованных ВАК РФ и 2 (Scopus) за рубежом.

Работа выполнена в рамках темы Гранта Министерства образования и науки Российской Федерации № 15.7579.2017/БЧ (идентификационный номер 15.7579.2017 /8.9).

Вышеизложенное дает основание рекомендовать диссертационному совету Д 006.021.02 ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН рассмотреть возможность присуждения Баюми Ахмед Адель Ахмед Сайед ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.04 – «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств».

Научный руководитель

Доктор технических наук, по специальности
05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных
продуктов и холодильных производств.

Профессор кафедры «Технологии и биотехнологии
мяса и мясных продуктов»
ФГБОУ ВО «МГУПП».

125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, 11

E-mail: dara56@mail.ru

Тел.: +7 915 497 78 52

И. В. Бобренева

