

ОТЗЫВ

научного консультанта на диссертационную работу соискателя Перфиловой Ольги Викторовны на тему «Переработка вторичного фруктово-овощного сырья с использованием электрофизических методов: расширение ресурсного потенциала и ассортимента продуктов повышенной пищевой ценности, разработка инновационных технологических решений», представленную на соискание ученой степени доктора технических наук по специальности 05.18.01 – Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства

Перфилова Ольга Викторовна окончила Мичуринский государственный аграрный университет в 2006 г. по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

В 2009 г. защитила диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук по теме «Разработка технологии производства фруктовых и овощных порошков для применения их в изготовлении функциональных мучных кондитерских изделий» в ФГОУ ВПО «Московский государственный университет технологий и управления». Научный руководитель – д.с.-х.н., профессор Скрипников Ю.Г.

В 2014 г. О.В. Перфилова поступила в докторантуру ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» на кафедру технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств по специальности 05.18.01 – «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства». В период обучения в докторантуре (2014-2017 гг.) О.В. Перфилова работала в должности заведующего кафедрой технологии продуктов питания и товароведения ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ. С 2019 г. и по настоящее время Перфилова О.В. занимает должность начальника управления стратегического развития научной деятельности и зарубежного партнерства ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ и ведет научную работу в соответствии с темой НИР университета «Разработка технологий новых видов продуктов для функционального и здорового питания».

Во время обучения в докторантуре Перфилова О.В. своевременно и в полном объеме выполняла план подготовки диссертации. В 2014-2015 гг. Перфилова О.В. прошла научную стажировку по программе ERASMUS Mundus Partnership Action 2 Project – International Academic Mobility with Russia (Германия, г. Штутгарт), в рамках которой ею были выполнены исследования по разработке новых видов хлебобулочных изделий функционального назначения с применением современного лабораторного оборудования. В своей диссертационной работе Перфилова О.В. основывалась на системном подходе, использовала современные информационные технологии, решила ряд актуальных и важных задач для пищевой и перерабатывающей промышленности, в частности консервной, хлебопекарной и кондитерской отраслей. При ее непосредственном участии результаты диссертационной работы апробированы в условиях

