

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.

Результаты проведенных автором исследований по изучению параметров гидролиза молочной сыворотки ферментным препаратом β – галактозидазы из бактерий штамма *Bacillus licheniformis*, свойств пектина и его влияния на технологические параметры низколактозной молочной сыворотки, возможности применения пектин-сывороточных гелей в биотехнологиях функциональных продуктов питания, разработке технологий низколактозного сокосодержащего функционального напитка и низкожирного майонезного соуса имеют практический интерес для пищевой промышленности.

Можно с полной ответственностью утверждать, что диссертанту удалось выполнить интересную и результативную работу, полностью отвечающую требованиям ВАК, а сама Краснова Ю.В. заслуживает присуждения ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ.

Научный руководитель,
д.б.н., проф., акад. РАН,
заведующий кафедрой
«Биотехнология и технология
продуктов биоорганического синтеза»

С.Н. Бутова

/С.Н. Бутова/

